Oecon. 4° 240 Marperger

11 R

<36603435420014

<36603435420014

Bayer. Staatsbibliothek

4° Oec. 240

Oeconomia. De re culinaria. 507.

~~Oec. dom. n. 28.~~

R

Hinc illæ lachrymæ.
In Sudore vultus Tui.
Abundantia Aurei Seculi.
Esus Carnium permiſſu
Natura paucis Contenta.
Convivium funestu
Sobrietas Sanctorum.
Parſimonia ſordid
Refectio Animarum.
Cibi Modicus ſibi Medicus.
Fructus Luxuriæ.
Crucior his Flam

PAUL JACOB MARPERGERS,

Königlich-Polniſch. und Chur-Sächſiſch. Hoff- und Commercien-Rahts / wie auch Mitglieds der Königlich-Preußiſchen Societät der Wiſſenſchafften/

# Vollſtändiges Küch- und Keller-DICTIONARIUM,

In welchem allerhand

## Speiſen und Geträncke/

Bekannte und unbekannte/ geſunde und ungeſunde/ einheimiſche und ausländiſche/ wohlfeile und koſtbare/ nothwendige und entbehrliche/ und andere/ wie ſie Nahmen haben mögen/ mehr beſchrieben/

Ihr rechter Einkauffs- und Erzielungs-Ort/ Zeit und Preiß/ wie auch ihre Ausleſung/ Zubereitung/ Conſervation, nützliche und ſchädliche Würckung/ mäßiger und unmäßiger Gebrauch/ nach gewiſſen Monaten/ Jahrs-Zeiten/ Witterungen und Ländern/ item nach der Menſchlichen Leibes-Conſtitution und Verrichtungen/ Alter/ Stand und Vermögen gewieſen;

Ferner

Allerhand nützliche Haushaltungs- Geſundheits- Lebens- und Policey-Regeln/ mit Moraliſchen Anmerckungen/ gegeben/

Unterſchiedlicher *Nationen* ihre gewöhnliche Speis-Arten und Mahlzeiten erzehlet/

Groſſer Herren Banquets, ſolenne Feſtins und Tractirungen/ Adelicher und Bürgerlicher auch geringer Standes-Perſonen Convivia wohl einzurichten/ die Tafeln zierlich anzuordnen/ zu garniren/ und zu beſetzen/ gelehret/

Und in Summa alles dasjenige/ was zum ſplendiden ſo wohl/ als was zum moderaten Leben an Speis und Getränck vorhanden ſeyn muß/ vorgeſtellet wird.

Allen Hoff-Küchen- und Keller-Meiſtern/ Schreibern/ Chriſtl. Haus-Vätern und Haus-Müttern/ zu ſonderbaren Nutzen aufgeſetzet.

Hamburg / in Verlegung BENJAMIN SCHILLERS ſeel. Wittwe / ANNO 1716.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Christophorus Otto Comes et
Dñs in Schallenberg &c. Præ-
-positus Constantiensis ab a°.
1693. Canonicus Augustanus ab
a°. 1672: eiusdemq; Ecclesiæ De-
-canus ab a°. 1721. natus a°. 1655,
6ª Junii, horâ 8ª matutinâ in
Hagen prope Linzium Austriæ
Superioris. Patre. Comite Christo-
-phoro Ernesto &c. Matre, Cris-
-tinâ, natâ Baronissâ Schiferin,
denatus a°. 17.....

# Erklärung des Kupfer-Blats.

DEr erſte Tiſch / den GOTT dem Menſchen aufgedeckt /
War Edens Garten-Plan / mit allen ſeinen Früchten /
Nur der Erkänntniß-Baum der ſolte ſeyn verſteckt /
Allein des Teufels Neyd / und Menſchlich böſes Tichten /
Hat (Ach! des groſſen Leyds!) ſich auch daran gemacht /
Und alſo Noht und Tod in dieſe Welt gebracht.

Hierauf ward Sorg und Müh des Adams Morgen-Brod /
Den Kummer hieſſe er ſein' zugetheilte Speiſe /
Doch hielt die erſte Welt bey aller dieſer Noht /
In ihrer Speis und Tranck noch eine ſolche Weiſe /
Daß ſie bey ſchlechter Koſt / Milch / Waſſer / Frucht und Kraut /
An ſtatt der eiſernen / ein' güldne Zeit geſchaut.

Als aber / nach jetzt kaum verfloßner Sünden-Fluht /
Der Thiere Fleiſch-Genuß dem Menſchen war erlaubet /
Und der erfundne Wein entflammte Geiſt und Blut /
Da wurd der Zeiten Gold ſchon aus der Welt geraubet /
Und könt Melchiſedech mit ſeinem Brod und Wein
Der toll- und vollen Welt kein Vorbild länger ſeyn.

Dann als ein Belſazer hielt auf Banqueten viel /
Und gantze Nächte durch beym Wein und Tafel ſitzen /
Da wolt nicht weniger an Schachæ Feſt und Spiel
Sich auch der Unterthan im ſüſſen Wein erhitzen /

Es möchte Cyri Macht gleich noch ſo nahe ſeyn/
Das tolle Babel blieb/ und ſtarb auch bey dem Wein.

Doch hielt ſich GOttes Volck bey ſo verkehrter Welt
Noch allzeit unbefleckt von ſolchen ſchnöden Lüſten/
Zur Speiſe wählte es die Kräuter auf dem Feld/
Und ein Johannes war ſtets in der rauhen Wüſten:
Viel Heyden lebten auch in gleicher Tugend-Lieb/
Wiewohl ſie nicht allzeit in rechten Schrancken blieb.

Bey wahren Chriſten iſt die höchſte Sorg allein/
Wie täglich ihre Seel in GOtt geſättigt werde/
Des ſchwachen Leibes Cur muß mäßig Leben ſeyn/
Wann dem verſoffnen Wanſt beyzeiten deckt die Erde/
Indes daß ſeine Seel in Höllen Flammen leydt/
Und in den höchſten Durſt um wenig Waſſers ſchreyt.

Bemerck hieraus/ o Menſch! den Greul der Völlerey/
Und ſorge mehr die Seel als deinen Leib zu füllen/
Erwege/ welch ein Vieh ein ſtets Beſoffner ſey/
Und wie hingegen leicht ſich die Natur laß ſtillen/
Ja/ daß auf Schlemmen hier erfolg der Höllen-Quaal/
Und auf das Mäßig-ſeyn/ des Himmels Freuden-Mahl.

# Vorrede an den geneigten Leſer.

UNter denen Urſachen/ welche mich zur Ausfertigung dieſes Küch- und Keller-Dictionarii bewogen/ iſt eben nicht die vornehmſte geweſen/ ein vollkommenes Koch-Buch zu ſchreiben; Angeſehen/ von dieſer Materie in unterſchiedenen Sprachen ſo viel ſchon am Tage lieget/ daß auch ein Apicius ſelbſt/ wann er heutiges Tages wieder aufſtehen ſolte/ daraus erſehen würde/ wie er gantz nichts vor unſern heutigen Köchen (mit ſeinen Pullis Conchyliatis, Parthicis, Oxyſomis, Varianis, laſeratis, tractogalatis, fartilibus, leucozomis, iſiciis, amylatis, Oxylaparis, aſſis, elixis, frixis, preſſis, deſtillatis und ſo weiter) voraus habe/ vielweniger das alte Rom und andere Nationen mit ihren Zytho Ægyptiorum, Bryto, Sabajo, Pinone und Phuca (von welchen jedoch Dioſcorides lib. 2. cap. 80. ſo viel Weſens macht) oder mit ihrem Curmi, Cælia, & Ceria, aufkommen könne/ weil wir jenem ſogleich unſere Sauces, Paſteten und Ragouts a la Galantine, Hugenotte, Jacobine, Roberte, Vacquette, den Oſt-Indiſchen Achar, die Italiä-

niſche Braggiole, oder Carbonaden, unſere Brochets a la Dauphine, Champignons, die mannigfaltige Confituren, und Condituren, unſere Gorge d' Ange, Haricots, Olipatrides, oder Potpourry, dieſen aber / nemlich denen Geträncken / unſere vielerley Arten delicater Weine / und gemachte Liqueurs, als Ptiſane und Juleppe, die liebliche Methe / Hippocras, Lactades, Roſſolis, Aquas Vitæ, item die heiſſen Schlurff-Träncke von Thée, Caffée, und Chocolade, ferner die Kühl-Träncke von Limonaden und Scherbet &c. entgegen ſetzen könten / ſondern die vornehmſte Abſicht dieſes Wercks iſt hauptſächlich geweſen / den rechten (mit denen Geſundheits- Policey- und Oeconomie-Regeln übereinkommenden) Gebrauch der Speiſen anzuweiſen: Indeſſen / weil ſolches doch nicht wohl geſchehen können / es wäre dann / daß eine vollkommene Beſchreibung der Koch-Kunſt zugleich mit untermenget würde / ſo haben wir uns auch nicht entzogen / dieſelbe in allen ihren Stücken dergeſtalt abzuhandeln / daß alle / ſo wohl Inn- als Ausländiſche Speis-Arten / ſo wohl die Einfachen als Gemiſchten / wie auch die dazu benöhtigten Ingredientia und Condimenta, vor vornehme und geringe Tafeln / dabey berühret worden. Ob nun wohl ſolches auf eine ſo vollkommene Manier geſchehen / daß in dem allen (was an delicaten und gemeinen Speiſen zuzurichten / vor Kunſt und Wiſſenſchafft erfordert wird) einen völligen Unterricht zu geben / nichts übergangen worden / ſo hätten wir doch desfals nichts mehres gethan / als dasjenige gewieſen / was allbereits / wo nicht in einem (ſonderlich dem vollſtändigen Nürnberger Koch-Buch) doch in vielen andern

dern/ ſo wohl Teutſchen als Frantzöſiſchen Koch-Büchern (unter welchen wir / als gar compendieuſe und wohl-eingerichtete/ die ſo genannte wohl-unterwieſene Köchin/ und den alſo betitelten Cuiſinier Francois, imgleichen das Leipziger Koch-Buch rechnen wollen) enthalten wäre ; Wenn wir uns nicht zugleich auch bemühet hätten / dieſer Koch-Kunſt die Hygiaſticam, oder die Lehre von Erhaltung guter Geſundheit ( wie ſolche in der berühmten Schola Salernitana, item bey dem Plinio, Hippocrate, Galeno, Aldrovando, Athenæo, Petro Creſcentio, Franciſco Petrarcha, Alberto Magno, Columella, Varrone, Baptiſta Fiera, Johanne Bruyerino, Eobano Heſſo, Julio Alexandrino, Simeone Setho, Iſaaco Iſraëlita, Martiali, Lampridio, Wolfgango Waldungo, Joh. Coſtæo, Conrado Geſnero, Hier. Accarombono, Jul. Cæſ. Claudino, G. Balt. Mezzero, P. F. Pallierio, Baricello, Jo. Nardio, Gellio, Cardano, Aloyſio Mundella, Polydoro Virgilio, Jonſtono, Rondeletio, Avicenna, Theophraſto, Claudio Æliano, &c. ſonderlich aber in dem Diætetico des weiland hoch-berühmten Chur-Brandenburgiſchen Hoff- und Leib-Medici, Herrn Joh. Sig. Elsholtzii, als deſſen nützlichen Buchs wir uns hiezu ſonderlich bedienet/ beſchrieben worden) mit beyzufügen / und daraus bey jeder Speiß- und Geträncks-Art abſonderlich gewieſen hätten/ was für Nutzen oder Schaden nicht allein der rechte Gebrauch und Mißbrauch derſelben der Menſchlichen Geſundheit bringe/ ſondern wie auch einer jeden Speiſe ihre Eigenſchafft ſich gegen der Conſtitution der Menſchlichen Cörper verhalte/ und in Anſehung beyder/ zu gebrauchen/ oder zu fliehen ſey / welches / nächſt der neueſten Koch-

Kunſt/ das andere Haupt-Stück iſt/ ſo der geneigte Leſer aus dieſer unſerer Arbeit wird zu gewarten haben. Wann auch in denen Speis-Arten unter ſo vielerhand Nationen der Welt/ theils ihres Landes Natur-Gaben/ als auch ihrer Religion, Complexion, Sitten und Vermögen halber/ ein groſſer Unterſchied iſt; Viele unter ſolchen auch (denen keine ſolche Hoffnung des ewigen Lebens/ die nicht in Eſſen und Trincken/ ſondern in Gerechtigkeit und Friede des Heil. Geiſtes beſtehet/ wie uns Chriſten eingepflantzet iſt) den Bauch für ihren GOtt halten/ und des Sardanapali würdige Nachfolger ſeyn; Andere eine Pythagoriſche Metempſychoſin ſtatuiren/ und dahero nichts zu ihrer Speiſe genieſſen wollen/ als was niemahls kein Leben oder Blut gehabt; Noch andere/ die alle Menſchlichkeit ausgezogen/ ſich nicht entſehen/ ihres Gleichen/ nemlich Menſchen aufzufreſſen; Etliche blinde Heyden gar dem Teufel ihre Speiſen zuvor aufopfern/ und dieſem Raben-Gaſt gleichſam ein Heb-Opfer bringen: Die verſtockte Juden aber (die noch heutiges Tages an der Schale der Schrifft nagen/ den rechten Kern aber derſelben/ welcher iſt Chriſtus/ der allgemeine Welt-Heyland und das rechte Oſter-Lamm/ nicht kennen wollen) bey ihrer alten Leyer und Aberglauben noch ſtets verharren; Ferner auch der hohe oder geringe Stand der Menſchen/ item die Zeit und die Umſtände/ wie auch vielerley Begebenheiten in allen Nationen, Ländern und Städten/ eine Abwechſelung/ Koſtbarkeit oder Geringheit der Speis-Arten zu bringen pflegen/ als haben wir vor nohtwendig erachtet/ aller Völcker und Stände des Erd-Bodens ihre gewöhnliche

Speis-Arten (nachdem die Alphabetiſche Ordnung ſolche betroffen) aus glaubwürdigen Authoribus vorzuſtellen; Welcher Vorſtellung wir / beſſern Begriffs halber / den Urſprung der Koch-Kunſt / deroſelben Fortgang / und welcher geſtalt dieſelbe endlich aufs höchſte geſtiegen / einverleibet / und ſo viel / als möglich / gewieſen / wie des Menſchen Natur jederzeit mit wenigem wäre vergnüget geweſen / wann es nur das (von Jugend auf) böſe Tichten und Trachten des Menſchlichen Hertzens dabey gelaſſen / und nicht ein geiles Sodoma zu ſeiner Unzucht den Luxum und Fraß / als den Zunder der Laſcivität mit gebrauchet: Ein übermühtiges Rom aber mit denen gefangenen und überwundenen Völckern / auch dero Laſter im Freſſen und Sauffen / und andern Sünden / bey ſich mit eingeführet hätte / wie wir ſolches an den Exempeln eines verſchwenderiſchen Caligulæ, Tyranniſchen Neronis, gefräßigen Vitellii, und wohllüſtigen Heliogabali, ſummariter aber an dem gantzen Römiſchen Volcke / und noch heutiges Tages mit ihnen an ſo vielen andern (in der Neigung zum Ubermuht und Uppigkeit) gleich-geſinneten Nationen vorſtellen / wobey wir dann nicht ermangeln / hin und wieder ernſtliche Moralia (nicht aus eigenem Gehirn / ſondern wie ſolche der Mund der Wahrheit ſelbſten ausgeſprochen / und auch ſo viele Heydniſche Philoſophi aus dem Licht der Natur und Vernunfft erkannt haben) mit anzuführen; Wer Ohren hat zu hören / der höre! *Nihil iſtos moror*, ſagt Libanius in Declam. 6. *qui hic aſtant & rident, meque moroſum ac difficilem vo-*

)( )( 2 *cant,*

*cant, quam enim majorem, quis ab ipſis pœnam expoſcat, eâ quam ſufferunt, dum ita perverſè & diſſolutè vivunt.*

Zwar hätte ich in einigen Paſſagen wohl einer gelindern Schreib-Art mich bedienen können/ wann ich nicht einmahl/ wie denen Commerciis, alſo auch der Policey ein Gelübde gethan/ alles/ was in dieſen letzten und Grund-böſen Zeiten/ zu deren Wieder-Aufnahme (als woran denen Republiquen ſo viel gelegen iſt) dienen kan/ durch ernſtliche Schrifften und heilſame Conſilia beyzutragen/ und der Welt/ die im Argen lieget/ zu weiſen/ woher die Quelle/ die Teutſchland ſo viel Unglück über den Hals gezogen/ ſo manche Familie ruiniret/ und den Geld-Mangel univerſaliter eingeführet/ ihren Urſprung führe. Ich finde mich aber hiezu authoriſiret/ durch die Chriſtliche und nie gnug zu preiſende Edicta eines der weiſeſten und mächtigſten Potentaten, der zu unſerer Zeit gelebet/ welche alle mit gar kräfftigen und Landes-Väterlichen Expreſſionibus (die Heiligung des Sabbaths/ Abſtellung aller Sünd und Laſter/ und unter andern auch den Uberfluß und Luxum in Kleidern/ Eſſen und Trincken betreffend) angefüllet/ am Tage liegen/ ſonderlich aber obligiren mich die Worte eines gewiſſen Inſtituti (zu welchen ich mich ſonderlich auch verbunden halte) daß alles dasjenige/ was zu guter Erziehung und Chriſtlichen Tugend-Wandel/ mithin zur Ehre GOttes/ Hülff und Liebe des Nächſten gereichen könte/ ſo viel möglich/ ſolte befordert

und veranſtaltet werden/ welches aber ohne gute Policey nicht geſchehen kan.

Iſts demnach ſolche Policey, und der daraus dem Publico und Privat-Haußhaltungen entſtehende Nutzen/ welcher mir mehrentheils zur Verfertigung dieſes Wercks die Feder in die Hand gegeben; Dann/ was dem Publico durch das überhand genommene Schwelgen (und daß inſonderheit geringe Stands-Perſonen ſich heutiges Tages nicht entſehen/ ihre Tafeln groſſen Fürſten und Stands-Perſonen gleich/ nicht nur auf Hochzeiten und Kind-Tauffen/ ſondern auch auf Privat-Conviviis zu garniren) vor baares Geld entgehe/ wie viel tauſend Privati durch übermäßiges Freſſen und Sauffen auſſer Nahrung und Krafft/ zu contribuiren/ dem Ærario zu Schaden/ geſetzet werden/ ſolches iſt mehr als zuviel bekannt/ und können/ meines Erachtens/ nicht zu ſcharffe Leges ſumtuariæ dagegen gemachet/ oder allzu hohe Acciſen aufgeſetzet werden: Daß ich nicht ſage/ was das unmäßige Banquetiren vor Zeit-Verluſt und Abnahm des Credits (der doch die Seele der Handlung zu ſeyn pfleget) mit ſich führet/ welches aber ſolche in Saus und Fraß ſich herum weltzende Menſchen nicht eher fühlen/ als bis die Armuht ſie ſchnell übereilet/ und dannenhero der Heil. Chryſoſtomus in ſeiner 9. Homil. ad Romanos nicht unbillig klaget: *Qui mollem & ſolutam vitam agit, is omnium quidem fortunatiſſimus eſſe videtur, omnium autem eſt*

*miſerrimus, dominas per moleſtas ac tyrannos in animam ſuam introducens.*

In welcher Betrachtung wir alle Haus-Haltungen treulich wollen ermahnet haben / ſich Standes-Gebühr nach der Nüchtern- und Mäßigkeit zu befleißigen / die Gaben GOttes mit Dancksagung zu genieſſen / uud ihres armen und nohtdürfftigen Nechſten / wie auch der grauſamen Land-Straffen der Theurung und des Hungers (womit ein üppiges Land heimzuſuchen / dem HErrn gar ein geringes iſt) ſtets eingedenck zu ſeyn / damit alles wie in dem Kirchen- Lehr- und Wehr- / alſo auch in dem Oeconomiſchen Stande / ordentlicher zugehen / und ein jeder desfals an jenem Tage auſſer Verantwortung leben möge. Nächſt dieſem ſtellen wir auch zu groſſen Nutzen der Haushaltungen vor / der Victualien rechte Einkauffs-Zeit und Ort / ihre Conſervation und nützlichen Gebrauch; Und weil in guten Tagen einem Menſchen gar wohl vergönnet iſt / daß ſein Hertz guter Dinge ſey / und er der Gaben / die GOtt dem Menſchen zum beſten geſchaffen hat / mäßiglich gebrauche: So lehren wir die Zubereitung ſo vieler Art Speiſen und Confituren, die auch gewiſſer maſſen dem Bürgerlichen Stande erlaubet ſeyn / in ſo fern es nicht mit Ubermaaß / ſondern zuweilen Ehren halber / oder um ſein Hertz daran zu erquicken / und die Geſundheit zu ſtärcken / geſchiehet.

Endlich ſo finden auch die Adminiſtratores Rei Culinariæ, (das iſt: Küch- und Keller-Meiſter / welche groſſen Für-

ſten

ſten und hohen Standes-Perſonen bedienet ſeyn) in dieſem Buch ihre Anweiſung / wie ſie ſich in dem / was der Tafel halber zu eines groſſen Herrn Splendeur, ſonderlich aber bey ſolennen Ausrichtungen / Feſtivitäten und Banqueten nöhtig iſt / zu verhalten haben. Man giebet ihnen dabey gewiſſe Regeln / Exempla und Formularia, wie bey ſolchen Solennitäten die Fürſtliche Tafeln wohl zu beſtellen ſeyn / was vor Veränderungen / Decorationes und Neben-Auszierungen darzu erfordert werden / was eines jeden ſolcher Bedienten ſeine Function und Schuldigkeit dabey ſey / wie die anzuſchaffende Victualien im genaueſten Preis / zu rechter Zeit / und am rechten Ort / einzukauffen / was bis anhero vor Misbräuche / Confuſiones und Unordnungen bey denen Tractirungen eingeſchlichen / und endlich / wie ſolche ins künfftige zu vermeyden ſtehen. Von dem Ceremoniel, welches bey dergleichen hohen Tafeln vorzugehen pfleget / reden wir nur en general, ſintemahl es davon heiſſet: Ländlich / Sittlich ; An einem Hofe wird es ſo / an dem andern anders gehalten / der eine Potentat kniend / der andere ſtehend bedienet. Zwar hat man ſich zu ſolchem Ende auf einiger Potentaten Tafel-Halten hier und dar extendiret / welches dann genug ſeyn mag / die Verſchiedenheit der Gebräuche zu erkennen zu geben.

Der geneigte Leſer gebrauche ſich dieſer unſerer Arbeit zu vergönneter und zugelaſſener Leibes- und Gemühts-Ergötzlichkeit / ordentlicher Einrichtung ſeiner Tafel und Haushaltung / und laſſe ſich bey ſeinem Speiſen

des

des Heil. Chryſoſtomi ſeine Worte/ welche er in der 10. Homilie an die Philipper geſchrieben / ſtets in Gedancken ſchweben / alſo lautende : *Ventrem accepiſti, ut nutrias, non ut diſtentas, ut illi domineris, non ut dominum habeas : ut tibi inſerviat ad cæteras partes alendas, non ut illi inſervias, non ut fines tranſilias. Non tot malorum cauſa, eſt mare fines ſupergreſſum: quot venter corpori animæq; noſtræ. Omnem illud* (ſcil. mare) *terram, in quam ſe effuderit, obruit; venter verò univerſum corpus. Pone illi Terminum, quod naturæ ſatis eſt, quemadmodum mari DEus poſuit littus. Ac ſi æſtuaverit atque excanduerit; increpa illum poteſtate, quæ in te ſita eſt. Vide quanto honore te affecerit DEus, ut ipſum imiteris? Tu vero minimè vis, ſed vides illum erumpere, totamq; naturam corrumpere, atq; obruere; nec tamen audes cobibere ac moderari.*

# A.

AAl/ Anguilla, ein bekañter Fiſch/ ſtammet dem Nahmen nach her ab angue von einer Schlangen / als welcher er gar gleich ſiehet/ daher auch Juvenalis ſagt: Anguilla eſt longæ Colubræ cognata, der Aal iſt mit denen Waſſer-Schlangen verwandt. Aldrovandus hält ihn pro piſce Catadromo der zwar in ſüſſen Waſſern gezeuget wird / aber bisweilen aus den Strömen ſich ins Meer begiebet. Ariſtoteles lib. 4. c. 11. iſt der Meynung/ daß die Aele kein Geſchlecht haben/ und weder Mann noch Weib ſeyn / auch daß in keinem Aal jemahls ein Ey gefunden worden / ſondern ſie würden aus dem Schlamm gezeuget.

Was die Qualität ihres Fleiſches betrifft/ ſo haben die Alten vor dieſem groſſe Hochachtung davon gemacht/ ſo daß ſie auch den Aal Reginam Voluptatis, die Königin der Wolluſt/ Helenam Cœnarum die ſchöne Helenam der Gaſtereyen/ maximum Numen Ægyptiorum den groſſen Abgott der Egypter genannt. Ob nun wol der gute Geſchmack des Aal-Fleſches nicht zu läugnen ſtehet/ ſo iſt doch/ was die Geſundheit anbelangt / dem Urtheil des Hippocratis mehr zu glauben/ welcher lib. de intern. affect ausdrücklich ſchreibet/ Anguillæ habent pinguedinem Naturæ hominis maximè infenſam, die Aele haben eine/ der Menſchlichen Natur ſehr ſchädliche Fettigkeit an ſich/ wie dann auch in der That das Aal-Fleiſch eine klebige und ſchleimige Nahrung giebt / Verſtopfungen machet / und daher von denen / die mit dem Fieber / Stein/ Podagra, oder Cachexia behafftet ſeyn/ billig muß gemieden werden / dann da es heiſt omnis pinguedo mala, alles fett iſt ungeſund/ ſo heiſt es ferner piſcium Anguillarum vero peſſima, das Aals-Fett iſt das allerſchlimmſte/ ſonderlich wollen die Medici, daß man um die Zeit des Solſtitii ſich vor dem Aal-Eſſen hüten ſoll/ jedoch mögen die in friſchen reinen Waſſern ſo ſehr nicht zu fliehen ſeyn/ als die in ſumpfigten Waſſer'n gefangen werden.

In denen See-Städten geſchiehet ein groſſer Handel mit geſaltzenen und geräucherten Aalen/ und hat ſonderlich die Stadt Aalburg in Jütland ihren Nahmen davon / weil ſie jährlich ganze

tze Schiffs-Ladungen voll eingeſaltzener Aale in fremde Länder ſchicket.

Die Zubereitung der Aele in der Küchen geſchiehet auf folgende Manier: Man ziehet ihnen die Haut ab/ öffnet hierauf den Bauch/ und nimmt alles Eingeweyde heraus/ wäſchet den Aal hernach wohl aus/ ſchneidet ihm den Kopf und das Ende vom Schwantz ab/ den gantzen übrigen Leib aber in Stücken eines Fingers lang/ auch wol wie Herr Elßholtz in ſeinem Frantzöſiſchen Koch lehret/ nur ſolcher geſtalt/ daß die Stücken nicht gantz durchgeſchnitten werden/ ſondern noch etwas an einander hangen/ damit man ſie im Sieden deſto beſſer als eine Schnecke in die Runde legen könne.

Eigentlich ſo werden die Aele auf dreyerley Weiſe zugerichtet/ als daß man ſie entweder mit bloſſem Saltz und Waſſer kochet/ oder auf den Roſt oder am Spieß brätet/ oder in der Pfanne bäckt und prägelt. In denen See-Städten/ da die Aele mit langen Stangen (an welchen unten ſpitzige eiſerne Zacken ſeyn/ faſt wie ein Pferd-Kamm anzuſehen) auf den Grund des Waſſers geſtochen/ und ſo heraus geholet werden/ machen die gemeine Leute von denen Aelen eine ſo genannte Aal-Suppe/ da ſie nemlich die kleine Aele unabgezogen/ und nur mit heiſſer Aſche oder feiner Kleye von ihrer Schleimigkeit geſcheuret und gereiniget/ in kleine Stücklein ſchneiden/ und hernach aus Saltz und Waſſer mit etwas Eßig und ein paar Handvoll Haber-Grütz darzu gethan/ kochen/ auch etwas Peterſilien-Wurtzel in kleine Scheiben geſchnitten darunter mit kochen laſſen/ und alsdann dieſes Gericht mit Löffeln eſſen.

Die groſſen Aele werden/ wann die Haut davon gezogen (welches bequem geſchiehet/ wann man ihnen einen Nagel durch den Kopf ſchlägt/ und ſie alſo an eine Wand annagelt/ wiewol ein Stich oben ins Genick und unten in den Schwantz/ wo des Aals meiſtes Leben und Stärcke ſitzet/ der Sache auch helffen kan/ wann man etwan ſogleich keinen Nagel bey der Hand haben ſolte/) alsdann in Stücken zerſchnitten/ und aus Saltz und Waſſer mit Zugieſſung etwas wenig Eßig gekocht/ hierauf mit einer Serviette bedeckt in einer Schüſſel zu Tiſch gebracht/ und Wein- oder Roſen-Eßig mit Saltz und Pfeffer zum Eintuncken dabey geſetzt.

Sie werden auch geſtovet mit kleingehackter Peterſilie/ als welches ihnen einen guten Geſchmack giebet; Man muß aber alsdann das Umwenden nicht vergeſſen/ damit ſie auf beyden Seiten gahr werden: Wann man ſie anrichtet/ muß man das obenſchwimmende Fett wohl davon abthun/ hierauf klein geriebene Brodt-Rinde darüber ſtreuen. Etliche ziehen auch denen groſſen Aelen die Haut/ als welches das Fetteſte an ihnen iſt/ nicht ab/ ſondern machens/ wie ſchon gemeldt/ nur

nur mit heiſſer Aſche rein/ oder brühen ſie in ſiedend heiſſen Waſſer.

Den Aal am Spieß zu braten / ſo wird ſelbiger/ wann ihm die Haut erſt abgezogen/das Eingeweide ausgenommen/ und der Leib in Stücken geſchnitten worden / mit Eßig/ Pfeffer und Saltz überſtreuet/ eine Stunde lang in eine Schüſſel geleget/ damit ſolches die Geiligkeit und übrigen Schleim ausziehe/ und das Fleiſch einiger maſſen mürb beitze/ hernach werden die Stücke an einen Spieß geſteckt / auch wohl mit Salbey-Blättern umwunden / und ſo gebraten. Die Sauce, um ſolchen damit zu betriefen/ kan gemacht werden aus Wein/ Saltz/ und etwas Eßig/ Pfeffer u. Muſcaten-Bluhmen/ welche man mit etwas klein gehackten Salbey zuſammen in geſchmoltzene heiſſe Butter thut/ und den am Spieß bratenden Aal damit begieſt / welche Sauce auch gut iſt darüber zu gieſſen/ wann man ihn anrichten will.

Auf gleiche Weiſe geſchiehet das Braten auf den Roſt / da er ebenfals mit Salbey-Blättern kan bewunden werden.

In der Pfanne aber zu prägeln auf Holländiſche Manier / welches ein Pfann-Aal genennet wird/ ſo ſchneide ihn in kleine Stücken etwan eines Finger-Glieds lang / ſetze ſolche dicht rund herum in der Pfann an einander / daß ſie gantz voll werde / hierauf gieſſe ein paar Löffel Wein oder Waſſer darüber / ſetze die Pfanne / welches ein ſteinerner flacher Tiegel ſeyn muß / auf Kohl-Feuer / decke den Tiegel oben mit einem Deckel zu / wann du zuvor erſt grüne Salbey klein gehackt / auf den Aal geſtreuet / und die Aal-Stücken/ eh du ſie eingeleget/mit Saltz gerieben haſt ; Oben auf des Tiegels Deckel/ muß/ wann die Aal-Stücken bald halb gahr ſeyn/ auch Kohl-Feur/ umb ſolche braun zu machen / geleget werden : Wann man keinen Deckel hat / ſo lege man nur einen Bogen Papier darüber/ beſchmiere ſolchen mit Butter/ und lege glüende Kohlen darauf/ ſo wird ſolcher die Aals-Stücken ebenfals ſchön braun machen/ hierauf wird er ordentlich angericht/ und mit ſeinem eigenen Fett begoſſen.

Den Brat- und Koch-Aal zu füllen / ſo nimm gerieben Brodt/ Eyer/ Butter/ Peterſilien/ Muſcaten-Blumen/ Pfeffer/ Saltz/ mache davon eine Maſſam, und fülle den Bauch mit aus/ wickle die Stücke mit düñen Faden herum/ und brate oder koche ihn ferner wie du wilſt ; Wann er ſchier halb gebraten / ſo begieß ihn mit geſchmoltzener Butter / und beſtreue ihn mit Mehl/ richte ihn alsdann an / und drucke den Safft von 3. bis 4 Pomerantzen oder Citronen darüber.

Den Aal in der Pfanne zu backen/ ſo wende ihn erſt/ wann er zu recht gemacht/ in Grieß oder Mehl/ wie andere Fiſche die man backen will/ etliche mahl um/ laß hierauf Butter in einer Pfanne ſchmeltzen / und lege die Aal-Stücken

darein/ bis ſie ausgebacken/ und ſchon Gold-gelb ſeyn.

Einen wohl-ſchmeckenden Aal zu ſieden / ſo lege ihn/ wann er zu recht gemacht / ein wenig in Saltz-Waſſer/ waſche ihn hierauf rein ab / ſiede ihn in guten Wein; Wann er halb geſotten iſt/ ſo thu gerieben Brod und Gewürtz/ etwas Citronen-Schalen / und ſo du wilſt/ ein oder 2. Zwiebeln / auch wol Cappern darzu / und laß es völlig mit gahr und wol einkochen/ daß die Brühe fein kräfftig werde.

Aal-Paſteten zu machen/ ſo lege erſt den Aal entweder gantz oder in Stücken zerſchnitten in ſtarcken Wein/ oder in Eßig und Pfeffer/ laß ihn 3 Stunden wohl-verdeckt darinn liegen / beſtreue hierauf den gantzen Aal oder die Stücke / wann du ſie erſt in den formirten Paſteten-Hafen eingelegt haſt/ mit Gewürtz / gerieben Brod / und klein geſchnittenen Peterſilien / auch eine oder zwey Zwiebeln / hernach thu etwas Butter und einige Scheiben von gepöckelten oder Saltz-Limonien darzu/ und backe es aus; An ſtatt der Brühe kan man ſich auch wol des obigen Weins oder Eßigs/ darin der Aal gelegen/ und gebeitzet worden / (wann man ſolchen Wein erſt aufgeſotten und wohl abgeſchäumet) bedienen.

Geſaltzene Aale werden viel in denen See Städten verſpeiſet; Man muß ſolche etliche Stunden/ oder wohl eine gantze Nacht herdurch erſt ins Waſſer legen/ und auswäſſern laſſen/ wann man ſie des andern Tags kochen will.

Geräucherte Aal/ welche zu verdauen ein guter Magen erfordert wird/ werden zuweilen auch etwas gewäſſert / oder doch vorher etwas aufgeſotten/ und wann ſie faſt halb gahr alsdann auf den Roſt gelegt und ausgebraten / oder man ſchneidet ſie ſogleich wie ſie aus den Rauch kommen in Stücken / beſchmieret ſie mit Butter / und legt ſie auf den Roſt / machet auch wol eine Sauce von Eßig/ Butter/ Gewürtz/ ein paar Eyer und etwas gerieben Brodt darüber.

**Aaß/ Cadaver, Fr.** *Charogne,* ein abgeſtorbner und Alters oder Kranckheits halber verreckter Cörper eines Viehes / ſonderlich des Rind-Viehs / und der räudigen und ungeſunden Schaafe / welche auf den Schind-Anger müſſen geſchleppt/ und denen Policey-Regeln nach/ verſcharret werden/ damit ſich die wilden Raub-Thiere/ vornemlich die Wölffe / nicht darzu ſammlen/ oder der davon ausgehende Geſtanck die Lufft inficiren möge/ ſonderlich wann das Sterben unter dem Vieh überhand nehmen ſolte; Wie nun ſolches allerdings zur Erhaltung reiner Lufft höchſt nöhtig / alſo iſt es auch in wohl-policirten Städten höchſt-rühmlich / daß ſcharf über der Verordnung gehalten werde / kein todtes in Stücken zerhauenes Vieh zur Stadt zu bringen/ ſondern das geſund

ſund befundene Vieh lebendig nach denen öffentlichen Schlacht-Häuſern zu führen/ und daſelbſt abzuthun/ und alsdann erſt in denen Fleiſch-Bäncken zu feilen Kauff darzulegen/ welchen löblichen Verordnungen aber ungeachtet/ ſich hin und wieder GOtt- und Ehrvergeſſene Leute befinden/ die ſich aus verfluchten Eigennutz nicht ſcheuen/ dergleichen Aaß heimlich an ſich zu practiciren/ und hernach vor geſund und gut Fleiſch zu verkauffen. Ich will hier nicht von ſolchen Bößwichtern unter denen Chriſten reden/ die offt todter Menſchen/ Hund und Katzen Fleiſch in Paſteten und Würſte geſtopfet/ und ihren Gäſten vorgeſetzet/ darüber aber/ wann ſie ertappet worden/ mehrentheils den Strick zu Lohn bekommen haben/ ſondern von etlichen Juden/ die ſich kein Gewiſſen machen/ denen Chriſten Aaß-Fleiſch zu verkauffen/ und zwar/ wie Herr Eiſenmenger in ſeinem entdeckten Judenthum part. 2. cap. 12. p. 616. meldet/ aus folgenden Urſachen/ weil ſie die Gojim (unter welchen ſie vornemlich uns Chriſten verſtehen) ſelbſt vor ein Aaß halten/ die zum Tage des Gerichts auferſtehen/ aber nicht lebendig bleiben werden/ ziehende dahin die Worte beym Eſaia am 26ſten/ im 14ten Vers: **Die Todten werden nicht leben**; Hingegen ſoll der 19te Vers: **Deine Todten werden leben**/ ſie die Iſraeliten bedeuten. Ferner weil ſie alles von denen Chriſten geſchlachtete Vieh ſelbſt vor Aaß halten/ von welchen auch derjenige/ der es nur trägt/ verunreiniget werden ſoll/ daher es ihnen auch zu eſſen verboten iſt; Und zwar ſoll der Träger darum verunreiniget werden/ weil von denen Chriſten-Schlächtern/ indem ſie von unreinen Teufeln regieret würden/ eine Krafft in das geſchlachte Fleiſch ausgegangen/ welche den Träger verunreinigen kan.

Zwar wenden ſie dagegen ein/ daß ihnen ſolches mit Unrecht nachgeſaget würde/ indem ja ihre Rabbinen lehrten/ daß es verboten wäre/ die Menſchen im Kauffen und Verkauffen zu betriegen/ wann es auch ſchon ein Abgöttiſcher oder Goi wäre/ ſo ſolte man ihm doch kein Fleiſch von einem Nefela oder Aaß unter den Vorwand/ als wann es friſch Geſchlachtetes wäre/ verkauffen; Und zwar aus folgenden Urſachen/ weil er der Nóchri oder Frembdling dadurch irre gemachet würde/ daß er meynte/ es habe keinen Mangel/ da es doch anders in der That ſich befindet/ und dann auch/ weil er ſonſt hingehen möchte/ und ſolches einen Iſraeliten wieder verkauffen.

Allein wie ſehr ſich auch die Juden dadurch zu purgiren ſuchen/ ſo finden ſich hergegen viel andere Auslegungen ihrer Rabbinen/ daß an die Chriſten Aaß zu verkauffen/ denen Juden gar wohl erlaubet ſey; Dann alſo ſchreibet Rabbi Akkiva, wann ein Vieh ſtirbt/ ſo verkaufft derjenige dem es zugehöret daſſelbe den Gojim oder Chriſten/ die eſſen deſſelben Fleiſch/ die Haut aber ge-

ben ſie dem Gerber zu gerben; Und in den Sepher Toledóth ſtehet ausdrück⸗lich: Es iſt an allen Orten erlaubt/ ein Nefela und Teréfa, das iſt ein Aaß o⸗der Vieh das von ſich ſelbſt geſtorben iſt/ und ein zerriſſenes/ oder das ſonſt einen Mangel hat/ einem Goi oder Chriſten ſchlechthin zu verkauffen/ ob⸗ſchon der Goi vermeynet/ daß es co⸗ſcher oder tüchtig und gut zu eſſen ſey/ dann man macht nicht/ daß der Goi ſich irret/ und Böſes vor Gutes kauffet/ ſondern er macht es ſelbſten/ daß er ir⸗ret/ und iſt es einem Iſraeliten/ der ſol⸗ches ſiehet/ verboten/ es wieder zu kauf⸗fen/ wann aber er (nemlich der Jüdi⸗ſche Metzger) ihm dem Goi mit deutli⸗chen Worten ſagen wolte/ daß es co⸗ſcher Fleiſch ſey/ ſo iſt ſolches zu thun verboten/ dieweil er denſelben irren ma⸗chet/ und verführet/ wie auch deswegen/ damit nicht ein Iſraelit/ der ſolches hö⸗ret und ſiehet/ es wieder von dem Goi kauffe: Es iſt auch hierinn kein Unter⸗ſchied/ es mag dem Goi von dem Ju⸗den/ entweder in ſeinem Hauß oder in der Fleiſch⸗Banck verkaufft oder ge⸗ſchenckt worden seyn. Wann aber alle Metzger in einer Stadt Juden ſeyn/ und es auszuruffen pflegen/ wann ein Teréf da iſt/ ſo iſt es vor der Ausruffung verboten/ einem Goi ein Nefela oder Teréfa oder auch eine ver⸗ſchnittene Hüffte zu verkauffen/ aber nach der Ausruffung iſt es erlaubt/ die⸗weil alsdann kein Iſraeliter es von ei⸗nem Goi kauffen wird.

Zum Beweiß deſſen/ daß ſie nemlich einem Chriſten Aaß verkauffen dörffen/ führen ſie an den Spruch aus dem 5ten Buch Moſis am 14ten Capitel am 21ſten Vers: Ihr ſollet kein Aaß eſſen/ dem Ger oder Beyſaſſen in deinen Thoren magſt du es geben/ daß ers eſſe/ oder verkauffe es einem Nochri, d. i. Frembden; Uber welche Worte der Rabbi Levi Ben Gerſon ſchreibet: Der Ger oder Beyſaß in dem Thor iſt derjenige Frembdling/ welcher über ſich genommen hat/ daß er keinem Abgott dienen wolle/ und ſich verbunden/ die ſieben Gebot der Kinder Noah zu hal⸗ten/ dem mag man endlich/ weil er kein Abgötter iſt/ ein ſolch Aaß wohl ſchen⸗cken oder geben/ dem Nochri oder Frembdling aber/ welcher Abgöttern dienet (unter welchen ſie die Chriſten verſtehen) dem ſoll mans nach GOttes Befehl verkauffen/ damit der Goi nicht/ wann man ihms ſchenckte/ da⸗durch Nutzen empfinde.

Sie geben auch wol uns Chriſten das Aaß/ weil ſie uns vor ihre Diener anſehen/ und aber der heilige gebene⸗deyte GOtt (wie ſie reden) geboten hät⸗te/ daß man keiner Creatur ihren Lohn entziehen ſolte/ deswegen geben ſie dem Goji das Aaß/ auch wol das Hinter⸗Viertel vom Vieh. Das mag aber ein feiner Lohn ſeyn/ einem ein Aaß vor ſeine Dienſte zur Belohnung geben.

Was hiebey noch mehr iſt/ ſo halten ſie die Chriſten nicht einmahl ſo gut als die Hunde; Dann dieſen/ ſagen ſie/ ge⸗bühre

bühre nach den Worten des 2 Buchs Moſis am 22 Cap. 31. v. (Ihr ſolt mir heilige Leute ſeyn / darum ſolt ihr kein Fleiſch eſſen / das auf dem Felde von den Thieren zerriſſen iſt / ſondern ſollet es vor die Hunde werffen) das Zerriſſene / denen Chriſten aber wäre das von böſer Seuche geſtorbene oder umgefallene Vieh gut genug. Die Urſache dieſer Hochachtung der Hunde holen ſie zum theil her aus dem 11ten Cap. am 7den Vers des 2 Buchs Moſis / da geſagt wird: Aber bey den Kindern Iſrael ſoll nicht ein Hund die Zunge regen; welches damahls erfüllet worden / als ſie keinen Iſraeliter / wohl aber einen Egyptier angebellet / wann ſie des Nachts ihre Todten begraben haben / wie Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die 5 Bücher Moſis in der Paraſcha Miſchpatim anzeiget. Andere Rabbinen gehen noch deutlicher heraus / und ſagen die Worte: Ihr ſollet es für den Hunden werffen / bedeuten die Goſim oder Chriſten / welche ſie / die Juden / nur insgemein Hunde nennen; Zu welchen Schmäh-Reden ſie ſich aus dem 17ten Verſicul des 22 Pſalms (Hunde haben mich umgeben / und der Böſen Rotte hat ſich an mich gemacht) authoriſiret zu ſeyn vermeynen / weil ſie allenthalben von denen Chriſten / als ihren Feinden / umgeben würden; und über die Worte des 4ten Pſalms am 8ten Vers: Du erfreueſt mein Hertz zu der Zeit / wann ſie viel Moſt und Korn haben; gloſſirt Rabbi Joſua Ben Levi folgender geſtalt: Die Sache iſt gleich einem Könige / welcher eine Mahlzeit zugerichtet / und die reiſende Leute hinein geführet / und an die Thüre des Pallaſtes geſetzet hat / bis zur Zeit da ſie hinein gehen ſolten / da haben ſie geſehen Hunde heraus gehen / welche in ihren Mäulern Wachteln / und Köpffe von gemäſtetem Vieh / wie auch Kalbs-Köpffe hatten / und haben angefangen zu ſagen / wann die Hunde lauter gute Dinge eſſen / was wird es dann erſt für uns für eine Mahlzeit geben.

Noch täglich höret man ja von denen unter uns wohnenden Juden die Chriſten nicht anders als Kelóſim, das iſt Hunde nennen / denen dahero das Aaß vorzuwerffen höchſt billig wäre / wie ſie dann auch / wann ſie eine Gans oder dergleichen abthun / und daran einigen Mangel finden / ſolche an die Chriſten zu verkauffen ſuchen; Rühmen auch noch wohl / daß einer ihrer Rabbinen einsmahls einem Goi, der ein Fuhrmann war / vor die Fracht ein Huhn / welches Teréſa war / vor ein Gutes gegeben habe: So nun ein Jüdiſcher Lehrer ſich ſolchen Betrug auszuüben nicht geſcheuet / wie viel weniger werden ſich die gemeine Juden ſcheuen. Zumahl da bey ihnen gelehret wird / daß ein Nefela oder Teréſa von dem Teufel einen Einfluß habe. Denn alſo leſen wir im Buch Emeck hammelech fol. 84. Alles Vieh und wilde Thiere und Vögel haben eine Seele / welche von oben herab kommt / und von den

Thie-

Thieren/ welche den Wagen tragen (deſſen Ezechiel am 1ſten Cap. Meldung geſchicht) ihnen gegeben wird; Wann es ein reines Thier iſt/ ſo wird ſie ihm ertheilet von der Seite der Heiligkeit/ iſt es aber ein unreines ſo wird ſie ihm von der Seiten der Unreinigkeit/ das iſt von den böſen Geiſtern gegeben/ und dieſes iſt das Geheimniß der Nachſuchung unſerer Rabbinen, welche Zeichen gegeben und gelehret haben / an welchen man ein Nefela und Terefa, welches von der unreinen Seiten ſeinen Einfluß hat/ erkennen ſoll/ aus welchen Worten folget/ daß wann die Juden denen Chriſten ungeſund aaſigt Fleiſch verkauffen / daß ſie zugleich dadurch intendiren/ daß ihnen der Teufel anhangen ſoll/ als von welchem ſie ein ſolches Fleiſch geſchlagen und inficiret zu ſeyn/ ſich einbilden ; Dann alſo ſchreibet Rabbi Bechai, daß ein Vieh welches vom Teufel geſchlagen wird daß es ſterben muß/ einem Chriſten/ als der auch vom Teufel oder von der Seite des Verderbens herkäme/ ſolte verkauffet werden ; Sie aber/ die Juden/ wären heilige Leute/ die von der Seiten der Heiligkeit herkämen / und dannenhero dergleichen Fleiſch nicht eſſen / ſondern ſolches denen Hunden/ denen Chriſten/ vorwerffen müſten.

Eine andere Urſach/ warum man auch kein Fleiſch von denen Juden kauffen ſoll / iſt dieſe/ weil ſie nach einhelliger Auſſage der bekehrten Juden das Fleiſch/ welches ſie denen Chriſten verkauffen/ vorher ſehr verunreinigen/ wovon der bekehrte Ferdinand Heß in ſeiner Juden-Geiſſel in dem 11ten Cap. alſo ſchreibet: Wer unter den Juden die Kunſt des Entäderns des Hinter-Viertels eines geſchlachteten Viehes/ ohne welches denen Juden dieſelbe zu eſſen verboten ſeyn/ nicht kan/ und gern ſeine Küche mit gutem Fleiſch beſtellet/ der ſchlachtet das Vieh/ und verkauffet die Hinter-Viertel denen Chriſten ; Dann ſie mögen es nicht eſſen/ wo nicht die Adern ſubtil ausgemacht. Aber ſehet ihr Chriſten / die ihr ſo gerne mit den Juden eſſet / wie ſie mit dem Fleiſche hanthieren ; Ihre Kinder müſſen daſſelbe vors erſte wohl beſudeln/ berotzen und bebruntzen / und darzu ſagen / die Gojim ſollen daran miſa meſchúnna, das iſt unheilſahme Kranckheiten / ja gar den Tod freſſen. Dieſes mercket ihr Chriſten/ die ihr ſo gerne mit denen Juden eſſet/ und ihnen das Fleiſch abkauffet/ ſo ſie geſchlachtet haben.

Ein anderer bekehrter Jude/ Johannes Schmid genannt / ſchreibet in ſeinem Buche/ feuriger Drachen-Gifft/ von dem Verfluchen und Beſpeyen des Fleiſches / welches die Juden denen Chriſten verkauffen/ folgender geſtalt: Daß die Juden das Fleiſch verfluchen/ iſt keines weges zu zweifeln/ weil ſie denen Chriſten/ ihrer Lehre und Glauben nach/ keinen Segen geben können/ ſondern fluchen müſſen / ſo unterlaſſen ſie auch das Beſpeyen nicht / wie es dann in Schwaben offenbar worden / und

von dar in andere Länder ausgekommen/ alſo daß die Juden viele Anfechtung darüber erlitten. Wie dann ein gewiſſer Amptmann ſie genöthiget/ ein Viertel Rind-Fleiſch zu beſpeyen/ und daſſelbe des andern Tages beſehen/ und gefunden/ daß es an ſelbigen Orten/ wo der Geiffer hingefallen/ blau/ gelb und grün unter einander geweſen/ und viel garſtiger als wann es von gifftigen Fliegen wäre beſchmiſſen worden. Dahero er es auch an den Galgen hencken laſſen/ ob auch die Raben oder andere Aaß-Vögel darvon freſſen würden/ welches aber von keinem berühret worden: Von dieſer Zeit an hat man keine weitere Nachricht. Geſetzt auch ſie unterlieſſen es/ ſo möchte ich doch keines von ihnen eſſen/ wann es auch candirt wäre/ und mit dem beſten Gewürtz zugerichtet/ welches ich auch niemahlen gethan/ ſo viel ich bey ihnen geweſen/ und habe mich mehrmahls verwundert/ daß groſſe vornehme Leute von ihrem Geſchlachteten eſſen/ da doch die Juden von Natur ſtincke/ und garſtig und unrein mit Schlachten/ Kochen/ und dergleichen umgehen/ und haushalten.

Abend Eſſen/ Cœna, iſt ein gewiſſer Terminus und Handlung/ da der Menſch/ der einen guten geſunden Magen hat/ nach wohl-verdauter Mittags-Mahlzeit/ und nunmehro zu Ende gebrachten Tages-Geſchäfften/ noch vor dem Schlaffen-Gehen etwas Speiſe zu ſich nimmt/ damit der Magen in währendem Schlaffe etwas zu verdauen haben/ und von denen daraus aufſteigenden Dünſten der Schlaff ſo viel beſſer befördert werden möge. Es gehöret aber hierzu ein guter und hitziger/ und dann ein von der Mittags-Mahlzeit evacuirter Magen; Dann wann von dem Mittags-Eſſen her noch viele Cruditäten und Reliquien in dem Magen vorhanden/ giebt es gar eine übele Vermiſchung/ wann andere friſche Speiſen wieder darauf geſetzet werden: So will auch des Abends mäßiger als bey der Mittags-Mahlzeit/ wann ſolche ſtarck geweſen/ geſpeiſet ſeyn/ damit nicht aus dem Uberfluß und allzuvielem Auffſteigen der Dünſte ein unruhiger Schlaff verurſachet/ und der Menſch/ der ſich allzuviel überfreſſen/ auf ſeinem Lager hernach keuchen/ und von einer Seite zur andern (wann er nicht ſchlaffen kan) herumweltzen müſſe/ welches vornemlich alten Leuten und Kindern geſchiehet/ weil bey jenen der Magen ſeine Dauungs-Krafft allbereit ziemlich verlohren/ bey dieſen aber ſolche ſich in ihrer Vollkommenheit noch nicht eingefunden/ daher die Alten ſich mehrentheils des Abend-Eſſens gäntzlich enthalten/ die jungen zarten Kinder aber mit einer Suppen oder Butter-Brod zu Bette geſchicket werden. Vielmahls erfoderts auch wol die Menage ohne ſonderliches Abend-Eſſen zu Bette zu gehen/ oder ſich mit etwas weni-

wenigem/ damit der Magen doch nicht gantz nüchtern bleibe / zu vergnügen/ welches ſonderlich in Holland wohl in Acht genommen/ und ein gutes Stück Geld auch die Geſundheit dabey erſpahret wird/ welches hingegen andere/ und ſonderlich unſere Teutſchen bey ihren ſtarcken Abend-Mahlzeiten zuſetzen müſſen.

Daß vor Zeiten bey denen Griechen nur einmahl des Tages zu eſſen im Gebrauch geweſen ſey/ erhellet aus dem was Plato zu einem ſeiner Schüler von dem Dionyſio, der ſich täglich zweymahl ſeine Tafel prächtig anrichten ließ/ ſagte: Vidi Monſtrum in Sicilia bis in Die ſaturum, das iſt/ ich habe ein Ungeheur in Sicilia geſehen/ welches ſich des Tages zweymahl ſatt gegeſſen; Allein auſſer dem/ daß/ wie oben gemeldet/ eine mäßige Abend-Mahlzeit der Geſundheit nicht ſchädlich / ſondern vielmehr zuträglich iſt / ſo erfoderts auch bey manchen/ der des Tages über ſeine Amts-Geſchäffte hat/ der Wohlſtand und eine Politiſche Ration, daß er des Abends mit guten Freunden ſeinen Geiſt wieder erquicke / und ſeinen Leib gütlich thue / wann es nur der Speiß und der Zeit nach mäßig geſchehe / das iſt / daß man nicht bis in die ſpähte Nacht hinein ſitze / eine Unordnung dadurch im Haus einführe / aus Tag Nacht und aus Nacht Tag mache/ und noch wol gar / wann man des Abends nach Hauſe gehen ſoll/ Ungelegenheit habe/ oder andern mache/ ſintemahl es nach dem bekannten Sprichwort heiſſet:

Nox, Amor & Vinum, nil moderabile ſuadent.

Der Wein/ die Lieb und die Nacht/ haben viel zu Schaden gebracht.

Folgen hierauf einige Fragen / das Abend-Eſſen angehend / darunter die Erſte ſeyn ſoll: Ob das Mittag- oder Abend-Eſſen ſtärcker ſeyn müſſe? Hiervon aber ſoll unter dem Wort Eſſen gehandelt werden.

Die andere Frage iſt dieſe: Ob man das Abend-Eſſen vom Trincken anfangen ſoll? Solches wird folgender geſtalt beantwortet: Daß gleichwie das Mittagmahl nicht vom Trincken/ ſondern vom Eſſen und zwar ſonderlich von erweichenden Speiſen/ Potagen und Suppen-Werck anzufangen; Alſo iſt der Vernunfft gemäß/ daß ſolches auch bey dem Abend-Eſſen geſchehe / dahin auch der Salernitaniſche Reime / ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam, von denen meiſten Auslegern gedeutet wird / daß daſelbſt durch das Wort Potus kein Getränck/ ſondern nur flüßige Speiſen zu verſtehen. Im Gegentheil iſt bey vielen die Gewohnheit/ daß ſie das Abendmahl vom Trunck anfangen/ oder nach ihrer Redens-Art den Topf ausſpühlen/ auch dabey ſich nicht übel befinden. Die Vergleichung dieſer Streitigkeit ſtehet aber unſers Erachtens darinn / daß zwar die meiſten bey der gemeinen Regul in allewege bleiben / und beyde

Mahlzeiten vom Eſſen anfangen ſollen; Diejenige aber welche beym Anfang des Abendmahls / entweder aus Abbruch des Trinckens bey dem Mittags-Eſſen / oder wegen der dabey genoſſenen ſehr ſcharf gewürtzten oder geſaltzenen Speiſen / einen Durſt mercken, können das Abend-Eſſen ohn Bedencken mit einem mäßigen Trunck anfangen/welcher Spühl-Trunck von dem Potu delativo Villanovani in der 27ſten Frage nur in ſo weit unterſchieden / daß dieſer kurtz vor dem Abendmahl / jener aber im Anfang deſſelben genommen wird.

Die dritte Frage iſt: Ob man das Abend-Eſſen von Wein/oder vielmehr von Bier anfangen ſoll? Wir antworten: Dieſes ſey kein Gebot / ſondern es bleibe dabey / daß ordinaire beyde Mahlzeiten billig vom Eſſen anzuheben/ im Fall aber dieſe Ordnung zuweilen verändert werden muß / ſo iſt dennoch ſicherer / wann Wein und Bier beyderſeits vorhanden/ daß man das Bier erwähle / und den beym Abendmahl ſich äuſſerenden Durſt damit ſtille/ſintemahl daſſelbe zugleich zur Abſpühlung der im Magen überbliebenen Feuchtigkeiten bequemer als der Wein iſt; Dann / wann man den Wein erwählen ſolte/ ſo würde derſelbe/ weil er der Natur angenehmer/und von denen Partheyen begieriger als das Bier ergriffen wird / die beſagte rückſtändige Feuchtigkeit aus dem Magen gar zu ſchnell mit in die Glieder führen/ welches aber nicht rathſam iſt. Vide hiervon ein Mehres unter dem Worte Eſſen.

**Abendmahl** / die heilige Handlung / da unter dem geſegneten Brod und Wein der wahre Leib und Blut Chriſti uns mitgetheilet wird / führet darum den Nahmen eines Abendmahls / weil es der Heiland in der Nacht/ da er verrathen worden/ zu ſeines Leidens/ und der dem Menſchlichen Geſchlecht dadurch erworbenen Erlöſung-Gedächtniß eingeſetzet; Wie es dann auch noch zu Ende des 11ten Seculi, und zu Tertulliani Zeiten / des Abends in der erſten Chriſtlichen Kirchen gehalten worden. Vide hiervon weitläufftig Nerreters Schau-Platz der ſtreitenden doch unüberwindlichen Chriſtlichen Kirchen p. 170. & ſeqq.

**Abend-Mahlzeit**/vid. **Mahlzeit.**

Abſtemii ſeynd diejenige / die vor Wein-Trincken einen Abſcheu haben/ und zwar einige ſo gar/ daß ſie auch im Heiligen Abendmahl den geſegneten Kelch nicht einmahl genieſſen können/ ohne übel und ohnmächtig davon zu werden. Die Römiſche Kirche hat davon unter andern auch Anlaß genommen / den Kelch vor die Layen abzuſchaffen/ und die Genieſſung des Heiligen Abendmahls unter einerley Geſtalt einzuführen/ ob hier auch des Heiligen Auguſtini Ausſpruch: Crede & Manducaſti, bey ſolchen Abſtemiis ſtatt finden könne / davon beſiehe

Frieder. Balduinum de caſibus Conſcientiæ lib. 2. cap. 11. per tot.

Abſtinentz / Abſtinentia, ſich aller Speiß und Trancks auf eine Zeitlang enthalten / vide **Faſten**.

Abyſſiniſche Speiſen / ſolche ſeynd / wie vieler andern Africaniſchen Völcker / Reiß / Feigen / Datteln / Schaaf- und Rind-Fleiſch / Gewürtz / Honig und Zucker / wiewol ſie dieſen letztern nicht auszukochen wiſſen. Der Ambra, der in dieſem Reiche ſehr viel an denen See-Küſten gefunden wird / ſoll der Einwohner Vorgeben nach / ein von der Sonnen Hitz zerſchmoltzener und in die See geflößter Honigſeim ſeyn / woſelbſt er alsdann durch die Wellen weiter fortgetrieben / endlich in die Art und Geſtalt des Ambra verkehret wird / wie ſolches der Honig-Geruch an denen noch friſch gefundenen Stücken / und auch die darinn zum öfftern befindliche Bienen-Glieder beglaubend machen. Des Weins iſt in Abyßinien kein Mangel / jedoch iſt ſolcher / auſſer an den Kayſerlichen Hoff nicht im Gebrauch; An deſſen ſtatt brauchen die gemeine Leute Honig-Waſſer / mit etwas Opium oder Mohn-Saat vermenget. Der Abyſſiner gröſter Victualien-Handel geſchiehet in Vertauſchung des Saltzes oder Korns / vor Vieh und Gewürtz; Ihre köſtlichſte Waaren ſeynd Saltz / Weyrauch / Myrrhen und Pfeffer. Der groſſe Negus Negas, oder Prete Jean, rühmet ſich entſproſſen zu ſeyn aus dem Hauſe Juda, und von dem Saamen Salomonis, imgleichen von der Königin Candace, durch welcher ihren Cämmerer (den der Apoſtel Philippus zwiſchen Jeruſalem und Gaza getauffet) die Chriſtliche Religion in Abyſſina eingeführet worden.

Daher die Abyßiner noch ſtreng über gewiſſe in der alten Chriſtlichen Kirchen eingeführte Ceremonien halten: Sonderlich aber fänget ſich ihr groſſes Faſten den Montag Sexageſima an / imgleichen auch eines 3. Tage vor Licht-Meß / welche Faſten ſie die Buſſe von Ninive nennen. Man findet viele Münche / die in ſolchen 3. Tagen nicht mehr als einmahl eſſen / und dazu anders nichts / als Kraut ohne Brod. Es ſollen auch Weiber ſeyn / die ihre junge Kinder des Tages über alsdann mehr nicht / als einmahl ſaugen laſſen.

Insgemein aber faſtet man bey Waſſer und Brod; Sie genieſſen weder Milch / Butter noch Wein / er ſey gleich von Trauben / oder aus Honig bereitet; Der Fiſche müſſen ſie ſich ohne dem wohl enthalten / weil ſie in ſelbigem Lande übel zu bekommen ſind: Dann obgleich etliche Flüſſe viel gute Fiſche haben / ſo wiſſen doch die Abyßiner dieſelbe nicht zu fangen / weswegen ſie ſelten / es ſey dann auf ausdrücklichen Befehl ihres Kayſers / fiſchen. Sonſten pflegen ſie zu dem Brod einen gewiſſen Saamen zu eſſen / aus

aus welchem ſie eine Tuncke machen/ um das Brod darein zu tauchen. Selbigen Saamen nennet man Canſa, er iſt ſehr ſcharff/ und brennet in dem Munde faſt wie Senff. Dergleichen bereiten ſie auch aus andern Saamen-Kern/ ſo wie Lein-Saat ausſiehet/ und zu ein Senff gemacht wird.

Man findet auch wol etliche Münche/ welche aus Andacht die gantze Faſten kein Brod eſſen: Noch andere/ die in ihrem gantzen Leben keines eſſen. Franciſcus Alvarez ſchreibet: Er habe einen Geiſtlichen/ nebſt 7. jungen München/ auf der Reiſe zu Gefährten gehabt; Welche/ als er ſie zum Nacht-Eſſen geladen/ nicht mit ihm ſpeiſen wollen/ ſondern unter währender Mahlzeit etliche Wurtzeln/ ſo den Rabuntzeln gegleichet/ aus der Erden geriſſen/ und ohne Saltz/ Schmaltz/ Oel oder andere Zubereitung gekocht/ und dabey gemeldten Portugieſen verſichert/ daß ſie kein Brod eſſen dürfften. Des Nachts lagen ſie in ihrem Habit auf der Erden; Wann ihnen auch ſolche Abyßiniſche Wurtzeln nicht werden können/ nehmen ſie mit Pappeln und Neſſeln vor lieb. Als ſie hierauf mit einander auf ein Kloſter zu gekommen/ hätte ihnen der Prior deſſelben befohlen/ im Garten daſelbſt etliche Kräuter zu ſammlen/ worauf ſie Linſen gebracht/ welche in einem Kürbis voll Waſſers ſchon ſo lange eingewäſſert geweſen/ daß ſie bereits ein wenig ausgewachſen: Hievon hätten ſie gegeſſen/ als von der köſtlichſten Speiſe/ da doch Alvarez, als ers verſucht/ befunden/ daß es ein elendes Eſſen geweſen.

Dieſe und andere dergleichen Münche tragen gemeiniglich in der Faſten ein ledernes Kleid ohne Ermel/ und alſo ſtets bloſſe Arme/ um den bloſſen Leib aber einen eiſernen 4 Finger breiten Gürtel/ deſſen beyde Ende mit etlichen eiſernen Nägeln zuſammen geniethet ſind/ wie man etwan zwey Höltzer über einander zapffet. Etliche ſetzen ſich auch die gantze Faſten-Zeit nicht nieder/ ſondern ſtehen fort und fort aufgerichtet. Manche halten ſich auch zur Faſten-Zeit in einſamen Buß-Höhlen und Speluncken auf/ daſelbſt ſie nichts als Kraut und ausgewachſene Linſen eſſen.

Die gemeine Faſten/ ſo ſchier alle Münche/ Nonnen und Prieſter in der Quadrageſima halten/ beſtehet darin/ daß ſie in 2 Tagen nicht mehr als einmahl eſſen/ welches gegen die Nacht geſchiehet. Sonntags faſten ſie gar nicht. Auf ſolche Weiſe faſten auch gemeiniglich die alten Weiber/ wann ſie der Welt ſchier müde werden. Des damahligen Königs Mutter Helena, hat allezeit/ ſo offt man im gantzen Jahr gefaſtet/ die gantze Woche über nicht mehr als drey Tage geſpeiſet/ nemlich am Dienſtage/ Donnerſtage und Sonnabend.

In den Abaſſeniſchen Ländern Tigremahon und Tigrey, iſſet man durch die gantze Faſten am Sabbath

und Sonntage Fleiſch / und werden an den zween Soñtagen mehr Ochſen geſchlachtet / als ſonſten das gantze Jahr über. Im Fall einer heyrathen will / thut er ſolches am Donnerſtage vor unſerer Faſtnacht. Dann auf und nach ihren Hochzeiten haben ſie Macht Fleiſch / Milch und Butter zween Monath lang zu eſſen / es ſey zu welcher Jahrs-Zeit es wolle / weswegen mancher bloß darum um ſelbiger Zeit ein Weib nimmt. Auſſer jetzt benannten Ländern / welche Alvarez nennet / pflegen in allen Ländern / Königreichen und Herrſchafften Abyßiniens die gantze viertzig-tägige Faſten über Männer und Weiber / Jung und Alt / Knaben und Mägdlein / an allen Sonntagen zu faſten; Alſo / daß ſie für eine Tod-Sünde halten / ſolches Faſten zu übertreten.

Acciſe, wird der Zoll oder Licent genannt / die insgemein auf alle Waaren bey ihrer Ankunfft und Einfuhr geleget wird. Eigentlich aber wird an einigen Orten derjenige Zoll darunter verſtanden / welchen die eingeführte Victualien und Geträncke zahlen müſſen; Daher dann auch vielfältig von der Vieh- Geträyd- Wein- und Bier-Accis gehöret wird / die man etwan auch an einigen Orten das Umgeld / Conſumtions- oder Tranck-Steur / Fleiſch-Pfenning und dergleichen nennet. Von dem Nutzen der Accis, wie auch von dem Modo, wie ſolche recht der Billigkeit und Proportion gemäß einzurichten / wird künfftig unſer Zoll- und Licent Dictionarium ausführlich handeln; Dieſes Orts ſtehet nur kürtzlich zu bemercken / daß es billig ſey / Schoß und Zoll zu geben / dem Schoß und Zoll gebühret / und daß / gleichwie in einem Staat und Republic viel und mancherley Ausgaben ſeyn / alſo auch wieder dagegen viel Einnahme ſeyn müſſe / um davon Kirchen und Schulen / Hoff- Civil- und Militair-Bediente zu unterhalten. Wie kan aber ſolches füglicher als auf die tägliche Conſumtibilia an Kleidern / Speiß und Tranck geſchehen / als deren jederman bedürfftig iſt / und auch wegen des Schutzes / ſo er in einer Stadt oder Republic, item wegen des Nutzens / ſo er ſeiner Nahrung halber darinn genieſſet / dergleichen Auflagen billig / und ohne Murmeln zu bezahlen ſchuldig iſt; Allermaſſen / da die eingeführte Acciſen auch dieſes Commodum bey ſich führen / daß man gantz unvermerckter Weiſe ( indem der Zoll vor dergleichen Waaren unter den Thoren / oder auf denen Accis-Stuben / von dem Verkäuffer entrichtet / und folglich wieder auf die Waar geſchlagen wird ) ſolchen abträget / und wann ſonderlich hernach eine Obrigkeit keine Perſonelle andere Auflagen mehr machet / ſondern mit denen Accis-Geldern auskommen kan / ſolches denen Einwohnern ein groſſes Soulagement iſt / daß ſie contribuiren / und faſt nicht wiſſen / wie; Auch

durch

durch Menage in denen verbrauchlichen Dingen/ ſich ſelbſt des darauf gelegten Zolls befreyen / und davon eximiren können: Zu geſchweigen/ daß auch ein nicht geringes Arcanum bey Einführung der Accis dieſes iſt / daß/ da zuvor viele frembde Abgeſandte/ item Hoff⸗ und Rahts⸗ Kirch⸗ und Schul⸗Bediente/und andere Eximirte/ von denen unter die Bürgerſchafft repartirten Anlagen und Oneribus frey geweſen / ſelbige jetzund/ da auf die minutiſſima als z. E Eyer und Garten⸗Früchte unter den Thoren Accis geleget wird / ſolche mit tragen müſſen. Und wann die Sache noch genauer ſolte geſuchet werden / ſo ſolte allen denenjenigen/ welchen bis anhero dieſes oder jenes/ als z. E. ſo viel Laſt oder Tonnen Bier/ oder Wein / ſo viel Wiſpel Getrayd und dergleichen/ Zoll⸗frey/ tanquam pro parte Salarii, paſſirt iſt / ſolches um Unterſchleiff zu verhüten/ auch die Egalité unter den Einwohnern einzuführen / item zu mehrer Richtigkeit und Ordnung der Accis-Bücher abgenommen / und ihnen lieber hingegen an andern Einkünfften/ oder baarem Gelde ſo viel wieder zugeleget werden/ ſed hæc in tranſitu.

Von der richtigen Maaß und Proportion, die bey Auflegung der Accis auf die Conſumtibilia und in Specie auf Eß⸗ und Trinck⸗Waaren ſolte geleget werden/ iſt die Eintheilung/ und der Unterſchied deſto wichtiger/ weil Reſpectus Perſonarum & Rerum allhier in reiffe Uberlegung kommt/ jene ſeynd entweder reiche oder arme/ hohen oder niedrigen Standes / wollüſtige oder luxurióſe / und modeſte erbare Perſonen ; Dieſes aber entbehrliche oder unentbehrliche/ das iſt höchſt nothdürfftige / oder nur zum Wohlſeyn und Uberfluß dienende Waaren. Von dieſen erſt zu reden / ſo hat GOtt/ gleich wie er den Sonnen⸗Schein allen Menſchen gleich mittheilet/ alſo auch allem Fleiſche ſeine Speiſe verordnet/ unter welche das liebe Brod und das edle Saltz/ wie auch das Waſſer und die allgemeine Feld⸗ und Baum⸗Früchte als die vornehmſten gezählet werden: Dieſe/ weil ihrer Reiche und Arme nicht entbehren können/ und ſonderlich der Arme offt nicht mehr hat als einen Biſſen Brods und einen Trunck Waſſers/ ſolten ihme nicht genommen/ viel weniger mit Auflagen beſchweret werden/ weil es ſonſt nach der Schrifft heiſſet / daß man mörderiſch an ihn handle. Wie dann auch an vielen Orten/ ſonderlich in dem Königreich Neapolis offt groſſe Aufruhren deswegen entſtanden / daß man das liebe Brod⸗Korn mit ſo hohen Zoll beleget/ daß es die Armuht nicht erſchwingen können. Gleicher geſtalt iſt es auch vielmahls mit dem Saltz geſchehen / welches GOtt den Menſchen als ein ſonderbahres Geſundheits⸗Præſervativ geordnet / daß wann ſolches mit allzuhohen Zoll beleget worden / die Saltz⸗Quellen ſo lange zu lauffen aufgehöret/

gehöret haben/ bis ſolcher Saltz-Zoll wieder abgeſchaffet worden/ ſo ſehr ſorget der groſſe Haus-Vater/welcher die jungen Raben ernehret/ vor die Erhaltung der nach ſeinem Eben-Bilde geſchaffenen Creaturen. Und wann auch aus dem lieben Geträyde/als den Weitzen und Gerſten/ Bier gebrauet wird/ ſo ſehe ich nicht/ wie auch dieſes Bürgerliche und wohl-nährende Geträncke denen Menſchen durch ſchwere Belaſtigung könne genau zugemeſſen/ oder dem armen Taglöhner des Abends nach ſeiner ſauren Arbeit mit einem Trunck Bier / oder in denen Wein-Ländern mit einem Trunck Wein zu erquicken ſchwer gemachet werden; Wiewol nicht zu läugnen/ daß beydes das Brod-Korn / als auch das Bier/ ihre gewiſſe Auflagen wohl leiden/ und der Accis ein Redliches eintragen können / ohne daß ſich jemand darüber zu beklagen habe / wann ſie nur ſo eingerichtet/ daß ein armer Mann/ und eine betrübte Wittib / die ihre Kinder offt mit dem / was ſie aus ihrem Spinn-Rocken erwirbt/ ernähren muß / noch ſo viel über behält/ daß ſie mit den Ihrigen vor das verdiente Geld Brod ſatt/ und auch ein Trüncklein Bier bezahlen kan / und es ihnen nicht ſo genau zugeſchnitten werde / daß die Waſſer-Kanne und das Kleyen-Brod das Beſte thun müſſen.

Hingegen würde ſchon eine gröſſere Accis das ſtarcke Bier / bey welchem vielmahls Mord und Todſchlag vorgehet/ item der Weitzen / in ſo weit er zu Kuchen und Semeln verbacken wird/ und der Haber (wann / wie heutiges Tages im Gebrauch iſt/faſt jeder Hoff- und Civil-Bedienter / Kauffmann und Krämer Kutſchen und Pferde halten will) erleiden können ; Es wäre dann/ daß man/wie in vielen wohl-policirten Städten gebräuchlich iſt / auf jedes Haus / ſo Kutſchen und Pferde hielte / jährlich ein vor allemahl 50. Rthlr. dem gemeinen oder auch Armen-Kaſten/ Hoſpitälern und Invaliden-Häuſern zum Beſten legen wolte: In welchem Fall der Haber/gleich dem andern Brod-Korn ( ſonderlich weil er auch zur Grütz und Futter des Feder-Viehes dienet) in der Accis könte gehalten werden.

Das Fleiſch belangend/ hätte es mit deſſen Veracciſirung in ſo weit ſeine geweiſte Wege / daß nach Erwegung/ ob deſſen viel oder wenig im Lande vorhanden / man das Schlacht-Vieh ſo taxirte/daß auch gemeine Bürger noch etwan zwey oder dreymahl in der Wochen Fleiſch/ohne ſonderliche Beſchwerung / und dabey mäßig / eſſen könten. Wobey es ſonderlich auf die Erwegung der Jahres-Zeit / der häuffigen oder wenigen Zufuhr/ und dergleichen ankommt ; Indem der Reichen ihr Braten-Eſſen/ durch gute Obrigkeitliche Verordnungen / denen Armen ohne dem das ſchlechtere Fleiſch ſchon um ſo viel leidlicher im Preiß machen wird.

Das

Das niedliche Feder-Vieh hingegen/ ſo wohl zahmes als wildes/ leidet eine ziemliche Accis, weil ſolches ohne dem verſchwenderiſch genug auf vornehmen Tafeln (ſonderlich wann/ wie wir von Bürgerlichen Tafeln Exempla haben/ die Reb- und Feld-Hüner Pyramiden-weiſe in denen Schüſſeln aufgetragen werdẽ) conſumiret wird.

Das vierfüßige Wild/ wie es in Hoff-Städten eine Jagd-Regale, und vor den Hoff mehrentheils gewidmet iſt/ als wird dieſer von ſelbſt an dem/ was in der Stadt verkauffet wird/ die rechte Accis-Maaß ſchon zu treffen wiſſen; Jedoch auch alles ſo ſtellen/ daß endlich noch vom Feld- und Feder-Wildprät ein ehrlicher Bürger zuweilen auf Freud- und Ehren-Tagen ein Stück auf ſeinem Tiſch haben/ und ſich mit guten Freunden daran ergötzen möge.

Die Ausländiſche Gewürtz und Schleckereyen betreffend/ ſonderlich die koſtbaren Weine/ und allerhand Sorten Liqueurs, truckene und feuchte Confecturen, Auſtern/ Muſcheln/ ſo genannte Vogel-Neſter/ Piſtachien, Granaten/ Datteln/ Sardellen, Caviaro, und andere dergleichen leicht entbehrliche Dinge/ welche zu nichts als zur Wolluſt und Uppigkeit dienen/ und von denen Welſchen und Frantzoſen/ mit ihren groſſen Profit und unſern Schaden (wegen der groſſen Teutſchen Geld-Summen, die davor aus dem Lande gehen) uns zugeführet werden/ ſehe ich nicht/ warum ſolche nicht mit einer nachdrücklichen und ſchweren Accis ſolten können beleget werden; Zumahl da allbereit der Luxus ſo hoch darinn geſtiegen/ daß Königliche und Fürſtliche Tafeln nichts mehr voraus haben können/ und wann offt nur eine ſchlechte Bürgers-Tochter ausgegeben wird/ der Küchen-Zettel ſo viel delicat Eſſen in ſich hält/ die von 50. und mehr Meilen her mit groſſen Unkoſten müſſen angeſchaffet werden/ davon des andern Tages/ wann der Rauſch ausgeſchlaffen/ das Final iſt/ wir ſeynd geſtern magnific, herrlich/ ja wol gar Fürſtlich tractiret worden.

Zwar ſeynd einige Gewürtze und Ausländiſche Früchte/ die nun mehrentheils ſchon in der Küchen ihren faſt unentbehrlichen Gebrauch haben/ und weil ſie GOtt dem Menſchen gutentheils auch zur Erhaltung ſeiner Geſundheit mit erſchaffen/ ſo gar ſchlechthin durch hohe Accis nicht zu vertheuren ſeyn/ als da iſt der Pfeffer/ Jngwer/ Zucker/ Citronen/ geſaltzene Limonien/ Oliven/ und dergleichen Condimenta mehr: Was aber die unnütze Exotica, als das koſtbahre Thée, Caffe, die vielfältige Ausländiſche perfumirte Liqueurs, marinirte und eingemachte Sachen/ ſonderlich die Auſtern betrifft/ iſt eben nicht nöhtig/ daß jeder ſeinen Magen damit fülle/ oder man ſolte ſolche/ wie ſchon gemeldet/ dergeſtalt durch hohe Accis pfeffern und ſaltzen/ daß ihm

ihm ein ander mahl der Mund nicht mehr darnach wäſſern dörffte / und wird es künfftig unglaublich ſcheinen/ was wir in einem gewiſſen Tractat (das bey ſeinem Uberfluß Mangel-leidende Teutſchland genannt ) vor erſchröckliche Summen angeben werden/ die jährlich vor lauter unnöhtige Eß-Waaren und Potabilia an Teutſchem Gelde aus Teutſchland geſchleppet werden. Sonderlich erwege man nur/ was jährlich in Hoff- und groſſen Handels-Städten/ an Ausländiſchen koſtbaren Getränckfen conſumiret werde/ wie übermäßig man damit umgehe/ wie viel tauſend Leute ſich Kranckheit/ Noht und Tod am Halſe ſauffen/ weil dergleichen Sachen wegen nicht allzuhoch darauf geſetzter Accis in zwar vermeynten leidlichen Preiß noch zu haben/ der jedoch/ wann man die conſumirte Quantitäten anſiehet / groſſe Summen jährlich aus dem Lande ziehet ; Daß alſo eine wohl-proportionirte Accis- und Policey-Ordnung/ durch welche dem überflüßigen Freſſen/ Sauffen und Banquetiren geſteuret wird/ zwey trefliche Mittel ſeyn / wodurch Reiche und Arme ihrem Stand und Vermögen gemäß ſich an ihren Tafeln und Tiſchen aufführen/ und in guter Ordnung erhalten können.

*Acetaria*, vide *Condimenta.*

Adams-Aepfel/ Malus Adami, Malus Aſſyria, Pomum Adami , iſt ein gemiſchtes Gewächs/ weil ſeine Blätter den Limonien / ſeine Blüht den Citronen/ und ſeine Früchte den groſſen Pomerantzen gleichen. Die auswendige Schale iſt nicht glatt/ ſondern ſchrumpflich oder voll Ritzen / inſonderheit haben ſie nahe bey der Spitze eine tieffe Grube/ faſt alſo anzuſehen als wann jemand mit den Zähnen darein gebiſſen hätte: Daher bey dem gemeinen Pöbel der Ruff entſtanden/ ob wäre ſolches der Biß/welchen Adam in einen dergleichen Apfel gethan hätte.

Was das Temperament und den Gebrauch der Adams-Aepfel anbelanget/ kommet ſelbiger mit denen Limonen allerdings überein.

Africaniſche Speiſen/ ſolche ſind in dieſen groſſen Welt-Theil / in Anſehung der vielen Provintzien, Reiche und Länder die darinnnen ſeyn/ und die Einwohner die ſolche bewohnen/ unterſchiedlich/ wie wir dañ auch ſchon hin und wieder einiger derſelben in ſpecie Meldung gethan haben/ insgemein aber ſind es Reiß / Datteln / Rind- und Schaafs-Fleiſch/ allerhand Wildpret/ Fiſche/ Mandeln-Oehl / Milſch und Butter / in ſo weit dieſes mit Barbaren angefüllte Land noch einige civiliſirte Leute unter ſich hat; Was aber die wilden Mohren und beſtialiſche Hottentoten anbetrifft / ſo iſt ihr ſäuiſches Leben gnugſam unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden. Die ſogenannte Barbarey / oder den Africaniſchen

ſchen Lands-Strich / der an dem Mittelländiſchen Meer lieget / betreffend / iſt derſelbe ſehr Korn-reich / ſo gar / daß wie vor dieſen ſchon Africa / und ſonderlich Egypten der Aſiatiſchen und vieler Europäiſchen Völcker vornehmlich der Römer Speiſe-Cammer geweſen / alſo auch noch heutiges Tags viel Korn von dannen nach Europam übergeſchiffet wird; Egypten Land wird durch die Uberſchwemmung des Nil-Strohms / und den bey ſeinem Ablauff zurückgelaſſenen Schlamm ſo fett gemachet / daß es vielfältige Früchte zu tragen / und ſeine Einwohner reichlich zu ernehren pfleget. An zahmen und wilden Geflügel iſt in Africa ein groſſer Uberfluß / ſonderlich da die Egyptier die Gewohnheit haben / ihre Hüner-Eyer in einem Brüht-Ofen bey tauſenden ausbrüten zu laſſen / und ſolche nicht / wie anderwerts geſchiehet / denen Hennen unterzulegen; In etlichen Africaniſchen Provintzien wird auch das Strauſſen-Fleiſch vor eine gute Koſt gehalten / hingegen haben die meiſten Africaner / welche Mahometaner ſeyn / vor dem Schweinen Fleiſch einen Abſcheu / und imgleichen auch vor den Wein-trincken / an deſſen ſtatt ſie ſich mit ihren Zucker und Honig / oder gekochten Reiß-Waſſer begnügen; Wegen der groſſen Hitze eſſen die Africaner viel kühlende Früchte und Speiſen / und trincken / ſonderlich die Egyptier häuffig das Nil-Waſſer / daher auch ihre Magens mehrentheils verdorben ſeyn.

Die Weine in Africa betreffend / ſo hat man vor viel hundert Jahren in dem ſonſt fruchtbaren Lande Egypten allerhand herrliche Weine gehabt / darunter der Alexandriſche / Tanıotiſche und Antylliſche die Berühmteſten geweſen; Aber itzo kennet man daſelbſt faſt keine Reben mehr / ſo wird auch in dem übrigen Theil Africä durchgehends kein Wein gebauet / ohn allein in der Barbarey / ſonderlich in dem Königreich Fez und Marocco / wie auch in der Algieriſchen Gegend / woſelbſt ſehr viel Wein gebauet wird. Dann als die Mohren aus dem Spaniſchen Königreich Granada in dieſe Länder vertrieben worden / da haben ſie den Wein daſelbſt gepflantzet / welcher dermaſſen wohl gerahten / daß man anjetzo Wein-Stöcke findet / davon ein Stamm von 2 / 3 / ja 4 Männern kaum mag umklafftert werden; dieſe tragen Trauben von ein bis zwey Ellen lang / und die Wein-Beeren gleichen an etlichen Orten den mittelmäſſigen Aepffeln.

**Agreſt, Agreſta Omphacium,** Fr. *du Verjus*, iſt der aus unreiffē Wein-Trauben gepreſte und durchgeſeigete Safft / welchen man in zugeſpündeten Fäßlein oder Bouteillen thut / und im Fall er lange dauren ſoll / oben darauf ein wenig friſch Baum- oder Mandel-Oehl gieſſet / ſonſt ſchimmelt er und verdir-

verdirbet; Er iſt kalt im 2ten/ und tru‑cken im 1ſten Grad/ dick von Subſtantz/ eines herben und ſauren Geſchmacks/ kan in der Küchen als ein Condiment der Speiſen/ und in hitzigen Kranckheiten als eine Artzeney gebrauchet werden/ ſonderlich thut es der Agreſt dem Eſſig darinn zuvor/ daß er ſchlechter Dinge kühlet / da hingegen der Eſſig neben ſeinen kühlenden Theilen zugleich eine Hitze und Schärffe in ſich hält/ daher auch in denen Apotecken der Syrupus de Agreſta wieder den Soth und andere hitzige Zufälle des Magens und der Leber fertig gehalten wird.

Es iſt aber dieſer Agreſt nur in denen Wein-Ländern gebräuchlich/ wo aber kein Wein wächſet/ brauchet man an deſſen ſtatt die ausgedruckten Säffte/ etlicher theils Ausländiſcher/ theils Einheimiſcher Früchte/ die Ausländiſche ſeyn Citronen/ Limonen/ Pomerantzen/ Aepffel de China und Granaten/ die Einländiſche aber Johannis-Beer/ Stachel/ Rauh/ Himbeer und Berberisbeer; mit deren Säfften man nicht allein denen Speiſen einen angenehmen Schmack geben/ ſondern auch einige Leibes Zufälle dadurch ſtillen kan.

Um einen guten Agreſt oder Verjus zu machen/ erwehlet man die gröſten/ und zwar noch unreiffen Trauben/ die jedoch in ihrer vollen Dicke ſchon ſtehen/ aber noch nicht ſüſſe; hiervon wäget ihr erſtlich die Beeren/ wann ihr ſie von denen Stengeln gepflücket/ und ſchneidet ſie nach der Länge auf/ thut alle Körner heraus/ und werffet ſie in klares Waſſer/ laſſet ſie mit gar wenigen Waſſer auffſieden/ und thut nur ſo viel Saltz als ihr zwiſchen zweyen Fingern halten könnet/ darzu/ oder aber noch eines ſo viel Salpeter/ damit ſie ihre grüne Farbe behalten. Wann nun dieſe Weinbeeren entgrünet ſind/ ſo nehmet ihr ſie vom Feur/ bedeckt ſie mit einem leinen Tuche/ und laſſet ſie alſo in ihren Waſſer erkalten. Nach dieſem nehmet ihr ſie aus dem Waſſer/ tropffet ſie ab/ und leget ſie in Puder-Zucker/ thut auch etwas von dem ausgedruckten Safft darzu/ daß der Zucker davon ſchmeltze. Hiernegſt condiret ihr ſie in einem Sode/ dann wo ihr ſie vom Feuer nehmet und wieder darauf ſetzet/ werden ſie viel von ihrer Farbe verliehren; Sind ſie nun dick gnung geſotten/ ſo nehmet ihr ſie vom Feuer/ und gieſſet ſie in erdene Töpffe/ damit ſie nicht zu lang in der Pfannen ſtehen und ihre Farbe hiedurch verliehren. Wann ſie nun in ihren Zucker-Gläſern oder Töpffen ſind/ macht ihr es eben ſo mit ihnen/ wie mit den Kirſchen. Jedes Pfund ſolcher Frucht erfodert ein Pfund Zucker. Dieſen Verjus aber ſchön und vollkommen zu machen/ ſo laſſet eure Früchte zwiſchen zwey Schüſſeln auf einem kleinen Kohl-Feuer ohne Waſſer entgrünen / und thut fünf Viertel Zucker zu einem

Pfund Frucht mit vorbeſagtem ausgedruckten Safft / um den Zucker damit zu ſchmeltzen.

Man condiret auch dieſe Trauben ohne oder mit gar wenigem Zucker: Es ſchmäcket aber alſo ſehr unangenehm/ und verdirbt denen Krancken den Appetit mehr/als daß man ihnen ſelbigen erwecket. Ihr könnet auch von dem Verjus eine Galret machen / auf ſelbige Art/ wie bey den Johannis-Beeren geſagt wird; Jedoch / daß ihr den Safft aus den Schälen der Reinetten und Courpendus-Aepfel gezogen/oder aber den Schleim aus Quitten-Kernen darzu thut / um eine Leimigkeit zu machen.

*Alant*, vide *Döbel.*

*Alec* vel *Alex*, vide *Condimenta.*

Aloſen, eine alſo genannte Art von Fiſchen. Ihre Zurichtung in der Küchen geſchiehet auf unterſchiedliche Weiſe; Man bratet ſie entweder auf einen Roſt/ wenn man ſie ausgenommen hat/ und iſſet ſie aus einer Brühe von Butter/ Wein-Eßig und Saltz gemacht: Oder aber man gieſſet Stachel-Beeren / auch wohl Wein-Beer-Safft/ oder geſotten Saur-Ampf darüber. Man ſiedet ſie auch kurtz ab/ leget ſie trucken auf eine Serviette, und ſetzet ein Schüſſelein Wein-Eßig dabey: So mag man ſie auch in eine Paſtete ſchlagen/ wie die Forellen.

Alt heiſſet in Eſſen- und Trinck-Waaren alles dasjenige / was ſchon über die Zeit geſtanden/und ſeine Krafft und Annehmlichkeit mehrentheils verlohren hat / als da iſt alt-gebackenes Brod/ alter rantziger Speck / alt ſtinckend Fleiſch und Butter / alte Eyer/ welche ohne dem als ſehr ungeſund zu fliehen ſeyn. Hingegen hat auch wieder in einigen das Alter ſeine Annehmlichkeit/ und ihrer Subſtantz Verbeſſerung / als da iſt das alte ausgelegene Mertz-Bier / der alte Rhein-Wein/ welcher denen alten abgelebten Leuten eine Medicin iſt; Etliche laſſen ſich auch den alten ſtinckenden Käß wohl ſchmäcken: Eine alte Henne giebt fette und kräfftige Suppen/und das alt-gebackene Brod wird zu vielen Speiſen in der Küchen ſehr nützlich angewandt.

Alter Leute Speiß-Ordnung/ ſolche richtet ſich nach ihrer Complexion und Leibes-Conſtitution, nach dem Lande/ worinn ſie leben / und nach ihrem Vermögen und Verrichtungen; Daß aber ein alter Magen/bey dem der Calor naturalis allgemach zu erſterben beginnet / nicht mehr ſo geſchwind und gut als ein junger Magen verdauen könne / als von dem man / wann er anders geſund iſt / im Sprichwort zu ſagen pfleget / daß er wol Kieſel-Steine vertragen könte; Da hingegen einem alten Magen offt eine kleine Portion zarter Speiſen incommodiret und beläſtiget / ſolches iſt aus der täglichen Erfahrung bekannt. Jedoch finden ſich noch hin und wieder alte ausgehärtete

tete / und ſo zu reden inwendig glaſurte Leute / welche auch in ihrem hohen Alter ein Stück rohen Schincken / und andere harte geſaltzene Speiſen mit jungen Leuten in die Wette vertragen können / worzu ihnen dann die Gewohnheit von Jugend auf / die viele Fatigues, und die offt veränderte Lufft / dadurch ihr Leib ſtarck und compact gemacht / und das Geblüt friſch und in ſteter Circulation erhalten wird / wie auch das Clima ſelbſt / in welchem ſie leben / viel contribuiret. Alſo ſehen wir / daß die im Norden wohnende Alten / wegen der kalten Lufft / welche die natürliche Hitze ihrer Leiber nicht evaporiren läſt / ſondern um das Hertz und in den Magen gleichſam concentrirt / länger geſund / und vigoureux leben / auch ſtärckere Speiſen in ihrem Alter / als die in hitzigen Climatibus wohnen / vertragen können; Hingegen haben dieſe / ſo ſie ihr Leben auf und über 100 Jahr bey guter Geſundheit erſtrecken / ſolches (1) ihrer Mäßigkeit / wie dann die Mittägiſche Länder in dieſer Tugend den Vorzug vor denen Nordiſchen haben / und (2) ihren geſunden reinen Speiſen / ſonderlich dem puren Wein und reinen leichten Brod zuzuſchreiben / ſich aber beyderſeits die Verkürtzung ihres Lebens-Ziel ſelbſt zu dancken / wann ſie in Speiſen viel Exceſſe begehen / oder ſich auch durch überhäufftes allzuhitziges Trincken allerhand Gebrechen / vornemlich das Podagra und die Waſſerſucht / wie auch Schwächung des Magens / an den Hals ſauffen. Hätten ſie ſich aber beyderſeits in ihren Schrancken gehalten / und ihrer Natur in der Jugend keine Gewalt angethan / ſo iſt die Urſach ihres verlohrnen Appetits und geſchwächten Magens anderwerts zu ſuchen / welches dann denen erfahrnen Medicis am beſten bekannt ſeyn muß / die in ſolchem Fall eine gewiſſe Speiß-Ordnung dergleichen alten verlebten Leuten (von welchen es ohne dem heiſſet: Senectus ipſa morbus eſt, das Alter iſt ſchon an ſich ſelbſt eine Kranckheit) vorſchreiben / als nemlich daß ſie gewiſſe Artzeneyen zur Stärckung ihres ſchwachen und erkälteten Magens gebrauchen / des Tages nicht mehr als einmahl eſſen / und ſo ſie dabey an dem Podagra laboriren / alles hitzigen und kalckigten Geträncks ſich enthalten / ſtarcke Speiſen / die viel Cruditäten im Magen laſſen / vermeyden / und hingegen leicht verdauliche Speiſen genieſſen ſollen / und zwar ſolche / die zugleich den Magen ſtärcken und erhitzen können; Zu welchem Ende ihnen die Clyſtirn / um den Leib ſtets offen zu halten / und die innerliche Partes zu erwärmen / wohl zu ſtatten kommen. Man recommendiret ihnen dabey eine mäßige Bewegung / und Vermeydung ungeſunder Lufft; Vor allen aber / zur Stärckung ihres alten kalten Magens / einen guten Trunck alten Weins. Daher jener guter Alte zu ſagen pflegte / als man ihn fragte / durch

was vor Mittel er ſich immer bey ſo guten Leibes-Kräfften erhielte: Vinum Rhenanum eſt meum arcanum, der gute alte Rhein-Wein (wir hieltens aber lieber mit einem Trunck guten Seck) iſt meine Panacea oder Lebens-Balſam. Wie aber die guten alten Leute/ ſonderlich die Männer/ unter dem Prætext, ihrer Geſundheit zu pflegen/ ſich das tägliche Vollſauffen nicht angewöhnen ſollen/ davon giebet Guevarra folgende nützliche Ermahnung: Es iſt nicht ohne/ ſpricht er/ daß jedermann hohes und niedrigen Standes-Perſonen ſchuldig ſey/ nüchtern und tugendſam zu ſeyn/ doch ſollen die alten Männer viel mäßiger und nüchterner ſeyn/ als andere. Dann ob ſchon ein junger Menſch ſich unterweilen durch Trincken verſündiget/ ſo geſchicht doch ſolches aus Schwachheit/ wann aber ein Alter alſo ſündiget/ ſo geſchichts aus Bosheit. Item: Es werden die jungen Leute vom Wein truncken/ aber die Alten werden nicht allein vom Wein truncken/ ſondern auch Narren; Die jungen Leute ſolten billig der Alten Stab ſeyn/ aber die Alten ſolten auch der jungen Raht ſeyn/ wie können ſie aber guten Raht ausgeben/ wann ihr Verſtand verwirret/ und vom Wein corrumpiret iſt.

Eine groſſe Sünde wäre es wann man den alten Leuten den Wein verbiehten wolte/ dann wie Plato ſaget/ iſt der Wein die beſte Artzeney des Alters; Aber was den alten Männern zu rahten ſtehet/ iſt dieſes: daß ſie mehrers nicht trincken und eſſen/ als die Nohtdurfft erfordert/ die zarte Speiſen und der beſte Wein iſt ihnen nicht verbohten/ ſondern die Uberflüſſigkeit/ nicht wird ihnen verbohten die Nohtdurfft im Eſſen/ ſondern nur der Uberfluß. Dann den Alten iſt mehrers nicht erlaubet/ als ſich ſatt zu eſſen/ aber eine Schande iſt es ihnen/ wann ſie von lauter Völle keichen/ und wegen des vielen Fraſſes ſchwitzen müſſen.

Nach der Lehre Senecæ, ſollen die Alten mäſſig ſeyn/ nicht allein zu Erhaltung der Reputation ihrer Perſon/ ſondern auch zu Erhaltung ihrer Geſundheit und langen Lebens. Denn die wollüſtige gefräſſige Alten werden verfolget von ihren eigenen Kranckheiten/ und verunehret von fremden Leuten.

Eine groſſe Schande iſt es auch denen Alten ihre ererbte und gewonnene Güter durch den Kragen zu jagen/ und ihren armen Kindern in ihren Teſtament das Hoſpital zu vermachen/ wie alſo etliche liederliche Alten zu ſprechen pflegen: Alles verſoffen vor ſeinem End/ Macht ein richtiges Teſtament.

Wann ein alter Mann in Armut fällt durch Feuers-Brunſt/ Schiffbruch/ oder durch andere unglückliche und unwiedertreibliche Zufälle/ ſo iſt billig ein Mitleiden mit ihm zu tragen; Aber wann einer ſein Gut verſchwendet mit Pracht/ Hoffahrt und köſtlichen Banquetiren im Eſſen und Trincken/

cken / ſo iſt die Armuht nicht übel an ihm angeleget.

Alſo ſollen auch die alten Männer darum deſto mäſſiger ſeyn / wegen des ärgerlichen Exempels / welches ſie durch ihre Völlerey geben; Dann wie die Alten ſungen / So zwitzern auch die Jungen. Und was die Jungen ſehen von den Alten / das thun ſie bald nach / wie die Affen / und vermeynen es müſſe alſo ſeyn.

Schließlich ſollen die Alten nüchtern ſeyn wegen des göttlichen Gebots; Dann es ſpricht der Apoſtel: Lehre die Alten nüchtern ſeyn. Item: Es iſt gnug daß wir die vergangene Zeit unſers Lebens zugebracht haben nach Heydniſchen Willen / da wir wandelten in Trunckenheit/Freſſerey/ Saufferey ꝛc. So ſeyd nun mäſſig und nüchtern zum Gebeht.

Ambroſin, wird von denen Poeten der Götter Brodt / gleich wie Nectar ihr Tranck genennet.

Ambroſin-Mandeln/kommen aus Italien und werden unter die beſte ſüſſe Mandel-Sorten gerechnet. Vide Mandeln.

Ameiſen/Formicæ, ſeynd ein Vor- und Sinnbild der Sparſam- und Häußlichkeit/ indem ſie des Sommers bemühet ſeyn / Korn in ihre Löcher zu tragen/ davon ſie des Winters leben mögen / und wann etwann ſolch Korn in der feuchten Erden beginnen ſolte zu käumen und auszuwachſen / ſo hat ſie die Natur gelehret ſolch Käumlein abzubeiſſen/und alſo deſſen fernern Wachsthum zu verhindern / alles denen faulen und ſorgloſen Menſchen zur Lehre / wie ſie auch bey der Erndte und in ihrer Jugend-Zeit ſamlen ſollen/ damit ſie im Winter und in ihrem Alter davon leben können; Wie dann auch der weiſeſte unter allen Königen / der Salomo in ſeinen Sprich-Wörtern am 7 Capitel ſie dahin verweiſet/ wann er ſpricht: Gehe hin zur Ameiſen du Fauler/ ſiehe ihre Weiſe an/und lerne/ ob ſie wol keinen Fürſten noch Hauptmann noch Herrn hat / bereitet ſie doch ihr Brodt im Sommer/ und ſamlet ihre Speiſe in der Erndte/ wie lange liegſt du fauler/ wañ wilt du aufſtehen.

Einer ſonderbahren zierlich und künſtlich erbauten Ameiſen-Stadt gedencket der Italiäniſche Biſchoff Majolus in folgenden Worten: Ich gieng einsmahls gantz früh im Julio auſſerhalb der Stadt Apulien / und ward eines viereckigten Balckens gewahr / der wol 8. Schuh in der Länge hatte / und vermerckte / daß Ameiſen darunter wohneten. Alſobald kam mich eine Luſt an / ihre Hütten zu beſchauen / meine Diener huben gemelten Balcken ſo gar ſanfft ab/daß nichts von allen denen Sachen die darunter lagen beweget oder verſtöhret wurde. Da ſahe man in einem lettichten Grunde eine Stadt ins viereckte gebauet/ ſchier 4. Schuh lang / und über einem Schuh breit / in derſelben ſahe man die

Amei-

Ameiſen auf denen Straſſen nach ihren Geſchäfften ab- und zulauffen wie die Bürger in einer Handels-Stadt. Wunderſchön war die richtige Abmeſſung an den Ecken und Seiten/ daß einer hätte gemeynet/ es wäre künſtlich nach dem Bley und Zirkel gemeiſtert/ weil allezeit eine gleiche Maß in der Länge und in der Breite ſich befande. Mitten durch die Stadt gienge eine Straſſe den langen Weg herunter gantz richtig/ tief und breit wie ein Finger/ und 3. andere Straſſen giengen wiederum über zwerg/ mit gleicher Weitung von einander/ in gleicher Gröſſe eines Fingers wie die Haupt-Straſſe/ alſo daß man drey Creutz-Gaſſen und Marckt-Plätze zu ſehen hatte. In den äuſſerſten Winckel der Straſſen ſahen wir daß die Eyer geſamlet/ und auf Hauffen gelegt waren/ ihre Jungen zu bequemer Zeit auszubrüten. In dem andern Theil der Stadt ſahen wir Höhlen oder Keller/ die von Korn dermaſſen angefüllet waren/ daß daſſelbe auf die Straſſen heraus fiele. Wunderſauber waren alle Straſſen/ da lag nicht das geringſte Steinlein/ kein Staub/ kein Splitter oder Halm/ keine Feuchtigkeit/ alſo daß man abnehmen kunte/ daß die Bürger und Einwohner ihre Stadt ſolcher geſtalt fleiſſig verſorget/ daß man den ſondern Ernſt nach der Zucht/ dem Proviants- und andern zierlichen Gebäuden allenthalben ſehen kunte. Auch ſchiene es/ dieſe Einwohner hätten Vorſorge getragen vor ihre Geſundheit und Sicherheit; Dann es war mitten in der Stadt ein einiges Thor/ gegen dem Oſt-Wind gerichtet/ weil von dem Nord/ Weſt und Süd-Wind ſie in ihrer Weißheit befunden hatten/ daß ihre Stadt befreyet ſeyn müſte.

Wir ſahen alle dieſe Sachen mit beſondern Fleiß nach einander an/ und kunten uns nicht genugſam verwundern über ihren ſinn-reichen Fleiß/ der alle Dinge ſo gar fürtrefflich in dem Dunckeln vollendet hatte.

**Americaniſche Speiſen/** ſolche ſind nach Unterſcheid der Europäiſchen Chriſtlichen und civiliſirten Nationen/ als da ſind Spanier/ Engelländer/ Teutſchen/ Frantzoſen/ Portugieſen und Holländer/ welche hin und wieder in America wohnen/ und dann auch in dieſem groſſen Welt-Theil wohnenden Barbariſchen Heydniſchen Völcker unterſchiedlich; Jene bedienen ſich meiſtentheils der Europäiſchen Speiß-Art/ auſſer was ihnen America von ſeinen Delicateſſen etwann noch darzu verſchaffen möchte/ dieſe aber freſſen nicht allein in etlichen Provintzien Menſchen-Fleiſch/ ſondern auch allerhand Schlangen und andere Ungezieſer/ trincken dabey den aus ihren Mandioca-Wurtzel/ oder auch aus Reiß gekochten Tranck/ viel Zucker-Waſſer und ausgepreſten Baum-

Früchte Safft; Zu ihren gewöhnlichen Brodt aber gebrauchen ſie vielerhand Art Wurtzel-Brodt / item / das aus dem Moviz und andern Früchten / die Nord-Americaner aber das aus gedorreten Fiſchen zubereitete Brodt; und weil ſonderlich das Land viel Vieh-Zucht und Wildpret / wie auch an denen See-Küſten (an welchen die ſogenannte See-Kälber oder Kühe häuffig anzutreffen ſeyn) einen groſſen Vorraht an Fleiſch und Fiſchen hat / als iſt leicht zu errahten daß die Einwohner ſowol Chriſten als Heyden ſich deren zu ihren Unterhalt wol bedienen werden / wie ſolches mit mehrern an unterſchiedlichen Americaniſchen Provintzien in dieſem Buche beſchriebenen Speiß-Arten zu erſehen iſt.

Die Weine in America betreffend / ſind ſolche vor der Spanier Ankunfft in dieſem Welt-Theil nicht bekannt geweſen / bis deren einige hernach in Peru und Chili gepflantzet worden / welcher ſehr wohl gerahten / dahero man in Peru itzo eine gute Quantität Weins / mittelſt der Cameel-Schaafe in dem Lande hin und wieder zu kauff herumfähret. Eine Traube in Peru gibt ſo viel Wein als 2. oder 3. Europäiſche. In Neu-Spanien hat man auch Wein-Trauben gepflantzet / welche zwar gute Trauben hervorbringen / aber ſie werden nicht zeitig / und diejenigen ſo man auf der Inſul gepflantzet hat / liefern gar kleine Trauben / eines herben Geſchmacks. Sonſten findet man an keinen Orte in America / weder auf dem veſten Lande / noch in denen Inſuln andern Wein als der aus Europa dahin gebracht wird / dann die Spanier haben es verbohten / keine Wein-Berge in dieſen Landen mehr anzulegen / damit ihnen der Zoll / den ſie von den eingeführten fremden Weinen in ſelbiger Gegend erheben / nicht entgehe. Solchem nach iſt der Spaniſche Wein in America ſehr theur / und kan man daſelbſt ein Flaſchenfutter mit 12. oder 16. Flaſchen (welche zuſammen etwa ſo viel Rheiniſcher Maaß betragen) vor 50. 60. bis 70. Thaler verkauffen / da es doch in Spanien um 4. oder 5. Rthlr. eingekauffet wird.

In der Landſchafft Chili macht man Weine wie in Spanien / weil dieſelbige Gegend ſehr temperirt iſt / ſo bald man aber ſolchen Wein auſſerhalb Landes verführet / ſo verdirbt er. In Braſilien kan man das gantze Jahr durch gute Trauben haben / von welchen ein Wein / der dem Malvaſier gleichet / gemachet wird.

In der Americaniſchen Landſchafft Virginien giebt es Weinſtöcke / welche ſo hoch wachſen / daß ſie die Spitzen der hohen Bäume erreichen / ſie tragen aber nicht viel Früchte. Man findet auch Trauben / die denen Kirſchen ähnlich ſeynd / die aber nicht zum beſten ſchmecken.

*Amſon*, vide *Opium*.

Amſeln/ Merulus & Merula, Frantzöſ. *des Merles*, finden ſich mit den Kramts-Vögeln zugleich ein/ brauchen einerley Futter/ ſind beyderſeits lehrſam/ und können alſo unter ein Geſchlecht gezählet werden. In denen groſſen Vogel-Häuſern der Römer wurden nicht allein Ziemer- oder Kramts-Vögel/ ſondern auch Amſeln unterhalten/ und hielten einige die Brüſte/ einige die Steuſſe höher. Einige wollen zwar das Eſſen der Amſeln tadeln/ weil ſie von Würmern und Heuſchrecken ſich nähreten; Dahero dann eine Schärffe in ihrem Fleiſch/ nebenſt einem widerlichen Geruch entſtehen/ auch eine langſame Dauung/ Mehrung der Melancholie, und wenig Nahrung erfolgen ſoll: Allein dieſem allen ungeachtet/ zählet Galenus die Amſeln mit unter die geſunde Speiſen/ welche weder zu dünn/ noch zu dickes Geblüt machen.

Analecta, ſeu Quiſquiliæ, hieß bey den Römern dasjenige/ was auf groſſen Gaſtereyen unverſehens von dem Tiſche auf die Erden fiel/ welches niemand wieder aufheben durffte/ weil ſie dafür hielten/ es ernährten ſich ihre verſtorbene Freunde und Helden davon. Daher bey dieſen Heyden ein beſonders Opfer-Feſt zu dieſem Ende angeſtellet war/ Protervia genannt/ an welchem alle auf vornehmen Gaſtereyen überbliebene Speiſen mit Feuer verbrandt wurden/ wohin der artliche Schertz des Catonis, deſſen Macrobius lib. 2. Saturn. C. 2. gedencket/ zielet; Da nemlich als einer/ der ſein Gut meiſtens mit Banquetiren herdurch gebracht hatte/ das Haus noch darzu abbrandte/ der Cato zu ihm ſagte: Daß er Proterviam gemacht; das iſt/ daß er dasjenige/ was er nicht gar aufeſſen können/ vollends gar verbrandt hätte.

*Anchois*, vide *Sardellen*.

Ancke/ vide Butter.

Anis wird wie der Coriander zur Speiſe/ wie auch mit Zucker überzogen und auch in denen Apotecken viel genützet; mit Zucker überzogen dienet er zum Confect auf den Nach-Tiſch/ item/ zum überſtreuen in der Küche/ da er auch geſtoſſen/ zu allerhand Zucker-Brodt angewandt wird; Die Dolden von Anis werden wie Fenchel mit kleinen Cucumern in Eſſig eingemacht. Von dem Gebrauch des Anis ſagen die Salernitani: Emendat viſum, ſtomachum confortat Aniſum. Der Anis beſſert das Geſicht/ Und läſt den Magen ſchwächen nicht. Die Haus-Mutter kan deſſen auf dem Noht-Fall zum wenigſten ein Pfund allezeit in ihrer Speiſe- oder Material-Kammer in Vorraht haben/ wann friſche Zwetſchen von einander geſchnitten/ und hernach auf kleine ſpitzige Höltzlein geſtecket/ mit Anis beſtreuet und auf den Ofen gedörret

werden/ iſt es denen Kindern ein angenehmes Eſſen/ damit manche des Morgens wann ſie nach der Schul gehen ſollen / abgeſpeiſet werden.

Anis-Brandtwein zu machen/ ſo nimm anderthalb Pfund/ oder auch fünff Viertel Venediſchen oder Erfurtiſchen Anis/ ſtoſſe denſelben in einem Mörſer/ nimm Süßholtz mit einem Hammer zerquetſchet/ item/ 1. Loht weiſſen Weinſtein/ 6. Loht gebrandt Saltz ein Löffel voll/ thue dieſes alles in einem glaſürten Topff/ und gieß darein 4. oder 5. Quart gemeinen Brandtwein/ laß ihn 2. Tage wohl vermacht weichen/ alsdann thue dieſes alles in einer Blaſe/ und gieß noch ſo viel gemeinen Brandtwein darzu/ daß er mit den erſten gedachten 4. oder 5. Quart zuſammen auf 18. Quart anlauffe / geuß auch 1. Quart Waſſer dazu/ nachdem ſetz den Helm auf die Blaſe/ verkleiſtere ihn ſamt den Röhren / und deſtillire es fein langſam ab / im Anfang kan man ein zimlich Feuer unter den Keſſel machen/ wann es aber anfänget zu flieſſen/ ſo kan es mit einem geringen Feuer verrichtet werden/ wann der Strahl einem guten Zwirn-Faden dick läufft/ ſo gehet es recht/ und bey ſolchem Strahl muß man es mit rechtmäſſiger Hitze behalten/ alſo können die 18. Quart in 7. oder 8. Stunden abgezogen werden / wann aber der Strahl allzudick oder groß gehen wolte / ſo muß das Feuer gehindert werden / ſo auch wann der Strahl allzuſchwach / und nur tropffen wolte / ſo muß man Feuer oder Kohlen zulegen/ denn mit dem Feuer muß es regieret werden / und auf ſolche Weiſe läſſet mans gehen/ ſo lange es fein klar gehet/ wann es aber beginnet weißlicht oder bleich zu flieſſen / ſo höret man auf/ und alsdann läſſet man das bleiche in ein ſonderlich Glaß gehen / etwa ein halb Quart; Das abgediſtillirte Anis-Waſſer vermacht man in einen wohlausgefriſchten dünnen Fäßgen / darnach muß es mit Zucker angeſüſſet werden/ welches auf folgende Weiſe gekochet wird. Nimm von zwey Eyern das klare in einen reinen Keſſel / ſchlage es wohl / geuß darnach etliche Löffel voll des gedachten bleichen Brandweins darzu/ und ſchlag es fein bis es ſchäumet / alsdañ thue darzu 3. Pfund Zucker/ und geuß ſo viel kalt Brunnen-Waſſer darein / daß das Waſſer 3. Finger quer breit über den Zucker komme/ ſtelle den Keſſel über ein Feuer/ und wann der Zucker kocht und überblaſen will/ ſo kühle ihn offt mit einem Löffel/ und wann er dannoch überblaſen will/ ſo geuß mit dem Löffel Waſſer zu / jedoch nicht mehr als nöhtig iſt/ den Zucker zu ſencken / daß er nicht übergehet / und auf ſolche Weiſe laß den Zucker ſieden/ bis der Schaum ſich an die Seite giebet/ alsdann muß es alſo heiß durch ein leinen oder wollen Tuch geſeyet werden / alſo wird es in

das verabgediſtillirte Anis-Waſſer gethan/ und in einen ſaubern Fäßlein wohl vermachet behalten/ nach 4. oder 5. Tage pfleget ſich das Trübe am Boden zu ſetzen/ ſo zapffet man das klare in ein ander ſauber Fäßlein rein ab/ und behält es wohl vermacht/ ſo daß ja keine Krafft entweichen möge; das letzte und unklare klaret man hernach auch ab/ auf das beſte als man kan. Item: Nimm 12. Kannen gemeinen Brandwein und 2. Pfund Anis klein geſtoſſen/ thue es mit dem Brandwein in einen Keſſel/ geuß auch ohngefehr 2. oder 3. Kannen Waſſer mit hinein/ ſchmiere den Keſſel wohl zu/ und mache Feuer darunter/ und laſſe es fein eben abgehen/ ſo lange bis du 10. Kannen haſt/ alsdann nimm anderthalb Pfund Zucker/ und thue das in eine Kanne Waſſer/ laß es aufſieden/ ſchäume den Schaum rein ab/ laß es dann ſtehen/ bis es klar wird/ und geuß ihn dann zum Brandwein hinein/ ſchütte es durcheinander und laß ihn liegen/ ſo iſt er recht.

Anna Perenna ſoll der Königin Dido ihre Schweſter geweſen ſeyn/ welche/ als ſie bey dem Ænea eingekehret/ und ſich einiger Nachſtellung beſorgte/ in dem Fluß Numicium geſprungen/ aus welchem ſie/ als man ſie lang geſuchet/ endlich zur Antwort gegeben:

Placidi ſum Nympha Numici,
Amne perenne latens Anna Perenna vocor.

Ihr Feſt wurde in dem Martio celebriret/ da ſich das gantze Römiſche Volck luſtig machte/ und ſo viel Becher einer auf des andern Geſundheit ausleerten/ als ſie ihm wünſchten daß er Jahr erreichen möchte. Daher Ovidius in Faſt.:

Tum ducunt poſito duras cratere Choreas,
Cultaque diffuſis ſaltat amica Comis
Cum redeunt, titubant & ſunt ſpectaculo vulgi. &c.

Annanas Frucht/ dieſe wächſt in Indien an feuchte Oerter faſt wie Jucka Indica glorioſa oder Aloe oder Semper-vivum, von denen Canarins wird ſie Ananaſa, von dedenen Braſilianern Nana, von denen Spaniern Jajama oder Pinas genannt; Es ſind derſelbigen dreyerley Arten/ die erſte ſo man Jajama heiſt/ iſt die gröſte und wohlſchmeckenſte/ und gelb von innen; die andere Bonjama, iſt weißlich von Fleiſch/ und geringer von Geſchmack; Die dritte Jajagna genannt/ iſt weiß und wein-reich von Geſchmack/ ſie ſind an Geſtalt faſt dem Fichten Apffeln gleich/ ungefehr anderthalb Spanne dick/ und anderthalb lang/ wann ſie zeitig ſeyn/ werden ſie Scheiben-weiß von einander geſchnitten/ und eine Viertel Stunde in friſches Brunnen-Waſſer geleget/ damit ſich ihre hitzige Crudität heraus ziehe/ hernach begieſt man ſie mit Wein und Zucker/ ſo ſind ſie ſo gut als unſere Erdbeere.

Annonne, ein alſo genannter Oſt-Indiſcher Baum / deſſen Frucht wie eine Fauſt groß / braun und röhtlich / auch erſt ſüß und lieblich zu eſſen iſt / weßwegen ihr von den Fledermäuſen ſehr nachgeſtrebet wird / daher man ſie bey Zeiten abnehmen / und in Reiß legen muß / darinn ſie vollends zeitig werden.

Aepffel / Mala, *des Pommes*, eine bekannte Frucht / die zum Nach-Tiſch unter dem Confect Jahr aus Jahr ein / auf vornehmen Tafeln aufgeſetzet wird / indem etliche Arten derſelben ſich ſo lange halten bis faſt die neue Frucht auf den Bäumen wieder reiff iſt.

Von der Römer Zeiten erzählet Plinius neun und dreyſſigerley Arten von Aepffeln / die dazumahl in Italien berühmt geweſen; das Frantzöſiſche Tractätlein Inſtruction pour connoitre les bons fruits genannt / hat deren ſchon 163. Die bey uns in Teutſchland bekannteſte Arten von Aepffeln ſind: die Adams Aepffel / Pommes d'Apis, Appies-Aepffel / einfach / dito doppelt / frühe Borſtörffer / ſpähte dito / Calvillen roht und weiſſe / Somer-Calvillen / Cyrus und Engliſ. Aepffel / Fenchel / Glaß / Sommer- und Winter-Glocken und Gold-Aepffel / Grappe Cul. Grüninger / Gülderlinge einfach und doppelt / Grisdelin von Rheins / halb ſaur / halb ſüſſe / Härtlinge / Hennegauer / Hertzen-Aepffel / Hundert Marck / Jungfer-Aepffel / Kant-Aepffel / Kayſer-Aepffel / roht und grün / Kirſchen / Klapffer-Kreid- und kurtz-ſtängliche Aepffel / Sommer- und Winter-Pallier, Pappelinge aus Engelland / Pariſer Aepffel / Paſſepommes roht und weiß / Paſſe Calville, Paternoſter-Aepffel / Pigeons-Poſt-und Præſent-Aepffel / Rabauen, ſpat und früh Reinetten, gelbe und grüne dito / weiſſe dito / Roſenhagner / rohte und weiſſe / Roſtocker dito / Rouſſeaux d'Hyver, Sag-Scheib- und Striem-Aepfel / Süß- und Vatter-Aepffel / Violetten-Wein- Wieneriſche- und Weyden-Aepffel / Wuterlinge - Zipfel - und Zucker - Aepffel groſſe und kleine / Zwerg-Aepfel.

Das Schweitzeriſche Haus-Buch zählet folgende Arten von Aepffeln: Maltzicher / früh und ſpäte / Pfaffen-Aepffel / Thun-Aepffel / Dettliger / Buppiger / Edel Grüniger / Schybler / Gabricher / Kutzenmuſerlin / Meyecher / Rothecher / Reinetten / Borsdörffer / ꝛc.

Und alſo hat ein jedes Land ſeine eigene Benennung von Aepffeln / abſonderlich derjenigen die demſelben Lande eigen ſeyn / und allein darinnen wachſen.

An groſſen Fürſtlichen Höfen werden die Aepffel entweder von denen Aemptern geliefert / oder von den Hof-Gärtnern erzielet / oder vor baar Geld auf dem Marckt eingekaufft / und auch aus der Fremde verſchrieben / folglich die

die den Winter über dauren ſollen/dem Hof-Conditor, oder andern darzu beſtelleten Perſonen unter Handen gegeben / welche ſolche warten und Rechnung darüber halten müſſen. Im Bürgerlichen Haushaltung/ ſamlet man ſich entweder aus eigenen Gärten und von denen Land-Gütern die des Jahrs über benöhtigte Aepfel/ oder wer keine ſolche Obſt-Gärten hat/muß auf dem Marckt kauffen/ und alsdann die Conſervirung derſelben anſtellen/wie unter dem Worte **Obſt** gelehret worden.

Das Temperament der reiffen Garten-Aepffel (dann mit den wilden oder Holtz-Aepffeln/ haben wir allhier nichts zu thun) weichet zwar nicht ſo gar ſehr von dem Mittel ab/ jedoch wegen ihrer Vielfältigkeit kan man insgemein nichts Gewiſſes ſetzen/ müſſen alſo die gantze Anzahl in ſaure/ in ſüſſe/ und in ſauerliche / wein-ſaure/ oder ſauer-ſüſſe eingetheilet werden. Die erſten ſind kalt und zuſammenziehend/ die andern warm und laxirend/ die dritten haben eine vermengte Natur / welche aber dem Magen und den Hertzen mehr angenehm als die andern beyde Sorten seynd. Uberdem ſind annoch die ungeſchmackte oder wäßrige/ welche aber gar nicht geachtet/ſondern vielmehr denen Schweinen vorgeſchüttet werden.

Viel rohe Aepffel zu eſſen/ will Galenus nicht rahten/ ſintemahl er ſie l. de Succ. C. 8. mehr für eine Artzeney / als für eine Nahrung hält. L. 7. Simplic. führet er an/ daß ihr ausgepreſter Safft durchaus nicht dauren könte/ ſondern ſo fort ſäurete und verdürbe; wann er aber nicht verdirbet/ſondern vergüret/ſo würde er doch eben ſo ungeſund ſeyn als der Moſt von Weintrauben; Hiebey iſt merckwürdig die Geſchicht / welche Caſp. Hoffmannus l. 2. Medic. Offic. C. 181. von dem welt-berühmten Juriſten Scipione Gentili erzählet / daß nemlich derſelbe mit einem Schwindel im Haupt eine geraume Zeit geplaget geweſen/ auch davon durch ordentliche Mittel nicht hätte geneſen können. Er war aber gewohnet nach der Mittags- und Abend-Mahlzeit rohe Aepfſel zu eſſen/ welche Gewohnheit als er ſolche auf Einrahten der Medicorum unterlaſſen / habe der Schwindel aufgehöret.

Müſſen alſo keine Aepfel rohe gegeſſen werden; Als: (1) Die von guter Art. (2) Die entweder am Baum reiff / oder nachgehends in der Frucht-Kammer etwas mürbe worden. (3) Nicht zu viel. (4) Ein Borſtorffer-Aepffel vor der Mahlzeit genoſſen laxiret bey etlichen / bey andern machet er Blehungen / für den letzten Fall würde für ſolche Perſonen das Aepffel-Eſſen nach der Mahlzeit beſſer ſeyn.

Die Zurichtung der Aepffel in der Küchen geſchiehet auf folgende Weiſe: Sie werden entweder am Feuer gantz ge-

gebraten / deren Bluhmen man oben ausſchneidet und in das Loch friſche Butter mit Zucker durchmenget/ ſtecket/ dann ſo man ihnen den Kopff oder die Bluhme nicht abſchneidet/ ſo muß man ſie an unterſchiedlichen Orten mit einem Meſſer durchſtechen / weil ſonſten der inwendige Wind die Haut berſten/ und den beſten Safft darinnen verliehren machet. Man ſchneidet ſie auch in der Mitten voneinander / und löſet ihnen untenherum die Haut ab / brätet ſie hernach auf Kohlen / und wann man ſie anrichten will / ziehet man ihnen die Haut / welche ſie wie kleine Mützlein leichtlich fahren laſſen / ab / und beſtreuet ſie mit Zucker. Item: Man brätet ſie unter einen Feuer-Stülper / nachdem man ihnen den Kopff abgeſchnitten / und das Häuslein heraus gethan hat / füllet hierauf ſolches Loch mit Zucker und Caneel wohl zu/ ritzet die Haut creutzweiſe bis an den Stengel auf / daß / wann alles aufgegeben worden / man ihnen die Haut ohne Verletzung des Apffels wegziehen könne; man ſiedet ſie auch in einen erdenen Topff mit Butter / Saltz und Zimmet / entweder gantz oder geſchält oder in Schnittlein / auch ſchneidet man ſie in ziemlichen dicken Scheiben / thut ihr Häuslein daraus/ prägelt ſie in Butter und Oehl und ſtreuet hernach Zucker oder Saltz darüber. Man ſchneidet ſie auch in Scheiben / und weichet ſie in Nonnen-Teig / darnach prägelt man ſie in Butter oder Schmaltz / wann ſie gahr ſind ſtreuet man Zucker darüber / wollet ihr etliche Tropffen Roſen- oder ander wohlrichend Waſſer darzu gieſſen / wird es ihnen einen deſto angenehmern Geſchmack geben. Auch backt man ſie in einen ſteinern Geſchirr im Ofen / und machet Paſteten oder Torten davon / und zwar auf folgende Weiſe: Mache einen Torten-Teig (wie unter dem Worte Torten gelehret wird) ſchneide die Aepffel klein wie zu einen Apffel-Mueß / ſtreue auf den Boden des Tortens Zucker und Zimmet / lege hernach eine Lage Aepffel / thue wieder Zucker / Zimmet und Citronat darauf / alsdann wieder eine Lage Aepffel bis die Torte voll iſt.

Item. Koche die Aepffel mit ziemlichen Schmaltz / wann ſie weich geworden ſo zerrühre ſie wohl / reib hernach weiß Brodt / nimm des feinen Mehls eine Hand voll / zerreibe es / wie auch in einem andern Geſchirr etliche Eyer-Dottern / thue einen guten Milch-Rohm und Zimmet / oder auch deſtillirt Quitten-Waſſer darzu / rühre es alles mit den Aepffeln wohl untereinander / zeugs mit Saffran und einen guten Theil Ingwer wohl an / thue es in dem Torten-Hafen / wann es nun faſt gebacken / ſo beſtreich es oben mit guten Wein / oder mit bemelten Waſſer / ſtreue alsdann Zucker und Zimmet darauf / und

und gib ihm die rechte Hitz daß es röſch werde.

Item. Schäle und ſchneide die Aepffel/ dämpffe ſie in Wein bis du ſie durchzwingen kanſt/ und thue ſie in eine Schüſſel/ nimm darzu Zucker/ Zimmet und Cardemumen/ darnach ſtreiche ſie auf einen Eyer-Boden/ und backe ſie fein ſacht in einer Torten-Pfannen/ wann es halb gebacken iſt/ ſo beſtreiche es mit Roſen-Waſſer über und über.

Aepffel-Kräpfflein zu machen. Hierzu mach einen Teig an mit weiſſen Bier/ einigen Eyern/ ſchön Weitzen-Mehl/ ſaltz ihn aber nicht/ hingegen mach ihn einwenig dicker/ als einen Sträublein-Teig/ ſchneide die Aepffel klein/ ſchütte ſie in den Teig/ nimm eine gute Hand voll Weinbeerlein/ rühre es darunter/ thue den Teig auf einen zinnernen Teller/ mach drey Theil daraus/ ſchütte einen Theil nach dem andern in das heiſſe Schmaltz/ backs fein gemach aus/ und ſtreich ihn mit dem Meſſer in dem Schmaltz/ ſo werden ſie rundlicht.

Item. Schneide die Aepfel in ſo viel Theile du wilſt/ mache einen Teig an vom weiſſen Bier und Wein/ auch Eyer-Weiß/ ein wenig dünner aber/ als ein Sträublein-Teig/ backs hernach/ und ſtreue Zucker darauf.

Noch anders. Schneide die Aepfel würfflicht/ röſte ſie im Schmaltz/ thue Weinbeer/ Jngwer/ Pfeffer und Zimmet darein/ ſchlags in ein Teig/ thue es in ein heiß Schmaltz/ laß es backen/ und beſtreue es mit Zucker.

Ein Aepfel-Mueß zu machen/ ſo nimm gute Aepfel/ ſchäle ſie/ und ſieds wohl/ treibs durch einen Durchſchlag/ reib eine Semmel darein mit Eyern/ ſo viel du ſelber wilſt/ und ein wenig Saffran/ alles wohl durch einander gerühret/ alsdann thue Schmaltz in ein Häfelein/ laß es zergehen/ und heiß werden/ ſchütte die Aepfel darein/ und ſetze ſie auf glühende Kohlen/ und kochs.

Item. Schneide die Aepfel klein/ thue ſie in eine Pfanne/ gieß ein wenig Wein daran/ ſetze ſie auf ein Feuer/ thue Zucker oder Honig und Gewürtz/ auch kleine Roſin und geſchnittene Mandeln daran/ und richts zu.

Item. Schneide die Aepfel in Scheiben ohne Schmaltz in einen Tiegel/ und röſte ſie darinnen/ daß ſie weich werden/ und ſich ſtreichen laſſen; Hierauf ſchlage Eyer aus/ daß ſie wie geſetzte Eyer werden: Wann alsdann die Eyer auf den Aepfeln fertig werden/ ſo beſprenge ſie mit Saltz/ und beſtreue ſie mit Jngwer.

Oder: Schneide die Aepfel zu Vierteln/ und braune ſie ab in Schmaltz/ treibe ſie durch ein Tuch mit etwas Wein/ reibe Leb-Kuchen oder weiß Brod darunter/ und mache es mit Gewürtz und Zucker/ laß ſie ſieden/ und gibs darnach kalt oder warm auf den Tiſch.

Item: Schneide Aepfel in einem

Hafen/ gieß guten Wein darein/ kochs und zertreib es unter einander/ ſchlag Eyer darein/ thue Zucker und Zimmet daran; Nimm Schmaltz in eine Pfanne/ laß es zergehen/ und gieſſe die zertriebenen Aepfel darein.

Oder: Nimm gute Aepfel/ ſchäle und ſchneide ſie; Thue ſie in einen Topf darinnen vorhero Schmaltz zerlaſſen/ gieß Waſſer und Wein daran/ laß es zuſammen ſieden/ daß ſie weich werden; Thue hernach einen Quitten-Safft oder Quitten-Wein mit ein wenig Zucker daran/ laß es abermahl ein wenig ſieden/ beſtreue die Schüſſel und Mueß mit Zucker und Zimmet/ und richts an.

Aepfel-Mueß vor krancke Leute zu machen/ ſo nimm gute Aepfel/ röſte ſie im Schmaltz/ und zerrühre ſie wohl; Thue Jngwer/ Zimet/ Weinbeerlein und Zucker/ ſonderlich/ wann die Aepfel nicht gar ſüß ſind/ auch Saffran mit ſiedendem Wein zertrieben/ daran/ laß es wieder unter einander kochen. Dieſes Mueß blähet oder beſchweret den Magen keinesweges.

Aepfel-Mueß für den böſen Huſten/ nimm ſüſſe Aepfel/ brate ſie gantz auf einem Roſt/ wende ſie aber offt um/ daß ſie nicht verbrennen/ und auf allen Seiten weich werden; Thue die Schalen davon/ zerrühre die Aepfel mit Candis-Zucker/ thue auch ein wenig geſtoſſenen Fenchel/ Anis und Saffran daran/ vornemlich/ wann es der Krancke alſo eſſen mag/ und ſetze es auf ein Kohl-Feuer in einer Schüſſel.

Gedämpffte Aepfel zu machen/ ſo dämpfe ſolche erſt im Waſſer; Nimm darnach Rocken-Brod/ reibe und roſte es im Schmaltz. Wann du ſie wilſt anrichten/ ſo thue ein wenig Jngwer und Zucker daran.

Gefüllte Aepfel zu machen/ ſo nimm die Aepfel/ ſchneide oben ein Stücklein herab/ höhle ſie inwendig etwas aus/ thue ausgekörnete Roſin und Weinbeer/ welche beyde wohl ſollen gewaſchen ſeyn/ in die Aepfel/ mache den Deckel wieder darüber/ verkleibe es mit ein Bisgen Teig/ ſetz in einem Hafen zu/ gieß Wein daran/ zuckere es/ und laß es alſo auf einem Kohl-Feuer dünſten; Wann ſie gahr ſeyn/ ſtreue Triſaneth darauf/ und trags zugedeckt auf dem Tiſch.

Aepfel geviertelt zu kochen/ ſo ſchäle und ſchneide ſie in vier Theile/ thue die Butzen und Kern davon/ laß ſie in einem Topfe mit Waſſer und Wein ſieden/ doch daß ſie nicht zerſieden/ ſondern gantz bleiben/ thue Zucker und Quitten-Safft daran/ laß noch ein wenig ſieden/ wann du ſie nun anrichteſt/ ſo ſtreue Zucker und Zimet darauf.

Apffel weich in Zucker zu condiren; Man bedarff hierzu wenig Zucker/ es ſey dann/ daß man eine Compoſte davon machen wolte/ um ſie warm zu eſſen. Selbige aber zu verwahren/ macht man gar wenig ein/ weil ſie mehlicht ſind/ und keinen groſſen Geſchmack haben. Eine Compoſte davon zu machen/ ſo bleiben die de Calville

ville in Condituren ungeſchält und gantz / nur daß man ihnen das Kern-Hauß auf das behendeſte ausnimmt / und ſie bey dem Stiehl mit einem ſehr ſpitzigen Meſſer aushölet. Nach dieſem werden ſie ausgeſotten / und wiederum wohl abgeſeiget / ehe man ſie in eine Pfanne thut. Zu einem Pfund Aepfel gehören auf das wenigſte zehn Untzen Zucker / um einen guten Syrop / als eine Galret davon zu machen. Und an ſtatt des Waſſers / ſo ſiedet ihr die Schälen von Aepfel / ſonderlich von Reinetten oder Courtpendus, und drückt ſie durch eine Sieb / oder Leinwand. Nehmet hernach von dieſem Safft / und thut ſo viel / als ſichs gehöret / davon an die Früchte; Lieber aber zu wenig als zu viel / weil ſich dieſelbige davon verdicken. Ihr laſſet ſie bey einem ſtarcken Kohl-Feuer kochen (dann das Holtz-Feuer iſt dem Zucker ſehr verhinderlich / damit die Suppe / welche die Früchte überſteigen muß / ſie fein gleichmäßig condire. Rühret die Früchte offt um / und ſchäumet ſie mit einem höltzernen Löffel / welchen man von einem Schachtel-Deckel machen kan / weil ſich dieſes Werckzeug zum Zucker / weichen und trockenen Condituren, Teigen / Conſerven und Marcipanen wohl ſchicket: Dieweil man damit ſchäumen / umrühren / und bis auf den Grund der Pfannen langen kan.

Wann nun eure Früchte condiret ſind / ſo thut ihr das Feuer unter der Pfannen hinweg / und laſſet es alles erkalten; Ehe ihr die Aepfel aus der Pfannen nehmet / weltzet ihr ſie mit dem höltzernen Löffel in dem Syrop gar gelinde um; Nehmet ſie hernach heraus / und legt ſie auf das eröffnete Loch / daß ſie auströpfeln. Hernach ſetzt ſie auf den Teller als eine Pyramide / einen Apfel in der Mitte / und ſechſe herum / drey wieder darüber / und einen / der die Spitze machet. Das Ausgetropffelte thut ihr wieder in die Pfanne / und laſſet den Syrop allgemach ſieden / daß er wie ein Galret werde. Rühret ihn auch offtmahls um / daß er nicht anbrenne. Wann ihr nun ſolche Früchte wollet zu Tiſche tragen / ſo gieſſet ihr mit einem ſilbernen Löffel von dieſem Syrop über die Aepfel / und befeuchtet ſie überall. Dieſes wird ein Galret machen / welche das Gericht zieret / auch des Tellers Boden gantz bedecket.

Die Courpendus und Reinetten ſchälet man zuerſt / nimmt die Kernhäußlein daraus / und macht ſie alsdann halb oder gantz ein. Von dieſen Schälen macht man ein Galret, wie ich geſaget habe. Ihr möget auch an ein oder anders etwas Wein darzu gieſſen. Den rohten Wein gieſſet an die Calvilles, und würtzet ſie mit Caneel und Gewürtz-Näglein / den weiſſen Wein braucht man zu den Früchten / ſo mit Fenchel zugerichtet werden Dieſes wird ihren Schmack ſehr angenehm machen.

Von den Aepfeln macht man auch Pflaumen / welches alſo geſchiehet: Man ſchneidet den Apffel in vier Stücke/und von einem Viertheil vorne und hinten ein Spitzgen ab / und bildet es als eine Pflaume: Hernach ſiedet man ſie auf/und preſſet den Safft aus ihren Schalen ; Zur Galret macht man ſie auch alſo ein / wie droben geſagt iſt; Wann ſie gahr ſind/leget man ſie Pyramiden weiſe auf einen Teller. Dieſes Gerichte iſt lieblich anzuſehen / und müſſen ſich die jenige/ ſo es nie geſehen/ darüber verwundern / weil ſie nicht errahten können / was es ſey.

Ihr könnet auch die Aepfel-Galret beſonders machen / und ſelbige von den Schalen und Kern-Häußlein ziehen/ woraus ihr gleichwol zuvor die Kerne gethan habet. Wann nun alles im Waſſer wohl geſotten durch ein Haaren Tuch geſieget / und ausgedrucket worden / ſo thut ihr ſoviel Zucker in dieſen Safft als nöthig iſt / welches euch die Erfahrung geben wird. Es wird auch allezeit beſſer ſeyn / etwas zuviel als zu wenig. Laſſet alsdann ſolch Galret ſo lange ſieden / bis ſie dicke wird/ und rühret ſie ohne aufhören um. Nach dieſem laſſet ſie durch ein klares Leinen Tuch in Schachteln / oder auf einen Teller lauffen / und traget ſie alſo zu Tiſche. Auf ſolchen Teller könnet ihr dieſe Galret in lange Stücklein zerſchneiden / und jede Confect-Schale damit ziehren / oder aber um deſto ſparſamer zu ſeyn / ſolche Schnittlein auf einen Teller als ein Gitter oder andere Figur legen.

Einen Aepfel-Teig zu machen / um Apricoſen damit vorzubilden / ſo gebrauchet man darzu die Borsdorffer oder Reinetten, ſo ſchön als man ſie bekommen kan / ſchneidet ſolche von einander / thut die Blumen und Kernhäußlein davon: Hernach ſiedet man ſie / und läſſet ſie wie die Birnen durch eine Siebe gehen. Selbigen nun einen Geſchmack zu geben / nimmt man gedörrete Apricoſen ; Es ſchicken ſich aber die Candiſirten und ein Jahr alte am beſten hierzu / ſonderlich die ungeſchälte / oder aber derer Schälen die ihr in rechter Zeit hierzu eingemacht/ und das rohte davon gethan habet. Die beſte Zeit da die Aepfel ihre meiſte Grünheit vorbey gebracht / iſt / wann ſie einen Monath in euer Frucht-Kammer gelegen haben. Hieraus ſuchet ihr die allerſchönſten und die nicht angekommen ſind aus / und richtet ſie zu wie ich geſagt habe. Selbige Schälen ſtoſt ihr / und laſt ſie durch eine Siebe gehen / menget ſie unter die Aepfel / und wieget alles zuſammen / thut alsdann halb ſoviel Zucker darzu als ihr Marmelade habet. Nach dieſem kochet ihr ſolchen Teig gleichwie bey den Birnen gelehret wird: Und wañ er gahr iſt/ thut ihr ihm vom Feuer / und laſſet ihm etwas erkalten. Hernach nehmet ihr kleine Formen / die wie halbe Apricoſen gemacht ſind / bildet den Teig darein / und laſſet ihn auf den Schiffer-

Stein in euren Cabinet trucknen/ keh-ret ihn auch ſo lange um/ bis ihr ver-mercket/ daß er beginne ſich zu binden: Alsdann gebet ihr ihm eine ſolche Falte/ wie den natürlichen Apricoſen, und laſſet ſie vollends trucken werden: Leget ſie hernach in Schachteln / und zwi-ſchen jede Lage ein Blat Papier/ wie bey andern Früchten.

Apophoreta waren bey denen Römern kleine Geſchencke/ die in de-nen Saturnalibus gute Freunde einan-der zuſandten/ wie etwan bey uns zu Meß- oder Neu-Jahrs Zeiten ge-bräuchlich iſt; Man nennete auch Apo-phoreta, was man an Früchten und Confect von denen Gaſtereyen mit ſich hinweg nehmen dörffte/ wie heuti-ges Tages gemeine Bürgers Leute noch auf Hochzeiten und Kindtauf-fen thun/ da ſie etwan 1. oder 2. Rthlr. dem Bräutigam ſchencken/ und dafür ſich 2. biß 3. Tage dick freſſen und sauf-fen/ und noch wol gantze Teller und Servietten voll nach Hauſe ſchicken.

*Apoſitia* vide **Durſt.**

Appetit, ein Verlangen nach et-was/ dieſes Orts aber nur allein von Eſſen zu reden/ ſo entſtehet wie Gale-nus lib. 1. de Caus. Sympt. cap. 7. ſchreibet: Der Appetit per modum ſuctionis, durch ein Saugen der A-dern; dann ſagt er/ die Nahrung ſo wol in den Thieren als in Menſchen/ wird vertheilet durch alle Gliedmaſſen/ ja ſie verrauchet zum Theil gar in die Lufft; Wann nun die nächſt unter der Haut belegene Theile/ eine ihnen be-queme Nahrung quanquam ſine ſenſu verlangen/ ſo ſaugen ſie aus dem näheſten ihre Nothdurfft/ dieſe wieder aus denen andern nächſten Theilen/ und ſofort/ bis in den Magen. Weil dann nun die Natur denſelben nicht al-lein mit Blut und Pulß-Adern/ ſon-dern auch mit vielen Nerven/ ſonder-lich circa ſtomachum um den oberſten Magen-Mund herum begabet/ und dahin den ordentlichen Sitz des natür-lichen Appetits geleget hat/ als kan der gereitzte Magen ſolches Saugen nicht vertragen/ ſondern ſuchet mit der Speiſe als dem rechten Mittel/ wie-der erfüllet zu werden/ damit die Füh-lung des Mangels/ welchen wir den Hunger nennen/ aufhöre; In Gegen-theil/ wann der Magen nichts verlan-get/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß die Glied-maſſen annoch Nahrung genug haben/ und keiner Erquickung bedürfftig ſeyn; ja wann man alsdann etwas zu ſich nimmt/ ſo wird der Magen nur be-ſchweret/ der Natur aber nichts ge-holffen. Hingegen findet heut zu Ta-ge des Helmontii Meynung bey vie-len Statt/ daß nehmlich der Magen mit einem fermento acido eſurino oder ſauren gährenden Spiritu begabet ſey/ krafft deſſen nicht allein die Dau-ung in ihm verrichtet werde/ ſondern welches Fermentum auch wann der Magen wieder ledig worden/ und kei-

ne Speiſe mehr vorhanden iſt/ihn ſelbſt angreifft/und in ihm einen ſolchen Senſum oder Fühlnüß/ die wir den Appetit nennen/ erwecket; wie dann dieſe Empfindung nachmahls durch die Speiſe-Röhre dem Mund leichtlich mitgetheilet werden kan. Wiewohl andere hingegen bezeugen/ daß dis Fermentum nicht säurlich/ ſondern dem Speichel gleich ſey/ und ob er wol ohne Geſchmack/ dennoch nicht allein zur Vorbereitung der Speiſe im Munde/ ſondern auch andere Würckungen zu verrichten ſonderbahre Krafft habe.

In des Sinnreichen Guevarræ Schrifften Tract. de Conviviis & Compotationibus Cap. 50. wird der Appetit definirt, daß er dreyerley ſey/ nemlich Appetitus naturalis, oder der natürliche Appetit/ appetitus ſenſitivus oder der empfindliche/ und appetitus intellectivus der verſtändige Appetit. Den Erſten/ nemlich den natürlichen betreffend/ iſt derſelbe nichts anders als der Hunger und Appetit zur Speiſen und Tranck. Der Hunger iſt der Appetit zu dem Warmen und Truckenen. Der Durſt aber iſt der Appetit zum Feuchten und Kalten. Und dieſer Appetit iſt keine Sünde/ dann er iſt uns angeboren/ und der Menſch kan ſich ohne Eſſen und Trincken nicht hinbringen. Ja/ was noch mehr iſt/ der groſſe Hunger oder der Exceſs des Hungers iſt nicht allein keine Sünde/ ſondern ſie excuſirt und mindert die Sünde. Daher ſpricht der Heil. Gregorius: Cum eſurimus comedimus, quod tantum ex culpa primi parentis factum eſt, ut eſuriamus. Als wolte er ſagen: Wann uns hungert/ ſo müſſen wir eſſen/ dann wann unſere erſte Eltern nicht hätten geſündiget/ ſo würde uns nicht hungern: Derowegen iſt zu Stillung und Hinnehmung dieſes Appetits das mäſſige Eſſen und Trincken gut.

Der andere Appetitus wird Senſitivus, oder der empfindliche Appetit genennet/ dann er erlanget die Apprehenſion der empfindlichen Dinge: Und in dieſem Appetit ſeynd die paſſiones animæ quibus ſecundum Ariſtotelem lib. 2. Eth. neque laudamur neque vituperamur.

Der dritte Appetit wird intellectivus, das iſt: der verſtändliche Appetit genennet: Dieſes Appetits Ampt iſt/ daß er die Paſſiones des natürlichen und empfindlichen Appetits bezwinge/ damit ſie der Sachen nicht zu viel thun; Wofern aber der verſtändliche Appetit dem empfindlichen Appetit den Zaum ſchieſſen läſt/ und ſeinen Wollüſten ſtaat gibt/ alsdann wird ein unverſtändlicher/ viehiſcher und unordentlicher Appetit daraus/ von welchen die Definition heiſſet: Quod gula ſit inordinatus appetitus cibi ac potus; welches man mit einem Wort den Fraß nennet.

Apricoſen werden von einigen vor eine Art der Pfirſichen gehalten/ allein ſie ſeynd ſowol an den Blättern/ welche an den Pfirſichen lang und ſchmal / an denen Apricoſen aber rundlich ſeyn/ als an den Steinen/ welche in jenem grublicht / in dieſen aber glat erſcheinen / wie auch an der Farb / die an denen Apricoſen gold-gelb/ und auch ihr Geſchmack und Geruch weit angenehmer als der Pfirſchen ihrer iſt / von einander mercklich unterſchieden ; Man hat aber von denen Apricoſen folgende Arten: als Mala armeniaca minora, gemeine kleine Marellen / und Majora groſſe Marellen / oder Apricoſen, quaſi præcocia vel Baracocca. Ferner Mala armeniaca majora ex parte rubra, halb gelb und halb roht; Mala armeniaca majora nucleo dulci, Candicantia nucleo oblongo dulci ut in amygdalis, Apricoſen mit ſüſſen Kernen.

Ihr Temperament gleichet in der Feuchte denen Pfirſichen / die ſüſſeſten aber unter ihnen werden den erſten Grad der Kälte kaum überſchreiten / daher ſie auch geſunder zu eſſen als die Pfirſichen / und in den Magen nicht ſo leicht verderben oder verſauren.

Sie müſſen von den Bäumen friſch geleſen werden / ſo man ſie condiren will / es iſt aber nicht nöhtig daß man ſie eröffne um den Kern heraus zu nehmen / ſondern er läſt ſich genug von der Seite herausdrucken ; Wann man ſie trocknet ſchneidet man ſie nicht von einander wie die Pfirſchen / ſondern drucket ſie nur breit/ damit ſie fein gleich trocknen / und ſich deſtobeſſer in die Schachteln legen laſſen.

Die Apricoſen weich zu condiren/ ſo läſt man ſie erſtlich in klaren Waſſer entgrünen / und thut ein wenig von guten Weinſtein darein / um das Rauhe ſo auf dieſen Früchten iſt / damit abzubeitzen. Hernach trocknet ihr jede Frucht abſonderlich ab / um derer Rauheit zu benehmen/ und condiret ſie hierauf/ indem ihr zu jeglichen Pfund Früchte ein Pfund Zucker thut; will man ſie aber als eine Compoſte eſſen/ ſo iſt ein halb Pfund Frucht genug.

Wann die Apricoſen in ihrer vollkommenen Gröſſe ſind/ ſo können ſie geſchälet condiret werden. Man druckt ihnen nemlich den Stein heraus/ wie vorher bey den trocknen Apricoſen geſagt worden. Die gar grüne läſt man einwenig auffquellen / um ihnen die Grünheit zu benehmen; Hernach nimmt man ſie mit einem Schaum-Löffel auf/ ohne ſelbige zu trocknen / thut ſie mit etwas Waſſer in geſtoſſenen Zucker/ und wann ſelbige alſo condiret / und bis zum Ende wie die Pflaumen ſind gehandelt worden / ſo müſten Fünff-Viertel Zucker zu einem Pfund Früchte gethan werden.

Was die gantz reiffen belangt / geſchält

ſchält und ungeſchält / ſo thut man ſie in geſtoſſenen Zucker / mit gar wenig Waſſer / ohne daß man ſie zuvor hat auffquellen laſſen / und hat man nicht zu ſorgen / daß ſie ſich verdicken / dann des Zuckers Krafft hält ſie davon auf / und nimmt man ſie ſolchergeſtalt vollkommener aus der Pfannen / als man ſie hat hinein gethan.

Etliche condiren auch die Apricoſen auf eine andere Art / welche iſt: daß / da man ſie ſonſt ſchälet und in Waſſer wirfft / ſtreuen ſie Puder-Zucker darüber / und laſſen ſelbige ein oder zwey Tage darinnen weichen / bis der Zucker zerſchmoltzen iſt; hernach ſetzen ſie ſelbige zum Feuer / und wann ſie nach erſter Auffſiedung die Brühe davon genommen haben / laſſen ſie ſelbige noch zwey andere Tage im Syrup ſtille ſtehen; nach dieſem machen ſie ſolche vollends gahr / und thun die Apricoſen im Topffe / ſieden ihren Syrup nochmahls auf / und gieſſen ihn darüber. Dieſe Art zu condiren iſt etwas mühſam / und ſchickt ſich nicht ſo wohl / als die Vorbeſagte.

Apricoſen Teig zu machen / ſo ſiedet man ſie auf / und thut die Schälen wo ſie noch daran ſind davon / hernach ſtöſſet man ſie / und läſt ſie durch einen haaren Tuch gehen / ein halb Pfund Zucker zu jedem Pfund Früchte iſt genug; dieſen ſiedet man ſo lange bis er dick wird und ſich von der Pfannen abgiebet; hernach bildet ihr ihn wie ihr wollet / und trocknet ihn in euren Cabinet auf Schieffer-Steinen.

Das Genueſiſche Blumen-Werck machet man folgendergeſtalt von Apricoſen-Teig: Man ſiedet ſolchen ſo lang bis er vollkommen dick wird / hernach nimmt man klein oder mehlichen Zucker / wickelt denſelben in ein Tuch / und beſtäubet damit die Forme / ſolches verhindert daß ſich der Teig nicht daran ſetze; Nach dieſem nehmet ihr den Teig und leget ihn in eure Formen / drucket ſelbigen mit einem Rollholtz veſt darauf / und ſchneidet das übrige davon / alsdann wird er ſeine Figuren zeigen. Wann nun dieſer Teig gantz erkaltet / ſo laſſet ihr ihn aus ſeiner Form auf die Schiefer / oder nur alsbald in die Schachtel fallen / und bewahret ihn mit den andern Früchten.

Wollet ihr etliche durchbrochene Sachen / oder Buchſtaben machen / ſo beſtreuet euren Tiſch mit Puder-Zucker / und breitet den gantzen kalten Teig mit einen Rollholtz darüber ſo dicke als ihr wollet / hernach nehmet ihr kleine von Blech gemachte hole Formen / und drucket ſelbige darauf / oder aber / nehmet ein Meſſer und ſchneidet ſolche Figuren als ihr wollet; Wann dieſes geſchehen / ſo leget ſie / da es nöhtig / in euer Cabinet daſelbſt zu trocknen / oder aber / wann ſie veſt genug ſind / mit den andern Früchten gleich in die Schachteln. Allerhand Arten Pfirſichen kan man entweder trucken condiren / oder einen Teig davon machen auf ſelbige Weiſe / wie

wie bey denen Apricoſen gewieſen werden.

Aquæ ductus, Waſſer-Leitungen/ waren vor dieſen ſehr berühmt bey denen alten Römern / als welche deren mit groſſen Unkoſten unterſchiedliche aufrichten lieſſen/ um dadurch das friſche Quell-Waſſer in die Stadt zu leiten; Noch heutiges Tages werden dergleichen Waſſer-Leitungen ſehr viel / ſo wol alte als neu erbaute in Spanien / Franckreich und Italien / und ſonderlich in China gefunden. In Teutſchland hat man in denen vornehmſten Städten/ die ſo genannte Waſſer-Künſte/ oder ſolche Machinen, welche das Waſſer 100. und mehr Fuß hoch in die Höhe in einen groſſen Kaſten oder Reſervoir treiben/ von dannen es durch Röhren wieder herunter / und folglich durch andere Röhren unter der Erden und denen Gaſſen und Straſſen der Stadt fort/ und in die Bürger Häuſer geleitet wird/ welche davon eine groſſe Bequemlichkeit in ihren Häuſern / theils auch ſo gar in denen Küchen empfinden/ als woſelbſt die Köchinnen nur einen Meßingen Hahn aufdrehen dörffen/ſo laufft ihnen ſoviel Waſſer zu / als ſie nöthig haben; Solches Waſſer wird auch von einigen Curioſis in die Stuben geleitet / daſelbſt eine Art von einer Grotte angebracht/ und ſolche hernach theils zur Erfriſchung des Zimmers in Sommers-Zeiten / theils die Gläſer auszuſpülen gebrauchet.

Von ſolchen Waſſer-Leitungen muß der jenige Bürger der daran participiren will/ ein Gewiſſes jährlich zu Unterhaltung der Waſſer-Kunſt geben; Wie dann auch der erſte Ankauff eines ſolchen Hauß-Röhren-Waſſers ein ziemliches ( nachdem nehmlich die Waſſer-Kunſt an ſich ſelbſt koſtbar iſt/ ) zu ſtehen kommt.

Aqua Vitæ, Lebens-Waſſer/ wird alſo genannt/ weil wegen der Gewürtze und heilſamen Kräuter / mit welchen der Spiritus Vini abgezogen wird / der Menſch gegen viele Kranckheiten ſich damit præſerviren / und wann er ſchon davon angefochten wäre / ein heilſames Hülff-Mittel haben kan; ſonderlich ſeynd darunter die Magen-Aquæ Vitæ, item die vor die Colica und andere aus den Magen kommende Kranckheit dienliche / berühmt/ deren ihre Compoſition wir hiernächſt kürtzlich melden/ zuvor aber nur dieſes erinnern wollen: Daß nehmlich in wohlbeſtallten Haußhaltungen ſorgfältige und wohlhabende Hauß-Mütter allſtets dahin bedacht ſeyn ſollen/ einen guten Vorrath von dergleichen Aquis Vitæ im Hauſe zuhaben / davon nach und über der Mahlzeit ( wann er ſolte verlanget werden) einen Trunck ihren Gäſten könne præſentiret werden; Allermeiſt da heutigs Tags die fremde Liquores als Roſſolis, Perſico und andere abgezogene Brandweine / ſo uns die Frantzoſen und Italiäner bringen / ſo gemein ſeyn / daß in

groſſen Hauß- und Hoffhaltungen ſelbige ordentlich mit auf die Schencke kommen. So nun eine Hauß-Mutter ſolche ſelbſt zu machen und zu deſtilliren weiß/ wird ſie nicht allein ein groſſes dadurch erſpahren / ſondern kan auch verſichert ſeyn / daß ſie dadurch beſſere und gerechtere Waare / als die auf den Kauff gemacht wird / bekommen werde.

Bey dem Worte Aquis Vitæ, haben wir nur noch anzumercken / daß ſie manchen zu Aquis Mortis werden/ wann er ſich nehmlich in ſolchen ſo ſtarck abgeſoffen/ daß der Magen keine Speiſe mehr ertragen kan / der Appetit zum Eſſen weg iſt / und hingegen das ſtete Verlangen nach den Brandwein überhand nimmt / welches ein unfehlbar Zeichen iſt / daß ein ſolcher Menſch ſein Leben nicht allzuhoch bringen werde; Weil aber indeſſen der Mißbrauch den rechten Gebrauch nicht aufhebet / als wollen wir wie dergleichen Aquæ Vitæ zu machen ſeyn/ allhier anführen / die von gewiſſen Kräutern / in ſpecie aber zu deſtillirende / unter dieſelbe verſpahret haben.

Nimm Pommerantzen-Schalen ein Loth/ Krauſemüntze eine Hand voll/ Römiſche Camillen-Blumen eben ſo viel/ Hollunder-Blumen 3. Loth/ Anis/ Fenchel- und Kümmel-Saamen jedes 1. Loth / Zimmet 1. Loth / Muscaten-Nuß ein halb Loth / dieſes alles gröblich zerſtoſſen in Wein oder Brandwein 24. Stunden eingeweicht / und hernach deſtilliret.

Item. Wann man zur Zeit der Weinleſe Trauben ſtampffet / und dieſelbe in einen höltzern Wein-Faß/ ſo mit eiſern Banden verbunden iſt/ thut / hernach in das Spund-Loch eine Röhre von Zinn oder Kupffer / in Geſtalt eines Kolben / ſtecket / und darauf einen Deſtillir-Helm ſetzet / ſo wird/ wann die Zeit kommt / daß der Wein gähret oder arbeitet / ein Dampff (der ſich doch ſonſt verlieren würde) aufſteigen / gleich einem Aqua Vitæ, und ſo derſelbe noch einiges Phlegma bey ſich hält/ ſo verlieret er doch ſolches weñ er noch einmahl übergezogen wird/ und wird alsdann zu einen vollkommenen Aqua Vitæ.

Ein ander gut Aqua Vitæ zu machen/ ſo nim̃ Cardemomen/ Paradies-Körner / Jngwer / Calmuß / Galgant, Muscaten-Blumen / Nägelein / Cubeben, langen Pfeffer und Zitwer / jedes ein Loth / Muscaten-Nüſſe ein halb Loth / Caneel oder Zimmet-Rinden acht Loth / Wacholder-Beeren acht Loth / Lorbeeren zwey Loth / Pimpinelle drey Loth / Buglossen-Blumen / Weinrauten / Salbey jedes vier Loth / Knoblauch vier Loth / dieſe Species alle zuſammen gemiſchet / und in einem Mörſel wohl durcheinander gequetſchet und geſtoſſen / hernach in eine gläſerne Phiol gethan / und drey Stübichen des beſten Brandweins / ein Stübichen guten Wein oder Malvaſier über die Materia in einem Glas-Kolben gegoſſen/ zuge

gemacht/ und acht Tage lang in warmer Stäter digeſtione (doch täglich etliche mahl umgerühret und beweget/) ſtehen laſſen/ hernach per deſtillationem abgezogen/ es muß aber auch ein halb Loth des beſten Saffrans in ein weiſſen Seiden Tüchlein in die Röhre des Alembici oder Helms geſtecket werden/ ſo ſteiget der Aqua Vitæ ſchöner herüber; Wenn nun die beſte Krafft herüber/ ſo nimmt man das Vorlage Glas ab/ und fängt hernach das ſchlechte auch in ein beſonderes Glas/ das beſte macht man mit einem Pfunde reinen guten weiſſen Zucker ſüſſe/ und behält es alsdann in einer gläſernen Flaſchen oder ſonſten bequemen Geſchirr wohl vermacht/ zum Gebrauch.

Nach gemeiner Weiſe Aqua Vitæ zubereiten/ ſo thut man die Species in eine ſteinerne Flaſche/ und gieſt den ſtarcken gebrandten Wein darauf/ läſt es alſo vierzehen Tage an warmer Stäte drüber ſtehen/ alsdann durch ein rein Leinen Tüchlein in ein ander Glas abgeſiegen/ ſo hat man auch ein gut Aqua Vitæ, doch wann es per deſtillationem verfertiget wird/ ſo iſt es beſſer und mehr penetranter.

Item. Nimm drey Loth ziemlich gröbliche zerſtoſſene Myrren/ ein Loth der Wurtzel Ellebori nigri gantz dünn geſchnitten/ thue es in ein Glas/ und geuß ein Quart gutes gebrandten Weins darauf/ laß es in warmer Stelle wohl zugemacht ſtehen/ ungefehr vierzehen Tage/ darnach behalte es wohl verwahrt.

Wer ſich nun für dem Podagra oder ſonſt andern reiſſenden gichtigen Kranckheiten beſorget/ der gebrauche ſich dieſes Aquæ Vitæ, bisweilen einen Löffel voll/ es wird ihm wohl bekommen.

Item. Nimm Radices Diptami albi Serpentariæ, Imperatoriæ, Tormentillæ und Gentianæ, jedes eine Untze/ ſolche Wurtzeln zerſchneide fein dünne/ oder zerknirſche ſie in einem Mörſer/ thue ſie in ein Glas/ und geuß des Brandweins der wohl rectificiert iſt/ darauf/ und vermache das Glas wohl/ ſetze es an warme Stäte/ oder an die Sonne/ laſſe es alſo eine Zeitlang ſtehen/ und bringe es hernach ſonſt in gute Verwahrung.

Nimm Coriander, Anis/ jedes 4. Loth/ auserleſen guten Zimmet oder Caneel des beſten 3. Loth/ Cardomom ein Loth/ Paradies-Körner/ Muscaten-Nuß/ jedes zwey Loth/ Zittwer/ Nägelein/ Calmus/ Muscaten-Blumen/ weiſſe Diptam Wurtzel/ jedes ein halb Loth/ gieß darauf Spiritum Vini den beſten/ ſechs Quartier/ und rothen Sandel zwey Loth/ Färber-Röthe ein Quintlin/ laß es vierzehen Tage ſtehen in eine gläſern Flaſche/ in warmer Aſche/ oder in der warmen Stuben/ und rüttle offte des Tages die Flaſche um/ damit die Species beweget werden.

Wann nun alles vierzehen Tage

oder länger geſtanden/ ſo gieſt man das Aqua Vitæ von der Materia ab/ und drucket die Materien wohl aus/ hernach thut man ſoviel Zucker darzu als ſüß man es haben will/ und läſt es ſtehen. Davon Abends und Morgens ein paar Löffel voll getruncken/ ſtärcket und erwärmet die erkalte Natur/ und præſervirt vor der Colica und andern Kranckheiten/ ſo von kalten Schleim und Flüſſen 2c. 2c. herkommen.

Item. Nimm Violen-Wurtzeln 4. Loth/ Zimmet und Anis 2. Loth/ Storax Calamita 1. Quintin/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Oder: Nimm eingemachte Roſen ein halb Pfund/ deſtill. mit 3. Quart guten Brandwein/ ſüſſe es ab mit Borragen-Waſſer und Candis-Zucker/ thue hernach darzu 1. Loth Confectionis Alkermes 3. Gran/ Ambra 5. Gran/ Muscus eben ſoviel/ filtrirs durch ein Löſch-Papier/ und färbe es mit Cochenille.

Item. Nimm Zimmet/ Roſmarien und Salbey-Blätter/ jedes 2. Loth/ Cubeben, Cardemomen und Nägelein/ jedes 2. Quintin/ eine Hand voll Krauſemüntze/ deſtillire es mit 2. Quart Brandwein/ thue 3. feine Gold-Blätter klein geſchnitten darunter/ ſüſſe es ab und filtrire es.

Ein trefflich Aqua Vitæ wider die Schlag-Flüſſe: Nimm Kümmel 1. Loth/ wilden Senff 12. Loth/ Pöonien-Wurtz/ Anis/ neuen Hirſſen und Calmus/ jedes 1. Loth/ Wacholder- und Lorbeeren/ jedes 4. Loth/ Violen-Wurtzel/ Iſop/ Majoran/ jedes 1. Quintin/ Benedicten- und Bertram-Wurtzel/ jedes 2. Loth/ Eiſen-Kraut 1. Quintin/ Malvaſier 1. Quart/ guten Brandwein 2. Quart/ deſtillire es/ und thue hernach darzu Meyen- und Schlüſſel-Blumen/ Gold-Blumen/ Rosmarien/ Lavendel/ Salbey und Betonien, jedes 3. Quintin/ Cubeben, Cardemomen/ Muscaten-Nüſſe/ Galgant, Nägelein/ Aloes-Holtz/ Muscaten-Blühe und langen Pfeffer/ jedes ein halb Loth/ gieß hernach ein Quart Linden-Blüh-Waſſer darzu/ und deſtillire es noch einmahl durch.

Käyſers Caroli V. Haupt-Waſſer zu machen/ ſo nimm eine Hand voll friſche Rosmarien-Blühe/ oder nur die Blätter/ Salbey und Roſen-Blätter/ die Dolden von Majoran und Lavendel/ wie auch Mayen-Blümlein/ jedes eine Hand voll/ Cubeben und Muscaten-Blühe/ Cardemomen/ Zimmet und Paradies-Körner/ jedes ein Loth/ Nägelein 1. Quintin/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Maſtix-Waſſer zu machen/ ſo nim̃ der beſten Maſtix-Körner 6. Loth/ Galgant und Zitwer-Wurtzel/ wie auch kleine Cardemomen und guten Zimmet/ jedes 1. Loht/ Negelein und Aloes-Holtz/ wie auch des Coſti Arabici, jedes ein halb Loht/ deſtillirs mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Des

Des Königs in Dännemarck/ Christiani V. Haupt-Waſſer zu machen/ ſo nimm Meyen-Blümlein 3. Hand voll/ Lavendel 2. Hand voll/ Pönien-Körner und geſchabte Elends-Klauen jedes 1. Loht/ Rad. Thapſi Barbat. 12 Loht/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüß es ab.

Aquam Carminativam zu machen/ ſo nimm 3. Loht Saſſafraß-Holtz/ Galgant, Kümmel/ Fenchel-Saamen jedes 1. Loht/ Lorbeern ein halb Loht/ Zimmet 3 Loht/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüß es ab.

Aquam Vitæ aus Kernen zu machen/ nimm bitter Mandeln 2. Loht/ Apricoſen und Kirſch-Kern jedes 2. Loht/ Kümmel 1. Loht/ alles gröblich zerſtoſſen/ und mit 3. Quart Brandwein deſtillirt/ gebt ihm hernach eine blaue Farbe mit Lackmus/ und ſüſſet es ab.

Ein gut Magen-Aqua-Vitæ zu machen/ nehmt Kümmel/ Zimmet/ Anis und Angelicken jedes 2. Loht/ Calmus und Negelein jedes anderthalb Loht/ Citronen-Schalen 3. Loht/ und deſtillirts mit 3. Quart Brandwein.

Will man Meliſſen/ Krauſe-müntzen/ Cardemomen/ Caneel/ Wacholder/ Seleri, Angelicken/ Anis/ Pomerantzen oder Citronen Aquas-Vitæ, von jeder dieſer Specierum beſonders machen/ ſo nimmt man derſelben viel oder wenig/ und ſo auch des Brandweins/ nachdem man viel oder wenig davon abziehen will; Man kan auch des Zuckers ſo viel hinein thun als man meynet daß es ſüß genug ſey;

Wann obige Species erſtlich 3. oder 4. Tage mit ſtarcken Brandwein übergoſſen/ und in die Sonne/ oder ſonſt einen warmen Ort geſetzet werden/ ſo werden ſie ſo viel beſſer extrahiret/ und der Brandwein ſo viel kräfftiger ſeyn.

Ein ſtattlich Magen-Aquam-Vitæ zu machen/ ſo nimm Römiſchen Calmus/ Süßholtz/ Lein-Saamen/ Citronen-Schalen/ Caneel/ Galgant, Pommerantzen-Schalen/ weiſſen Entian, Pfirſich-Körner/ weiſſe Steinbeer-Wurtzel/ Muscaten-Blumen/ Juden-Kirſchen/ Feld-Kümmel/ Lorbeer/ Fenchel Saamen/ Zitwerwurtz/ Kirſch-Körner/ Eppich- und Anis-Saamen/ Wacholderbeeren/ gantzen Pfeffer/ Römiſche Camillen/ gelbe Rüben-Saat und Meerhirſſe/ jedes 4. Loht/ gieß 12 Kannen Frantz-Brandwein darüber/ laſſe es 3. Tage darinn weichen/ deſtillire es alsdann/ und thue etwas Muscus und Ambra darzu/ und in den Helm 4. Loht Terpentin; wann alles abgediſtillirt/ ſo nimmt man gut Brunnen-Waſſer und fein Zucker/ kocht daraus einen Syrop um den Brandwein abzuſüſſen/ ſo viel als man will.

NB. Was an ſolchen Ingredientien zu zerſtoſſen iſt/ muß groblich geſtoſſen/ und das Kräuter- und Blumen-

men-Werck zerſchnitten werden/ eh mans einweichet.

Arabiſche **Mahlzeiten** ſeynd denen Tartariſchen nicht viel ungleich/ dann wie dieſe Nation eine räuberiſche/ unſtäte und barbariſche Nation iſt/ welche ſich nicht viel in Städten oder Dörffern auffhält/ ſondern immer Horden weiß herum ſchweiffet/ und ſich mit Weib und Kindern/ ihren Vieh und Haus-Geſinde daſelbſt niederläſt/ und Zelten auffſchlägt wo die beſte Weyde vor ihr Vieh zu finden/ und wo ſie denen Reiſenden/ um ſelbige zu berauben/ beſſer auf den Dienſt paſſen kõñen; Als iſt ja daher zu ſchlieſſen/ auſſer was ihnen ihre Vieh-Zucht/ die Jagd und der Fiſchfang giebet/ und etwann das glückſelige Arabien an delicaten Früchten tragen möchte/ ſie ſonſt nicht viel zu beiſſen haben werden.

Der Brandenburgiſche Pilger/ Herr Otto Friderich von der Gröben, erzehlet in ſeiner Beſchreibung des Gelobten-Landes/ und zwar in dem Capitel der Reiſe von Jericho nach dem Jordan/ p. m. 234. Folgende/ mit denen ſtreiffenden Arabern gehaltene Mahlzeit:

Als wir uns auf obiger Reiſe in freyem Felde nicht zu ſchlaffen getrauten/ haben wir uns reſolvirt/ bey denen Arabern ein Nacht-Lager zu ſuchen/ da wir vor uns bey die tauſend ſchwartze auffgeſchlagene Zelte liegen geſehen/ ſind deßwegen hingeritten/ und haben nach ihren Oberſten gefraget; Da uns nun deſſen Gezelt gezeiget ward/ ritte ein Dolmetſcher voran/ und gab zu verſtehen/ daß zwey Frembdlinge ihm grüſſen und bitten lieſſen/ ihnen die Ehre zu gönnen/ ihm auffzuwarten; Ich hätte es niemahls geglaubet/ fähret hier unſer Autor fort/ wann ich es nicht ſelbſten mit meinem Augẽ geſehen/ daß in einem ſo barbariſchen Menſchen/ unter einen ſo groben Volcke/ eine ſo groſſe Civilität zu finden wäre/ indem der Arabiſche Obriſte ſich nicht allein höfflich gegen unſern Dolmetſcher bedanckte/ ſondern uns auch zwey ſeiner Diener entgegen ſchickte/ bittende/ wir wolten ihm die Ehre thun/ und ihm in ſeinen Zelt beſuchen/ da wir nun daſelbſt angelanget/ iſt er alſobald zu uns herausgekommen/ und hat uns hinein gebeten/ auch darauf befohlen/ die Mahlzeit geſchwind anzurichten/ welches dann auf folgende Weiſe geſchehen: Erſtlich haben ſie viel dürre und wohlrichende Kräuter/ ſo ſie auf den Bergen zuſammen getragen/ verbrannt/ darnach über das Feuer einen Keſſel mit Waſſer gehänget/ darinn ſie Mehl geſchüttet/ ſo ſie in unſern Beyſeyn auf einen Hand-Quirl gemahlen/ daraus ſie einen dicken Brey ungeſaltzen und ungeſchmaltzen gemacht; Nachdem die verbrannten Kräuter eine Aſche von ſich gegeben/ ſo ſehr lieblich gerochen/ machten ſie erſtlich einen Teig/ hernacher etliche Fladen/ welche ſie un-

unter die heiſſe Aſche ſchoben/ die in einer Viertel-Stunde gahr gebacken waren; ſie neñen ſelbige Fogazze, welches ſo viel heiſſet als Aſchen-Kuchen. Darnach ließ der Obriſte ein Lamm von ſeiner Heerde holen/ ſelbiges wurde halb gebrahten/ hab gekocht. Als nun das Eſſen auf erzehlte Weiſe zugerichtet/ ließ er einen Teppich auf die Erden breiten/ darauf ward ein weiſſes Tuch geleget/ auf das Tuch ein rundes Leder/ ſo groß wie ein breiter Tiſch/ auf das Leder ward eine groſſe höltzerne Schüſſel mit dem Brey geſetzet/ worbey eine kleine Schüſſel mit Oehl ſtund/ wann ſie nun den Brey mit dreyen Fingern aus der groſſen Schüſſel genommen/ tunckten ſie es ein wenig in das Oehl/ ſo in der kleinen Schüſſel war/ um ſolches ſchmeidig zu machen/ daß ſie ſich nicht den Hals verkleibeten; Um die groſſe Schüſſel legten ſie die Aſchen-Fladen/ oder Kuchen/ Stück-weiſe herum/ das Fleiſch aber vom Lamm ward vor uns geſetzet. Da nun ſolchergeſtalt die Tafel vor uns bereitet war/ ſetzten wir uns auf die Türckiſche Weiſe rund-herum/ und hielten mit dieſen barbariſchen Volck das Nachtmahl. Unſer Tranck war Caffée und Camehls-Milch/ ſie hergegen truncken mit uns/ und fraſſen dabey Opium, welches ſie nicht allein rauſchig/ ſondern auch gantz raſend machte/ indem ſie angefangen zu ſingen und zu ſchreyen/ als wann ſie Reiſſen im Leibe hätten; Uber währenden Eſſen fragte uns der Obriſte/ ob wir auch verlangten ihre Muſic zu hören/ da er nun unſern Willen vernommen/ ließ er ſechs Araber mit Citharen holen; da ſelbige nun anfingen zu ſpielen/ die andern aber zu ſingen/ kam es mir vor/ als wann Orpheus und Apollo mit ſeinen Muſen zuſammen geſtimmet/ weil die Muſic einen ſo köſtlichen Reſonantz gab/ daß auch etliche Araber wie die Ziegenböcke um den Tiſch herumſprungen und getantzet/ alſo daß Pan und Silenus, Geſellſchafft hier hätte finden können; Dieſes Geſchrey hat die gantze Nacht gewäret/ daß wir kein Auge zuthun können; Da nun der Tag angebrochen/ haben wir mit 20. Rthlr. des Obriſten Diener/ weil der Herr ſelber nichts begehret/ regalirt, und ſind davon nach dem Berge der viertzig-tägigen Faſten Chriſti geritten. Bis hieher beſagter Author.

*Arecka* vide **Betel-Blätter.**

**Artocreopolis** oder **Paſtetenburg**/ die Haupt-Stadt Pamphagoniæ, beſtand vor dieſen aus zwey Städten/ als Artopolis Brodtheim und Creatium Fleiſchleben; endlich vereinigten ſie beyde Nahmens/ und wurde Artocreopolis daraus; Die Mauren dieſer Stadt beſtehen aus lauter geſchlachteten Thier-Knochen/ davon die gröſten an ſtatt der Stützen und des Fundaments die gantze Laſt tra-

tragen / Stuffen oder Treppen leiden ſie in ihren Häuſern nicht viel / wie ſie dann auch dieſelbe nicht mehr als ein Stockwerck hoch machen/aus Furcht/ daß wann ſie etwan hohe Treppen hätten/ und bezecht dieſelbe hinauf- oder herunter ſteigen wolten/ ſie jählings den Hals oder Arm und Bein entzwey brechen möchten. Keiner wird in dieſer Stadt zum Bürger angenommen/ als der eine Profeſſion treibet die zum Freſſen/ Sauffen und Wohlleben dienet/ dergleichen ſeynd Ackersleute / Schlächter / Becker / Paſteten-Köche / Wein-Schencken und dergleichen; die erbahrſten Rahtsherren der Stadt werden nicht wie anderswo wegen des Verſtandes oder Reichthums/ oder wegen ihres langen Barts / ſondern wegen ihres groſſen Schmeerbauchs Jährlich ſolenniter gewählet / und jemehr einen der Bauch wächſt / jemehr er geehret wird / nehmen ſie Alters- oder Kranckheitshalber an ſolchen wieder ab / ſo verlieren ſie auch ihren vorigen Ehren-Stand; An den Thoren ſitzen gewiſſe Inquiſitores, welche einen jeden der aus- und eingehet / unterſuchen müſſen/ ob er noch nüchtern ſey / welches ſie dann leicht an den vollen oder leeren Bauch abnehmen können. Das Gericht-Haus heiſt Pythonos Come, in ſolchen weiß jeder ſeinen Sitz / und hat bey ſich ein Käſtlein ſtehen/ in welchen ein Seich-Scherbel verwahret wird/ ſich deſſen in Nothfall zugebrauchen; In dieſem Gerichts-hauſe laſſen ſie ſich magnific mit den beſten Lecker-Bißlein ( die allezeit zuerſt aufgeſetzet werden) tractiren / kein Hirſch oder wildes Schwein wird Stückweiß / ſondern gantz ( wie vordieſen bey den Römern gebräuchlich war ) aufgetragen. Sechs Stunden ſitzen ſie gemeiniglich am Tiſche. Wie jener weit-berühmter Zech-Bruder Philoxenus, der ſich einen Kranich-Hals wünſchte / um den Geſchmack der Speiſen deſto länger zu fühlen; Zwey Thüren machen den Eingang dieſes Hauſes/eine engere und eine weitere / jene dienet vor die Hineingehende / dieſe vor die ſo herausgehen / damit ſie ſich / ob ihr Leib durch die zu ſich genommene Speiſe dicker worden / darinn meſſen können/ hat ſolcher nicht viel zugenommen / ſo muß er wieder zurück / und ſo lange eſſen / bis er die rechte Maaß hat. In den an dem Hauſe ſtehenden Garten ſiehet man nichts als Rettig / Knoblauch/ Melonen / und andere zum Appetit reitzende Sachen.

Ferner unterhält auch dieſe Stadt einen eigenen Spital / in welchen alle die jenige / die ſich die Waſſerſucht oder das Podagra am Halſe geſoffen/ aufgenommen und verpfleget werden / die aber keine Zähne zur Käuung der Speiſen mehr haben / werden ausgeſchaffet / und in die Inſul Sorbonia (von den Einſchlurffen alſo genannt) verwieſen. Wann ſich einer aus den Edelſten zu Tode gefreſſen / wird er denen

nen Leibeigenen Knechten zu verſchlin-
gen gegeben / die ihn dann (weil er aus
lauter Lecker-Bißlein zuſamen geſetzet)
mit groſſen Appetit verzehren; die mei-
ſten Männer ſind ſo fettes Leibes / daß
ihnen das Kinn bis auf die Bruſt / und
der Schmeerbauch bis über die Knie
hanget. Sie gehen alle nackend / ausge-
nommen die Rahtsherren / die ſich mit
den Häuten desjenigen Viehes beklei-
den dörffen / welches ſie in ihren Mahl-
zeiten aufgefreſſen; ein jeder trägt ein
Meſſer ſamt einen breiten Löffel am
rechten Arm hangend / für der Bruſt
haben ſie eine Handquelle mit Zotten /
mit welchen ſie die Tröpflein die herun-
terfallen / auffangen / und das Maul
abwiſchen / damit nichts umkomme /
und fragen ſie nichts darnach / ob ſie
rein oder ſchmutzig ſeyn; Insgemein
haben ſie einen Tölpiſchen Kopff / und
wiſſen von keinen andern Künſten / als
der Koch-Kunſt / die ihnen in denen
Gar-Küchen dociret / und gemeinig-
lich der Apicius erkläret wird; die
Becher und Schüſſeln ſind an ſtatt der
Bücher / denen jungen Schülern wird
ein Drittel einer Maaſſe / denen erwach-
ſenen eine gantze vorgeſetzet / dieſer muß
eine gebratene Henne / jener eine Gans /
ein anderer ein gantzes Lamm oder
Schincken verzehren / ehe wird er nicht
aus der Schule gelaſſen; wer nun in ſie-
ben Jahren nicht wohl gelernet hat / der
muß flux in die Inſul Famelicam
oder Hunger-Lande. Wird jemand in
währenden Lehr-Jahren kranck / ſo iſſet
er Rettig / und trinckt ein wenig warm
Waſſer / ſpeyet und purgiret ſich von
Stunde an / was aber alſo ausgeſpyen
wird / das gehöret im gemeinen Schatz.
Die Schweine halten ſie vor das beſte
Eſſen / entweder weil ſie wiſſen / daß ſie
mit ihrer Natur gleiche Ubereinkom-
mung haben / oder weil es Thiere ſeyn /
die mit ſchlechten Speiſen aufzuziehen;
Wildpret auf der Jagd zu fangen / neh-
men ſie ſich nicht die Mühe / weil durch
die Bewegung ihren dicken Wamſt et-
was abgehen möchte / ſie verſtrickens
aber mit Netzen / ſonderlich die Damm-
Hirſche / die faſt von ſich ſelbſt in die
Stadt gelauffen kommen; Bey allen
dieſen Wohlleben ſeynd ſie doch ſehr
ſparſam / indem ſie auch die allerge-
ringſten Knochen und Broſamen auf-
heben / und nichts umkommen laſſen /
daher ſie auch keine Hunde noch Katzen
oder wilde Thiere zur Luſt halten / die
Fleiſch freſſen. Ja wann ſich einer
läſt eine Taube oder Capaunen zurich-
ten / ſo läſſt er die rohen Körner die es
noch in Kropff hat ausnehmen / und
den andern vorlegen / welches Spar-
ſamkeit-Stücke / ihnen die Venetianer
ſollen abgelernet haben. Das Wildpret
darff man ſo lange aufbehalten / bis es
gleichſam mit einer Wolle überzogen /
ſo heben ſie auch den Käſe ſo lange auf
bis er gar zu Würmern wird / da ſie
ihn dann erſt mit groſſen Appetit ver-
zehren. Vide hiervon ein mehres un-
ter den Wort Pamphagonia.

Artſchocken/ ſolcher ſind bey uns dreyerley Sorten/ als Cinara maxima Anglica, Scolymus Major, des artichaux, groſſe Engliſche Artiſchocken/ darnach Cinara hortenſis foliis non aculeatis, gemeine glatte Artiſchocken/ und 3. Cinara hortenſis aculeata, kleine ſtachlichte Artſchocken/ als die geringſten unter allen.

Sie ſeynd trucken und hitzig in 2. Grad/ aber der Boden ſamt den Fleiſchigen Spitzen der daran ſitzenden Blätter/ welche nur allein gegeſſen werden/ ſcheinen kein ſo groſſes Abweichen zu haben/ ſondern vielmehr im 1. Grad temperiret zu ſeyn; Im übrigen ſeynd die Artſchocken dem Magen eine angenehme Speiſe/ befordern auch den Urin, ſeynd aber dabey etwas blehhafftig/ und geben wenig gute Nahrung. In der Küchen braucht man die Artſchocken-Blumen oder Frucht alſo/ daß ſie in Waſſer mürbe geſotten/ und mit Rind-Fleiſch oder Erbs-Brühe/ Butter/ Saltz und Gewürtz abgemachet werde/ wo man aber der Artſchocken die Menge hat/ ſchneidet man nur die Böden als das beſte Theil heraus/ und richtet ſie zu/ entweder wie jetzt gemeldet/ oder man bratet ſie in Butter/ Ingwer und Saltz darüber ſtreuend; Von einigen werden die Böden auch roh mit Saltz und Pfeffer genoſſen.

Paſteten davon zu machen/ ſo ſiedet man vorher etliche Artſchocken mürbe/ und läſſet ſie erkalten/ darnach nehmet die gröſte und anſehnlichſte/ beuget die Schelffen von einander/ hebet behende die unzeitige Blume bis auf den Boden heraus/ und werffet ſie weg/ die Artiſchocke aber ſelbſt/ ſetzet in eine Paſtete/ und von denen übrigen leget nichts als die Böden mit hinein/ thut hinzu Butter und Gewürtze/ und eine zubereitete gute Brühe/ und laſſet es backen.

Man machet auch die Artſchocken-Böden mit Saltz ein/ kocht ſie aber zuvor erſt halb gar/ läſt ſie wohl abtrocknen/ leget ſie in Töpffe/ und schüttet ſtarckes Saltz-Waſſer darüber/ ſchmeltzet es hernach mit Butter/ 2. Finger hoch zu/ daß keine Lufft darzu komme/ und bewahret ſie hierauf wohl vor Mäuſen und Ratzen; wann man ſie eſſen will/ ſo wäſſert man ſie aus/ und ſiedet ſie hierauf noch einmahl ehe man es zu Tiſche bringet.

**Erd-Artiſchocken**/ Helianthemum vel Helenium indicum tuberoſum, Fr. *des Taupinambous*, Artiſchocken unter der Erden/ weil ihr Geſchmack den rechten Artiſchocken faſt gleich iſt; Hievon wird nichts/ als die knollige Wurtzeln genutzet. Die Alten gedencken von dieſem Gewächs nichts/ ſintemahl es durch die Americaniſche Schiffahrt allererſt aus Braſilien und Canada in Europam gebracht worden. Es ſcheinet in ſeinen Qualitäten ziemlich temperirt/ und ob es ſchon etwas blähafftig/ ſo

ſo hat es doch ſonſt keine andere ſchädliche Eigenſchafften bey ſich / ſondern es giebt dem Menſchlichen Leibe eine gute und geſchwinde Nahrung.

Wann man dieſe zuvor in warmem Waſſer wohl gereiniget / hernach geſchälet / und alsdann mit einer guten Suppen zubereitet hat / ſo werden ſie eben ſolchen Geſchmack / wie die Artiſchocken haben / nur daß ſie ein wenig weichlich ſind. Man kan ſie auch / wann man ſie zuvor in Scheiben zerſchnitten / mit Peterſilie und Zucker-Wurtzeln-Teig / wie die Scorzonera oder Zucker-Wurtzeln backen.

Aſche / Cinis, oder das Uberbleibſel vom verbrannten Holtze / und andern Vegetabilibus, hat in der Küche auch ſeinen Nutzen; Dann entweder / daß ſolche die Köchinnen denen Seiffen-Siedern und Wäſcherinnen verkauffen / und ſich dadurch ein kleines Accidens machen / oder auch zum kochen und backen gebrauchen: Dahero die in heiſſer Aſche gebratene Caſtanien (welche die Affen mit denen Katzen-Pfoten artlich heraus zu holen wiſſen) item die Aſchen-Kuchen / deren wir oben unter denen Arabiſchen Speiß-Arten gedacht / kommen. So iſt auch bekannt / daß die Juden ihr Sabbaths-Eſſen / welches ſie des Tages zuvor zugerichtet / unter der heiſſen Aſche / mit welchen ſie die Töpfe bedecken / 24. Stunden lang warm halten können: Zugeſchweigen / daß in ſolcher Aſche noch ein und anderes Eſſen kan zubereitet werden. Bey Verwahrung der Aſche iſt nur zuzuſehen / daß nicht etwan noch glühende Kohlen darunter ſeyn / von welchen hernach leichtlich ein Unglück entſtehen könte / ſonderlich / wann die Katzen ihrer Gewohnheit nach ſich darinn lagern / und hernach eine ſolche glühende Kohle an ihrem Peltz weiter im Hauſe verſchleppen ſolten.

Aſche / Aſchia Thymallus, umbra fluviatilis, Thymus, Temelus, ein alſo genannter Fiſch / aus dem Geſchlechte der Forellen / der Kopf iſt nicht ſonderlich groß / ſpitzet ſich aber ziemlich; Die Schuppen dieſes Fiſches ſind gröſſer als der Lachs-Fohren / dabey hart und Aſch- oder Silber-Farb / davon auch der Fiſch / wie Geſnerus will / den Nahmen haben ſoll; Die Floß-Federn ſind blaulicht / mit rothen Puncten. Sie leben gerne in klahren Bächen / nähren ſich von Erd-Würmen / Fliegen und Waſſer-Mücken; Der May-Monaht iſt ihre Leich-Zeit / nach dieſem ſeynd ſie gut bis im Herbſt. Dieſer Fiſch hat ein weiſſes und veſtes Fleiſch / doch dabey mürbe / gut von Geſchmack / dem Magen angenehme und geſunde Nahrung gebend: Daher ihn Ambroſius florem quaſi ex cæteris piſcibus eligendum, gleichſam eine auserleſene Blume unter andern Fiſchen nennet / welchen man gantz eſſen ſoll / da ſonſt nur an andern Fiſchen gewiſſe Stücke gerühmet werden.

Man kochet ſie friſch aus dem Saltz/ und iſſet ſie mit Eßig / oder richtet ſie zu wie Lachs und Forellen; Man räuchert ſie auch/wann ſie dauren/und verſandt werden ſollen.

Aſch-Lauch / wann man ſelbiges in Stücken zerſchnitten/und das Grüneſte von den Blättern weggethan / ſo läſt man es an dem Fleiſche ſieden/wiewol etliche Köche/ um dieſem Lauch den ſtrengen Geſchmack zu benehmen / ſolches vorher allein ſieden laſſen; andere prägelns ein wenig (wie bey der Lactucke gemeldet worden); Man iſſet es auch wohl in Milch/ oder andern Hülſen-Frücht-Suppen. Das grüne Blat in dem Aſch-Lauch hat den natürlichen Geſchmack der kleinen Rüben.

Aſiatiſche Speiſen und Speiß-Arten / ſolche ſeynd unter der ſpecialen Beſchreibung der groſſen Reiche und Länder / die in Aſia zu finden ſeyn/ ihren Speiſen nach ſchon zur Gnüge beſchrieben. Insgemein fällt davon zu berichten vor / daß / wie faſt halb Aſien mit dem Mahometaniſchen Greuel erfüllet / die demſelben anhangende Völcker auch deſſen Lehr-Sätzen gemäß in Enthaltung vom Wein und Schweinen-Fleiſch / ſonderlich in vielem und ſtrengen Faſten/ ſich verhalten müſſen. Die andere Parthey hingegen / nemlich die Heydniſche / haben ihre Lands-gewöhnliche Tractamenten, ſtarcke Vieh-Zucht/ Jagden und Fiſch-Fang / daraus ſie ihres Lebens Unterhalt genugſam finden können : Auſſer was die Heydniſchen Indianiſchen Braminen anbelanget/ welche des Pythagoræ falſchen Wahn hegen/ als wann die Seele der ſterbenden Menſchen / wann ſie dieſer ihren Leib verlieſſen/in die Leiber der unvernünfftigen Thiere führen; Daher ſie dann kein einiges Vieh ſchlachten/ viel weniger genieſſen/ aus Furcht/ daß ſie ihrer Eltern/ oder Freunde Seelen/ ihren Wohn-Platz dadurch zerſtöhren / oder ſolche gar unvermerckt mit hinein ſchlucken möchten. Andere/und zwar gantze Nationes, halten die Kühe vor heilige Thiere wegen des groſſen Nutzens ſo der Menſch/der Milch und Butter halber/ davon hat; Daher ſie auch dieſelbe zu ſchlachten und zu eſſen/ ſich ein Gewiſſen machen. Viele Abgötter unter denen blinden Heyden / opfern zuvor ihre Speiſen dem Teufel/und meynen/daß ſolche dadurch ſehr geſegnet würden. Das Geträncke iſt faſt durchgehends bey geringen Leuten Waſſer oder Milch / ſonderlich in Indien der warme Thée und Caffé; Ferner durch gantz Aſien die aus Reiß/ Zucker/ Caffe-Bohnen und Früchten gemachte Decocta und zubereitete Liquores, von deren mäßigem und warmen Gebrauch / ſie ſich ihre beſtändige Geſundheit und lange Lebens-Zeit zuſchreiben wollen.

Indeſſen lebet man doch an denen Höfen/ und bey vornehmen Leuten / in der

der gröſten Uppigkeit und Fleiſches-Wollüſten; Worzu ihnen ihr heiſſes Clima, der Uberfluß aller Dinge / die lange unzerſtöhrte Ruhe/indem ſich die Heyden und Mahometaner nicht alſo unter einander bekriegen / und ſich die Länder verheeren / wie die Chriſten thun / ſonderlich behülflich iſt/ und Anreitzung giebet; Und iſt gewiß/ daß die vormahlige Aſiatiſche Wollüſte/ welche Europam unglücklich gemacht/ ſo bald als ſie ſich durch Rom und Italien in andere deſſen Länder eingeſchlichen/ noch heutiges Tages daſelbſt in vollem Schwange gehen/als bey Irrdiſch-geſinnten Menſchen/ denen der Bauch ihr Gott iſt/ und welche noch wie das alte Sodoma alles vollauf/ und guten Frieden haben/auch ſich/ nach denen Verheiſſungen ihres Alcorans, in jenem Leben ein gleiches wohllüſtiges/ und dem Sinn des Heiligen Geiſtes zuwider / in Eſſen und Trincken beſtehendes Leben vorbilden.

Aſiatiſche **Weine**/ wurden vor dieſem ſehr häuffig gefunden; Wie dann darunter ſonderlich berühmt geweſen/ der Theriniſche/ Caryniſche/in Mæonien, der Phœniciſche / der Arſyeniſche/der Meſogitiſche/Myſiſche/ Lampſakiſche/ Perperiniſche/ Tibaiſche/ Damaſceniſche/Judaiſche/Samaritaniſche/und andere mehr.

Nachdem aber die meiſten von dieſen Ländern Mahomets Lehre angenommen/ ſo hat man den Wein-Bau angegeben; Maſſen Mahomet, als der wohl wuſte/ daß ſeine Glaubens-Genoſſen/ die ſich bemühen ſolten / ein groſſes Reich oder Monarchie aufzurichten/durch die Lieblichkeit des Weins bald könten geſchwächet/ zu den Waffen untüchtig gemacht/und vom Feinde in Völlerey überfallen werden. Er gedachte an die Weiſe der alten Teutſchen / und erinnerte ſich der Exempel Hannibals und Alexandri Magni; Jener litte eben darum ſo groſſen Schaden/ weil er ſich in Capua täglich mit ſeinem Volcke in dem lieblichen Reben-Safft berauſchete; Dieſer aber ward durch den Wein überwunden/ den gantz Aſien nicht bezwingen kunte. Solchem nach hat Mahomet demjenigen / welcher Wein trincken würde/ 80. Streiche oder Schläge/als eine Straffe auferlegt; Dann er bemühete ſich/ſeine Leute in der Grauſamkeit zu unterhalten/wozu der Wein gar nicht dienen wolte. Die Türckiſchen Kayſer erhalten dieſe Gewohnheit annoch ſtrenge / indem ſie nichts in ihr Land kommen laſſen / welches die Gemühter der Unterthanen gelinder machen oder bezähmen möchte.

Als der Frantzöſiſche König Franciſcus I. dem Türckiſchen Kayſer Solyman etliche Chriſtliche Europæiſche vortrefliche Muſicanten nach Conſtantinopel geſandt / und das Volck daſelbſt gar häuffig herzukam / dieſe liebliche Muſic zu hören/ ließ der Kayſer alſobald die Inſtrumenta verbrennen/

nen/und ſandte die Muſicanten wie-der nach Franckreich zurück.

Eben aus dieſer Urſache hat man die zu Florentz verfertigte und nach Con-ſtantinopel verſchickte Arabiſche Buch-druckerey verworffen/ und/ als etwas das einer militariſchen Nation nicht anſtünde/ gäntzlich hinweg geſchaffet: Wiewol man auch ſagen möchte/ ſol-ches ſey darum geſchehen/ weil ſo viel 1000. Schreiber in gantz Türckey ihre Nahrung mit der Feder ſuchen müſſen.

Gleichwol finden ſich viele unter de-nen Türcken/ welche ſagen: Nitimur invetitum ſemper cupimusque negata.

Was uns durchaus verbohten iſt/
Das lieben wir zu jeder Friſt.

Dann ſie ſauffen ſich (wiewol heimlich) im Wein offtmahl toll und voll; Ja/ der Kayſer Amurath ſelbſt/ der Anno 1640. geſtorben/ iſt von dem vielfälti-gen Wein-Sauffen umkommen. Lä-cherlich iſt es/ was Busbequius erzeh-let von einem Türcken zu Conſtantino-pel/ welcher/ als er Luſt bekam/ einen guten Trunck Weins einzuziehen/ mit ſtarcker Stimme ſeiner Seelen zurief/ ſie möchte ſich in einem Winckel ver-kriechen/ damit ſie von dem Wein nicht verunreiniget würde: Dann die Tür-cken bekennen alle/ daß das Wein-Trincken eine Sünde ſey/ aber ſie kön-nen es doch nicht wohl laſſen. Unter-deſſen werden doch von denen Chriſten unter ihnen ſehr viel Weinberge ge-bauet/ wovon die Türcken die Trauben und Roſinen/ die Chriſten aber den Wein gebrauchen. An ſtatt der Artzney iſt ſonſten den Türcken auch vergönnet Wein zu trincken.

Die Perſianer leben dieſem Geſetze Mahomets nicht ſo ſtrenge nach; Dann ſie meynen demſelben ein Gnü-gen zu thun/ wann ſie den Weinſtock ſelber nicht bauen/ ſondern dieſe Arbeit denen Armeniſchen und Georgiani-ſchen Chriſten überlaſſen/ von denen ſie alsdann den Wein in guter Quantität kauffen/ und nach Belieben davon trincken; Wie dann der Armeniſche Wein/ ſo zu Toccat wächſet/ inſonder-heit gerühmet wird. Derjenige aber/ ſo bey der berühmten Stadt Schirar wächſet/ iſt der beſte Wein in gantz Perſien/ und wird auf des Schachs Tafel getruncken.

Sonſten findet man auch in andern Landſchafften Aſiens gute Weinberge/ aber doch nirgends in ſolcher Menge/ daß man einen Wein-Handel daraus anfangen könte/ ſintemahlen die Aſia-tiſchen Weichlinge noch viel zärterer Getrancke/ als der Wein iſt/ zu berei-ten wiſſen; Die Wein-Trauben her-gegen behalten ſie zu eſſen/ oder dörren ſie/ und machen Roſinen daraus/ wie in China durchgehends gebräuchlich iſt/ woſelbſt man den Wein/ der aus Reiß gekochet wird/ viel edeler und ſchmackhaffter als den Reben-Wein hält. Vid. Neuhoffs Chineſiſche Geſandſchafft.

Aſia, oder vielmehr Adſchiar, bedeutet bey den Indianern erſtlich insgemein allerley mit Saltz und Eßig eingepeckelte Wurtzeln / Kräuter und Früchte / als Meer-Fenchel / Meer-Portulac, Indianiſche Spargen / Mangas und dergleichen. Dasjenige aber / was unter dem Nahmen Aſia inſonderheit zu uns heutiges Tages gebracht wird / iſt nichts anders als Tuniones, oder die jungen Schößlinge des groſſen Zucker-Rohres / welches von Caſp. Bauhino lib. 1. Pinac. Sect. 3. Arundo Arbor geneñet wird / und dieſes Zucker-Rohr ſtöſſet junge zarte / doch zuweilen wol Arms dicke Schoſſen herfür / dieſelben gräbet man tieff aus der Erden / und kochet ſie ein wenig in Waſſer / ſo wie man mit den Spargen hier zu Lande thut. Ferner ſchneidet man ſie in runde Scheiben / beſprenget ſelbige mit Saltz / und leget ſie einige Tage in die Lufft / jedoch alſo / daß ſie nicht gar zu trucken werden. Darnach ſchüttet man ſie in Töpffe / und übergeuſt ſie mit Palm-Wein-Eßig / welcher zuvor mit grob-geſtoſſenem Senff-Saamen bis auf die Helffte eingekocht worden. Sothane Töpffe werden wohl verbunden / und zum Gebrauch aufgehoben / auch in fremde Oerter verſendet: wie man denn nunmehr einige davon auch nach Ober-Teutſchland aus Holland zu ſchicken den Anfang gemacht. Man ſtellet aber dieſe Aſia bey uns auf als eine Rarität / und iſſet ſie zum Gebrauchens / als dazu ſie ſich / wegen ihres etwas ſcharffen Schmacks / am beſten ſchicket. Gleichwie auch eine gute Muſtarde den Appetit erwecket / die Dauung befordert / und die kalte Feuchtigkeiten im Magen zertheilet; Alſo ſind von der obgedachter maſſen zubereiteten Aſia nicht geringere Wirckungen zu vermuhten.

**Augen** / an denen vierfüßigen Thieren / werden mehrentheils wann man ſie ſchlachtet / ausgeſtochen / auſſer an den Kälbern / als an welchen ſie mit vielen Fett / weichen Fleiſch / und zarten Häutlein umgeben ſind.

Der Vögel-Augen werden wegen ihrer Kleinigkeit nichts geachtet / ſondern weggeworffen.

Von denen Fiſch-Augen lobte man vor Zeiten die Augen des Meer-Fiſches Glauci, heute zu Tage ſind die vom Lachſe / weil ſie fett und delicat ſeyn / ſehr angenehm.

**Aurhahn** / vide **Awerhahn**.

**Ausfuhr** der Victualien / ſolche iſt anzuſehen als eine zuläßige und verbotene / jene geſchiehet wann ein Land / ſo reich an Korn und Weinbau / Fiſchfang / Jagten / Viehe-Zucht / Honig-Bau / Feld / Baum- und Garten-Früchten / und andern / zu des Menſchlichen Lebens Erhaltung nöhtigen Dingen iſt / daß es nah und fern gelegenen Ländern / die deſſen Mangel haben / zu Waſſer und zu Lande Zu-

fuhr

fuhr thun kan/ non enim fert omnia, omnis Tellus

Hic ſegetes, illic veniunt felicius uvæ

Arborei fœtus alibi, atque injuſſa vireſcunt

Gramina, nonne vides, croceos ut Tmolus odores,

India mittit Ebur, molles ſua Thura Sabæi?

und würde ſonſt die Kauffmannſchafft nicht lange beſtehen/ oder ſoviel tauſend Menſchen ſich davon ernähren köñen/ wann nicht einer dem andern ſeines Landes-Früchte zuführen/ und des andern Mangel von ſeinem Uberfluß aushelffen/ zugleich auch eine freundliche Permutation und Tauſch ſolcher Dinge anſtellen ſollte/ welche beydes zu des Lebens Nothdurfft/ als Bequemlichkeit (unter welche wir auch Ausländiſche Speiſen/ Delicateſſen und Geträncke zählen wollen/) dienlich ſeyn können. Alſo muß das engbegrieffene Holland ſein Korn aus Pohlen/ Preuſſen/ Liefland/ Irrland und Moscau/ zuweilen auch gar aus der Barbarey; Die an der Oſt-See liegende Städte/ ihre Weine aus Franckreich/ faſt halb Europa ihre geſaltzene und gedörrete Fiſche aus Holland/ Norwegen und Schweden; Nieder-Sachſen ſein Schlacht-Viehe aus Jütland/ Bornholm/ Schonen; und das eingeſaltzene Fleiſch aus Churland/ und ſo andere Länder mehr ihre Bedürffniſſen aus dieſem oder jenem Lande (als den Rhein-Wein von Rhein-Strom/ viel Früchte/ Oehl und Wein aus Italien/ Spanien und Portugal) holen; Und würden alle dieſe Länder übel daran ſeyn/ wann ihnen/ da ſie ſolche Waaren in Uberfluß in ſich erzielen/ nicht ſollten ausführen und Handlung damit treiben können. Dann obgleich die Einfuhr in manchem Lande könnte entbehret werden/ zumahl wann man ſich mit denen Gaben/ welche die gütige Natur giebt/ wollte genügen laſſen/ und nach fremden Schleckereyen nicht lüſtern wäre/ ſo läſt ſich doch die Ausfuhr nicht zwingen noch verſperren/ weil die Einwohner ſonſt nicht wiſſen ſolten/ wo ſie mit allen dem was ihnen ihr Vieh-Zucht/ Feld und Acker-Bau getragen/ hin ſollten; Wie wir dann ſchon ſehen/ daß die Holländer in Oſt-Indien/ wann der Pfeffer und die Nägelein/ oder ein ander Gewürtz daſelbſt wohl geräht/ und mehr Vorrath iſt/ als ſie vermeynen daß in Europa abgänglich ſeyn werde/ ſolche lieber bey gantzen Hauffen verbrennen/ als daß ſie wegen der Menge eine Wohfeile darinn bringen ſollten; Ein Landes-Herr gewinnet auch bey der Ausfuhr/ indem dadurch ſtattliche Geld-Summen an Zoll/ in ſein Ærarium flieſſen/ die Unterthanen in Handel und Wandel geſetzet werden/ daß ſie hernach die Auflagen und Steuren ſoviel beſſer abtragen können.

Hingegen wird die Abfuhr auch wieder

wieder gehemmet und verboten / wann ſelbſt Mangel im Lande iſt / oder Krieg beſorget wird / und darzu die Magazinen angefüllet werden müſſen; Wann man denen Reichs-Feinden dadurch ſuchet Abbruch zu thun / oder andere wichtige Urſachen hat / warum man ihnen keine Abfuhr geſtatten wolle; Und zwar iſt dieſes ſowol dem natürlichen / als Völcker- und Kriegs-Rechten gemäß / und alten Herkommens. Dann daß bey denen Römern das Ausführen der Victualien ſchon ſey verboten geweſen / ſolches erhellet aus denen Reſcriptis derer Käyſere / Valentiniani & Gratiani L. 1. Cod. quæ res exportari non debent in folgenden Worten: Ad Barbaricum transferendi vini, olei & liquaminis nullam quispiam habeat facultatem, ne Guſtus quidem Cauſa, aut uſus commerciorum, aus welchem Geſetze wir ſehen / daß man denen Barbaren keine Eſculenta noch Potulenta habe zuführen dörffen / Conf. l. 11. pr. ff. de Publican. auch nicht einmahl des Koſtens oder Verſuchens halber / weil nehmlich die Barbaren durch den Geſchmack ſüſſer und delicater Weine ſonſt hätten mögen angereitzet werden / das fruchtbare Italien, welches ſolche ſtattliche Weine hervorbringet / anzufallen; Zumahlen man davon ſchon Exempel hatte / indem die Longobarder ſolcher geſtalt von dem Narſete, die Gallier aber von denen Etruſcis in Italien gelocket worden; wie von dieſen letzteren Livius lib. 5. Hiſtor. ſchreibet: Gentem Gallorum traditur fama dulcedinis frugum maximè vini, nova tum voluptate captam alpes tranſiiſſe & invexiſſe in Galliam vinum illiciendæ gentis Cauſa. Vid. Dionyſ. Gothofr. ad d. l. 1. Cod. quæ res export. non deb. Auch ſo gar keine Bouteille voll / Ripa de peſte Cap. 5. de Remed. conſerv. Ob nun wol in beſagtem L. 1. Cod. keine eigentliche Straffe darauf geſetzet war / ſo findet man doch kurtz darauf in Synops. Baſilicon. lib. 19. Tit. 1. daß es die Banniſirung / ja gar die Todes-Straffe verdienete / wañ jemand denen Barbaren (um ſolche dadurch hereinzulocken) Wein zuführen würde.

Ob man ſich nun wol heutiges Tages / da eine jede Nation in ihrem Lande ſich ſchon ziemlich angebauet / keiner ſolchen Migrations-Luſt mehr zu beſorgen hat / und noch mancher Samojede lieber ſeinen Fiſch-Trahn als Spaniſchen Wein ſauffet; Wie aus denen Hiſtorien bekannt / und es auch disfalls heiſſet:

Neſcio quô natale ſolum, dulcedine cunctos
Ducit, & immemores non ſinit eſſe ſui.

So iſt und bleibet doch die Ausfuhr der Victualien / ſonderlich ins Groſſe / das iſt / bey gantzen Schiffs-Ladungen und Laſt-Wägen verboten / wann die Feinde dadurch wider uns geſtärcket /

cket/ Krieg / theure Zeit / Miswachs und andere Unfälle beſorget werden; Wann man ferner Jure Talionis & Repreſſaliorum zu agiren hat / auch anderwerts die Zufuhr nicht ſicher oder profitabel iſt/ vornehmlich/ wann der Landes-Herr ſeine eigene Magazinen damit anzufüllen nöthig haben/ und durch das allzuviele Ausführen/ im Lande ſelbſt ein Mangel ſich ereignen möchte; Aus welchen Urſachen höchſt-löblich in einigen Teutſchen Chur- und Fürſtenthümern/ Städten und Provintzien verordnet/ daß Jährlich / wie z.E. in der Dantziger Pfund-Kammer geſchiehet/ von denen Landes-Ständen/ Magiſtraten und Bürger-Aelteſten eine Unterſuchung des vorhandenen Vorraths / und des Jährlichen Landes Bedürffniß angeſtellet / und nach beyderſeits Befinden / alsdann von der hohen Landes-Obrigkeit erſt beſtimmet wird / wie viel auszuführen geſtattet ſeyn ſoll oder nicht. Vide hiervon mit mehren unſere Geographiſche / Hiſtoriſche und Mercatoriſche Beſchreibung der Chur-Brandenburgiſchen Länder. p. 232. & ſeqq.

**Auſtern** ſeynd unter denen Oſtracodermis die Vornehmſten; Es ſtammet aber das Wort Auſtern oder Oeſtern aus dem Lateiniſchen Oſtreum vel oſtrea ab oſtraco her/ welches bey denen Griechen Teſtam, einen Scherben oder harte Schale bedeutet/ mit welchem dann die Auſtern ſonderlich umgeben ſind; Sie ſind ſowol an der Gröſſe als an der Landes-Art unterſchieden / ſintemahl ſie nicht an einen / ſondern an unterſchiedenen Orten des Oceans und Mittelländiſchen Meers gefangen werden; in Holland rühmet man die See-Ländiſche / welche bey Vlißingen und Mittelburg gefiſchet werden/ noch mehr aber die Engliſchen von Glocester, welche klein und delicat ſeyn; die Holſteiniſche ſind etwas gröſſer / die Banck aber von ſolchen Auſtern vor einigen Jahren ſo ſehr ausgefiſchet worden / daß man / um noch einige davon zur neuen Brut überzulaſſen/ durch ein Fürſtlich Mandat den Auſter-Fang bey hoher Straffe hat verbieten müſſen.

Es ſind aber die Auſtern im Herbſt/ Winter und Frühling am fetteſten/ vornehmlich aber zu ſolchen Jahrs-Zeiten in zunehmenden Mond am völlſten / welches daher rühret / weil um den Voll-mond die Nächte wegen des vollen Lichts laulicht / die Oeſters aber von Natur die Wärme verlangen/ und daher um ſo viel beſſer gedeyen/ ſintemahl ihr Fleiſch feucht / kalt und roh-ſäfftig iſt / alſo daß man ſie daher unter die geſunden Speiſen zu zehlen nicht vermag / die Zubereitung aber/ und die Gütigkeit des Magens kan ſolches in etwas verbeſſern.

Die roh-genoſſene Auſtern können wegen ihres Saltz-Waſſers den Leib öffnen/

öffnen / wiewol ſonſt ihr Fleiſch nach Galeni Meynung ſtopffet.

Man bringet ſie zu Tiſch / entweder friſch in Schalen / und ſo ſind ſie am beſten / aber an Oerter die weit von der See liegen am theurſten / ſelbige etwas länger zu bewahren / und ihnen das ſelbſt-öffnen / dadurch ſie ihr See-Waſſer fahren laſſen / zu verhindern / muß man etwas ſchweres darauf legen; Sie kommen auch friſch ausgeſchnitten in Fäßgen mit ihrer eigenen Sauce eingemacht / die ſind auch noch gut / und kommen ſchon wolfeiler; endlich wann man ſie gar weit verführen / oder eine Zeitlang conſerviren will / hat man ſie auch eingemacht in Fäßlein mit Saltz / Pfeffer und Lorber-Blättern; Dieſe Art iſt aber die ſchlechteſte / kan jedoch zur Noht zum ſtoven und an die Speiſe gebrauchet werden.

Jenes Schleckermaul der Nepos bey dem Plinio, wünſchte ſich ſo groſſe Auſtern zu haben / daß er aus einer drey Biſſen machen könte.

Heutiges Tags iſt der Auſter-Handel in Hamburg meiſtentheils / ſeither die Holſteiniſche Auſter-Pacht daſelbſt auffgehöret / in die Händen einiger particulir Kauff-Leute / welche ſo gar bis auf die Engliſche Küſte ihre Fahr-Zeug ausgeſchicket / und in Mangel der Holſteiniſchen von dannen Auſtern herholen / ſolche aber hernach in Hamburg / wie mehrmahls in denen Aviſen bekannt gemacht wird / bey 100. und Tonnen-weiß in gewiſſen Kellern verkauffen laſſen / woſelbſt der umliegende Höfe-Factors, imgleichen die Italiäners / Poſtillions und Bohten ſolche häuffig auffkauffen / und hernach weiter ausgemacht und in Schalen verführen / und ſolche theur genug (da ſie es hinbringen) verkauffen / ungeacht ſie manchmahl bey ihrer Uberkunfft ſo friſch nicht mehr ſeyn; Allein es heiſſet bey denen meiſten: Quod rarum carum. Was theur iſt ſchmecket am beſten. Und ſo ſeynd ihrer viel die anders keinen geſaltzenen Hering eſſen als wann er noch gantz rar / und das Stück zu 6. und mehr gute Groſchen bezahlet wird.

Das Zurichten der Auſtern geſchiehet theils in ihren Schalen / in welchen man ſie löſet / hernach ſolche damit auf einem Roſt über gelindes Feur ſetzet / ein wenig Butter und Pfeffer daran thut / mit ein bisgen Wein-Eſſig / reibet alsdann etwas von Muscaten darüber / beſtreuet ſie mit geriebenen Semmel-Rinden ehe man ſie noch vom Roſt nimmt / und bringet ſie alsdann zu Tiſch; Die Auſtern die ſolchergeſtalt in den Ofen gemacht werden ſind beſſer als über den Kohlen / weil ſie durch jenes eine bräunliche Farbe bekommen.

Wann man ſie ſtoven will / nimmt man ſie aus ihren Schalen und leget ſie alſo mit ihrer Suppe in eine Schüſſel über eine Glut-Pfañe / thut obige Ingredientien, von Butter Pfeffer Muſcaten

ſcaten und etliche Stücken Citronen oder Pomerantzen daran / läſſet ſie alſo wohl durchſieden/ und beſtreuet ſie alsdann mit fein gerieben Brodt.

Man fricaſſirt ſie auch in der Pfanne / und machet darzu erſtlich eine geſchnittene Zwiebel in Butter braun / hernach thut man die Auſtern mit ihrer Suppe darein/ und wann ſie gahr genung ſind etwas Wein-Eſſig und gehackte Peterſilie darzu.

Man prägelt ſie auch/indem man ſie zuerſt auf ein Serviet leget und Pfeffer darüber ſtreuet daß ſie etwas erſterben/ und den Geſchmack des Pfeffers an ſich nehmen; hierauf beſtreuet man ſie mit Mehl/ oder tuncket ſie in Nonnien-Teig und prägelt oder backet ſie alſo; wann ſie gahr ſind / ziehet man ſie mit einem Schaum-Löffel auf und leget ſie in die Schüſſel/ drucket Oranien-Safft darüber/ und beſtreuet den Schüſſel-Rand mit gehackter Peterſilie; Die nicht gar friſche oder eingemachte Oeſters kan man eben wie die friſche zurichten/ man muß ſie aber zuvor wohl waſchen / und dann in Milch oder reinen Waſſer ausfriſchen laſſen.

Von denen friſchen Auſtern machet man auch allerhand Suppen / Paſteten und andere Gerichte / ſonderlich hat man jetzund die Gewohnheit ſolche mit ſauren Kraut zu vermengen / und ſie mit ſolchem durchzuſtoven.

Zum Beſchluß dieſer Materia iſt noch merckwürdig / daß in der Inſul Trinitado ſich ein gewiſſer geſaltzener Fluß befindet / an deſſen Ufer Bäume ſtehen / auf deſſen Aeſte rechte natürliche und wohl-ſchmeckende Auſtern wachſen/ die nicht etwann aus den Saltz-Waſſer beym Uberlauff des Meers dahinauf geworffen worden/ und bey deſſen wieder Ablauff daran behangen geblieben/ſondern die würcklich auf den Baum gewachſen/ wie dann ſolches in Weſt-Indien und andern Orten mehr zu geſchehen pfleget. Vide Walther Rale in Deſcript. Guajanæ.

## Awer-Hahn oder Berg-Hahn/

Lat. urogallus Tetrix Tetraon, Fr. *Coq de Bruyere* hat einen ſchwartzen Kopf / der Schnabel iſt kurtz / der Hals Aſch-Farb mit ſchwärtzlichen Flecken/ an der Gröſſe gleichen ſie beynahe einem Calecutiſchen Hahn.

Die Aur-Henne/ Urogallina, iſt etwas kleiner als der Hahn/ ihr gantzer Leib iſt bund wie eine Schnepfe / mit ſchwartzen Flecken hin und her beſprenget.

Das Aur-Hahnen Fleiſch/ wiewol es trucken/ hart und ſchwärtzlich / iſt dennoch lieblich vom Geſchmack / gibt gute Nahrung / und wird denen Phaſanen gleich geſchätzet. Die Faltze der Aur-Hahnen da ſie ihre Hennen mit einem Geräuſch der Flügel und ſtarcken Geſchrey ohne hören und ſehen locken/ geſchiehet im Hornung und Mertzen/ da der Hahn in währenden Geſchrey gar

gar leicht (auſſer dem aber ſchwer) zu ſchieſſen iſt. Ihre Zubereitung kommt mit andern groſſen Feder-Wildpret überein.

Nach Suetonii Bericht/ ſoll Kayſer Caligula befohlen haben/ daß ihm in ſeinen darzu erbauten Tempel kein ander Thier als ein Aur-Hahn geopffert werden ſolte.

Etliche laſſen den Aur-Hahn ehe ſie ihn braten zuvor ein wenig auffſieden in Waſſer/ damit er ſeine Crudität/ Geil- und Härtigkeit dadurch etwas verliere/ und zum braten deſto bequemer werde/ begieſſen ihn hernach wann er am Spieſſe ſteckt mit Wein und geſchmoltzener Butter/ und machen endlich eine Sauce von Wein/ Leb-Kuchen/ Pfeffer/ Negelein und andern guten Gewürtz darüber.

Awer-Ochſen werdē viel in Preuſſen und Littauen in den dickſten Wäldern gefunden/ aber ihres harten Fleiſches wegen nicht viel gegeſſen/ es möchten es dann die Tartarn thun/ welchen das Büffel- und Pferd/ gleich wie vor dieſen denen Troglodyten das Elephanten/ und denen alten Römern das Eſels-Fleiſch eine angenehme Speiſe iſt.

Azarolen ſind eine Art von Miſpeln/ die aber in unſern Teutſchen Climate nicht können gezogen werden.

## B.

**B**Acchus, ſive Liber Pater, ein Erfinder der Wein-Reben/ und bey den Heyden der Gott des Weins und des Sauffens/ auch aller Schwelger und Debauchanten Patron; Hatte der Heyden ihrem fabelhafften Vorgeben nach/ den Jupiter zum Vater/ und die Semele zur Mutter/ die Stadt Thebe aber zur Gebuhrts-Stadt. Als ſeine Mutter mit ihm ſchwanger gieng/ wurde ſie von der Juno, als welche allen des Jupiters Kebs-Weibern Spinnen-feind war/ folgender geſtalt betrogen: Sie kam nemlich zu der Semele in Geſtalt eines alten Weibes/ und ſagte zu ihr: Es wäre ihrer Ehre ſehr daran gelegen/ daß Jupiter ſie auf gleiche Weiſe wie die Junonem, nemlich mit Donner und Blitz/ beſuchte/ ſie ſolte ſich ſolche Ehre gleichfals ausbitten; Als nun die einfältige Semele ſolches that/ wurde ſie von dem Jupiter gleich mit Feuer verzehret/ der aber das Kind zuvor von ihr nahm/ und ſolches ſo lange/ bis es zeitig wurde/ in ſeine Hüffte verbarg. Daher hernach der Bacchus, Bimater, als einer der zwey Mütter gehabt/ genennet wurde. Er hieß auch Dionyſius (weil er von dem Gott Jupiter erzeuget/ oder weil er in dem Berge Nyſa erzogen worden) item Liber, Bromius, Lyæus, Lenæus, Evan, &c. Der Silenus und die Nymphen erzogen ihn in ſeiner Jugend/ davor ſie zur

Danckbarkeit in dem Himmel verſetzet/ und in die Sternen Hyades verwandelt worden.

Als er erwachſen/ durchreiſete er faſt die gantze Welt/ bekriegte und überwand die Indianer/ und erbaüte die Stadt Niſa. Ihme wird zugeſchrieben/ daß er das Triumphirliche Einziehen erfunden/ und am erſten eine Königs-Cron getragen. Sein Wagen war mit Tyger-Thieren beſpannet/ über ſeinen Leib trug er eine Hirſch-Haut/ ſein Scepter war ein Stock von Epheu mit Wein-Reben umwunden/ Thyrſus genannt. Als er denen Indianern zum erſten mahl Wein zu trincken gab/ hielten ſie ſolchen vor einen Gifft/ weil ſie davon bezecht und raſend worden. Man opferte ihme Anfangs gantze lebendige Menſchen/ aber nach ſeinen Indianiſchen Zug nur Eſel und Böcke; Anzuzeigen/ daß wer dem Wein zu ſehr ergeben/ davon thöricht/ wie die Eſel/ oder unzüchtig/ wie die Böcke/ würde. Damit man aber den Wein recht gebrauchen möge/ ſoll man den Bacchum bey denen Waſſer-Nymphen erziehen; Das iſt/ den Wein mit Waſſer miſchen.

Nebenſt denen Satyris wolte der Bacchus keine andere Prieſter noch Opferer als die Weiber haben/ weil ſie ihm auf allen ſeinen Reiſen gefolget/ mit Schreyen/ Singen und Dantzen; Daher ſie auch von ſolchem Schreyen und Raſen Bacchantes, Baſſarides, Thyades und Menades, die gröſten Bacchi-Feſte aber Trieterica genennet worden. Sie hieſſen auch Orgia von Orgy oder Zorn/ weil die Weiber mit Tyger- oder Panther-Häuten bekleidet/ fliegenden Haaren/ brennenden Fackeln und Thyrſen in den Händen/ auf die Berge gelauffen/ und wie unſinnig geſchryen: Eu hoë Evan, Eu hoë Bacche, das iſt guter Sohn; welchen Nahmen der Jupiter ihme gegeben/ als in dem Rieſen-Kriege Bacchus, in einem Löwen verſtellet/ gantz raſend unter die Rieſen lieff/ und die erſten/ die er antraff/ niederriſſe; Sein Aufzug war in einem Wagen von Löwen/ Tygern und Panthern gezogen/ um den Wagen her waren truncken Satyri, Cobali, eine Gattung von Feld-Teufeln/ Lenæ (von dem Griechiſchen Wort Lyny, Wein-Kelter-Verwalterinnen) Najades und Bacchæ, zuletzt ritte Silenus auf einem alten Eſel. Nackend wurde der Bacchus auch darum gemahlet/ quia arcanum demens detegit Ebrietas, weil ein truncken Menſch ſeines Hertzens Grund offenbahret. Er hatte die Geſtalt eines unbärtigen Jünglings/ weil truncken Leute wie die Jungens ſich anſtellen/ und Kinder-Poſſen treiben: Auf ſeinem Geſichte erſchiene lauter Frölichkeit/ welches die Würckung des Sauffens iſt/ daß nemlich alle Sorgen dadurch vertrieben werden/ ſo daß mancher beſoffener Bruder/ wann der Wein erſt im Kopfe geſtiegen/ in ſeinen Gedancken offt ſich einbildet/ er ſey der

Reicheſte/ Mächtigſte und Stärckeſte von der Welt; So bald er aber wieder nüchtern wird/ ſo hänget das Schild zum armen Teufel aus. In der Jugend ſoll dem Baccho des Ariſtæi Tochter/ Macris, zu welcher ihm der Mercurius auf Jupiters Befehl in die Koſt gethan/ die Lippen mit Honig beſtrichen/ und in einer Höle mit 2 Thüren ſorgfältig erzogen haben; Dahero ihme hernach die Erfindung des Wein-Baues/ und wie man Honig machen ſolte/ zugeſchrieben/ und er darüber für einen Gott/ Oſiris genannt/ gehalten worden. Die Phœnicier danckten ihm die Erfindung der Kauffmannſchafft und Schiffahrt; Auch ſoll er haben die Menſchen zahm gemacht/ und Gott erkennen lernen/ viele Städte erobert/ und die Tyranniſchen Schiff-Leute in See-Hunde und See-Kälber verwandelt haben.

Die Opfer/ die man ihn brachte/ waren Tannen-Aeſte/ Epheu und Eichen/ auch Feigen- und Wein-Reben-Laub/ Drachen und Hätzen/ weil trunckene Leute gerne ſchwätzen mögen; Man opferte ihm auch Böcke/ weil ſolche denen Wein-Reben auffſetzig ſeyn. Die Egyptier opferten ihme nichts anders/ als Schweine/ die beſoffene Leute dadurch vorzuſtellen.

Es waren aber die vornehmſten Bacchi-Feſte bey den Heyden unter andern auch folgende/ als:

Epilenæa, das Moſt-Feſt/ da man bey der Kälter ſang/ daß viel ſüſſer Moſt hervor lauffen möchte.

Apaturia, Betrieg-Opfer.

Ambroſia, dieſe hielt man im Januario, da man am meiſten Wein in Rom führte.

Bacchanalia, Dionyſia, Orgia, üppige und leichtfertige Feſte / da allerley ſchandbare Faßnachts-Lieder geſungen worden; Dieſe Feſte wurden auch Trieterica genannt / weil man ſie nur alle drey Jahr ſolenniter zu begehen pflegte. Ovid. lib. 6. Metam. fab. 8. Tempus erat, quo ſacra ſolent Trieterica Bacchi Sithoniæ celebrare nurus.

Wider dieſe höchſt-ärgerliche und ſchandbare Feſte hielte der ernſthaffte Cato einsmahls eine treffliche Oration an dem Rath und das Volck zu Rom/ daß ſie doch ſolches abſchaffen möchten. Er fand aber/ wie noch heutiges Tages an vielen Orten geſchicht/ da unter dem Nahmen Carneval dergleichen Bacchanalia gegen die heilige Faſten-Zeit gehalten werden / wenig Gehör.

**Bach-Steltze** / Motacilla, Cauda-tremula, weil es immer den Schwantz reget/ iſt vom Fleiſch gering/ und nicht fett; Dahero es auch nicht (ob es gleich könte genoſſen werden) auf vornehme Tafeln kommt.

**Bache** u. **Bacher**/ vide **Schwein.**

**Backen** / vide **Gebackenes.**

**Backen** / das Subſt. Genæ, ein Theil des Haupts. Diejenige Backen/ die

die von jungen fetten und fleiſchigen Thieren genommen werden / ſind gut/ ſafftig und nicht zu tadeln; Die von Kälbern und Lämmern ſind gar zart/ und die von einem wilden Schweins-Kopf paſſiren vor ein Herren-Eſſen.

**Backen**/ das Verbum, heiſt/ vermög des Feuers Hitze/eine rohe Speiſe in dem Ofen gahr machen; Daher ſagt man Brod / Paſteten und Zucker backen / welches eine der vornehmſten Handlungen in der Haushaltung und Küche iſt: Wiewol es manchmahl heiſt/ Backen und Brauen gerathen nicht allezeit wohl. Von dem Backen iſt der Back-Ofen und Brod-Backen/ davon unter dem Worte **Brod** und **Ofen** gehandelt worden / ingleichen auch von dem Paſteten-Backen und ihrer eigenen Benennung. Beſiehe ferner das Wort **Becker**.

**Baden**/ muſten bey denen alten Römern ihre eingeladene Gäſte / weil ſie ſolches vor eine Art der Wolluſt und Zärtlichkeit hielten / mit welchen ſie denenſelben gütlich thun wolten; Wie etwan alſo das Fuß-Waſchen bey denen Morgenländiſchen Völckern gebräuchlich geweſen / davon ein Mehres unter dem Wort **Waſchen** zu leſen iſt.

**Bambus-Rohr** / dieſe wachſen meiſt in der Wildniß in Indien / an ſumpfichten Oertern/ gleichwie unſere Ellern faſt gleicher Höhe / jedoch dünner und Glieder-weiſe/ wie das Teich-Rohr in unſern Teutſchen Landen zu wachſen pfleget/ aus welchem die Einwohner vieler Inſulen/als Java Major, Mallacca und Ceylon, ihre Häuſer bauen / und auch Töpfe/ um darinnen zu kochen / daraus machen; Welches alſo zugehet: Sie hauen ein Glied von ſolchem Bambus-Rohr ab/ thun Reiß hinein/ und ſetzen es zum Feuer / wann nun der Bambus-Rohrne Topf beginnet ſchwartz zu werden/ und Kohlen zu faſſen / ſo iſt es ein Zeichen / daß der Reiß gekocht iſt / und nehmen ſie ihn alsdann wieder ab.

**Bangue**, iſt ſo gemein in Indien als der Amfion. Der Saame dieſer Frucht iſt wie Hanf-Saamen; Man brauchet ſolchen geſtoſſen/ um Appetit zum Eſſen zu erwecken. Die Reiche vermengen dieſes Bangue mit Nägelein/ Camphor, Ambra, Muſcus und Amfion; Da dann ein ſolches Pulver den Menſchen frölich / und ſeines Elends vergeſſend machet.

**Banquets**, heiſſen groſſe herrliche und von vornehmen Standes-Perſonen / ausgerichtete Gaſtereyen und Mahlzeiten; Der Urſprung ihres Nahmens ſcheinet von Bäncken / deren ſich die Alten bey ihren Tiſche ſitzen / mehr als der Stühle bedienet/ herzukommen. Mit dem Worte Banquet hat auch einige Ubereinkommung das Wort Banqueroutiren / weil / ſo es Bürgerliche Perſonen / viel auf das Banquetiren ankommen laſſen/ ſolches

(das Banqueroutiren) auf den Rücken mit ſich zu führen pfleget. Ein anders iſt es mit groſſer Herren Banqueten / die es auszuführen haben / und zu welchen (wie dorten zu des Ahasveri koſtbaren Banquet) viele Länder contribuiren müſſen; Es werden aber dergleichen Banquets mehrentheils gewiſſer Solennitäten halber angeſtellet; dergleichen das jenige geweſen / welches nach dem Münſteriſchen Friedens-Schluß / der damahlige Pfaltz-Grafe am Rhein / nachmahls König in Schweden Carl Guſtav A. 1650. zu Nürrenberg (nach glücklich-vollbrachten Executions Receſs) denen daſelbſt anweſenden Fürſten und Abgeſandten auf dem Rahthauſe gegeben / und welches hernach auf höchſt-gedachten Königs Befehl durch den vortrefflichen Künſtler Joachim von Sandrart / in den groſſen Saal des Rahthauſes / dermaſſen künſtlich abgemahlet worden / daß aller hohen Standes-Perſonen und Geſandten / die dieſen Banquet beygewohnet / ihre Portraits nach dem Leben gemahlet zu ſehen ſeyn; vor welche Mühwaltung Sandrart von dem Pfaltz-Grafen 2000. Rheiniſche Gülden / und eine güldene Kette von 200. Ducaten / ſamt deſſen Bruſt-Bilde / von E. Hoch-Edlen Raht aber / als er dieſes Gemählde im Nahmen der Cron Schweden auf das Rahthauß (woſelbſt es noch zu ſehen iſt) geliefert / ein faſt gleichmäßig koſtbahres Præſent bekommen.

Ein anderes / aber nicht ſo löbliches Banquet hielte der Blut-Schänder Herodes / als er ſeinen Jahrs-Tag begieng / und dabey von Wein / Menſchen-Furcht und Unbedachtſamkeit übereilet / ſeiner vor ihm tantzenden unartigen Tochter / des heiligen Johannis des Täuffers Haupt geben ließ.

Was vor herrliche Banquets groſſe Herren und Potentaten noch heutiges Tages an ihren Bey-Lagern / Einzügen / Kröhnungen / Huldigungen / Triumphen / Friedens-Schlüſſen / Anweſenheit hoher Gäſte / geſchloſſenen Alliancen, erhaltenen Siegen / und dergleichen anzuſtellen pflegen / iſt aus der täglichen Erfahrung bekannt; Dergleichen Banquets wie ſie mit andern vielerhand Luſtbarkeiten als Carouſels, Operen, Comœdien, Balleten / Feur-Wercken / Jagten und wilder Thiere hetzen begleitet ſeyn; Alſo herrſchet auch ſonderlich in denen Banquet-Sälen ſelbſt eine magnifique Decoration von allerhand Sinnreichen Inventionen, trefflichen Perſpectiven / wohl rangirten koſtbahren Mobilien / prächtigen Credentzen / ſpringenden Fontainen / und anderen Auszierungen / zu welchen unter dem Worte Inventionen eine ziemliche Anleitung gegeben worden.

Es haben aber nicht alle Banquets einen glücklichen Ausgang / ſondern enden ſich vielfältig in eine Tragœdiam, bey welcher der Wein der Gäſte mit Blut vermenget / oder doch ſonſt ein

ein anderer trauriger Zufall erfahren wird; Alſo ſchreibet Guevarra im 40. Capitel ſeiner Hoff-Schule / daß das erſte Banquet / welches der Teufel unſeren erſten Eltern / Adam und Eva unter dem verbotenen Baum des Paradieſes zugerichtet hatte / ihnen ſo übel bekommen / daß alle ihre Nachkommen noch daran zu verdäuen haben. Rebecca hielte dem Iſaac ein Banquet, durch welches Eſau um den väterlichen Segen kam / der ihm als Erſt-gebohrnen gebühret hätte. Bey Abſolons Banquet, welches er allen ſeinen Brüdern gehalten / wurde Amnon erſchlagen. Auf des Ahasveri Banquet, die demüthige Eſther erhöhet / die ſtoltze Vaſthi hingegen gedemüthiget. Des frommen Hiobs ſieben Söhne und ſieben Töchter hielten ein Banquet in ihres älteſten Bruders Hauſe / welches ſich aber ſo übel endigte / daß alle vierzehen Geſchwiſtere darüber ihr Leben verlohren. Als dorten die Perſianiſchen Geſandten an der Macedoniſchen Königlichen Tafel allzu unzüchtig und gemein mit dem Hof-Frauenzimmer umgehen wollten / wurde ihnen insgeſamt durch ſpitzige Dolchen (die einige in Frauenzimmer-Habit verkleidete Jünglinge ihnen ins Hertze ſtieſſen) der Lebens-Faden bey der Tafel abgeſchnitten. Anno 1225. hielte Hertzog Heinrich der V. in Oeſterreich ſeiner Schweſter Margaretha zu Ehren / die mit Käyſers Friderici II. Sohn zu Nürnberg vermählet worden / ein ſtattlich Banquet und Ballet auf der Burg daſelbſt / worüber aber der Boden des Saals (weil er die Menge derer Leute nicht ertragen kunte) einbrach; Alſo / daß ſiebentzig Herren und Frauen / Grafen- und Ritter-Standes / theils getödtet / theils ſonſt hart verwundet worden; Der Käyſer ſelbſt ſoll ſich kümmerlich an einem Fenſter erhalten haben. Ein gleiches Unglück geſchahe auch A. 1284. an eben dieſem Orte / auf des Käyſers Rudolphi Beylager / mit Agnes, eine Hertzogin von Burgund.

Ein ſonderbares unglückliches Banquet mag auch dasjenige geweſen ſeyn / da in dem Banquet-Saal des Aſſyriſchen Königes Belſazars, als er jetzt mitten in der Debauche mit ſeinen Groſſen und Gewaltigen zu Tiſche ſaß / an die getünchte Wand das Mene Mene Teckel Upharſin geſchrieben wurde / (das iſt / GOtt hat / o König Belſazer! dein Königreich gezählet und vollendet / man hat dich in einer Wage gewogen und zu leicht befunden / dein Königreich iſt zertheilet und den Meden und Perſen gegeben) wie dann auch hierauf dieſer wollüſtige König in derſelben Nacht erſchlagen worden.

Die Veranlaſſung zu dieſem des Königs Belſazars Banquet war dieſe: Es wurde bey denen Babyloniern unter andern Götzen-Bildern auch eines / der ſo genannten Göttin Schachæ verehret / und derſelben jährlich zu Ehren ein groß Feſt angeſtellet / in welcher

Zeit die Herren ihrer Diener Befehl gehorſameten / und deren einer dem gantzen Haus-Geſinde ſchön geſchmückt vorſtehen muſte ; Ein ſolcher wurde hernachmahls Sagan, das iſt/ ein groſſer Fürſt oder Prieſter genennet: Und von dieſem Feſte hat auch Belſazar, weil er ſolches vor andern hoch hielte/ den Nahmen bekommen/ daß er der König Scheſach, und auch alſo die Stadt Babel genennet worden. Woraus erſtlich zu erſehen/ daß dieſes Banquet einen böſen Urſprung/ nemlich einen Götzen-Dienſt gehabt habe.

Zweytens iſt es auch als ein üppiges / ſtoltzes und verſchwenderiſches Gaſtmahl anzuſehen; Sintemahl der König 1000. Gäſte darzu eingeladen/ auch alle Tractamenten auf das köſtlichſte in Gold-und Silbernen Gefäſſen angeordnet hatte / wie ſolches aus der Grund-Sprache des Textes bey dem Jeſaia am 21ſten Cap. am 5ten V. zu erſehen; Da dieſes Banquet als ein ungemeines prächtiges / dergleichen nicht alle Tage pflegte gehalten zu werden / heraus geſtrichen wird. Sehr merckwürdig aber iſt / daß in eben dem angeführten Ort des Texts das Wörtlein / welches in der Grund-Sprache die Anordnung einer köſtlichen Mahlzeit bedeutet/auch bey dem Jeremia am 50ſten Cap. am 9ten Vers heiſſet / ein Krieges-Heer anordnen ; Als wann der Prophet im Nahmen des HErren ſaget: Siehe/ ich will groſſe Völcker mit Hauffen aus dem Lande gegen Mitternacht erwecken / und wider Babel herauf bringen / die ſich wider ſie ſollen rüſten. (das iſt/eine Krieges-Ordnung oder Battaille rangée wider ſie anſtellen.) Eben dieſes Wort heiſt auch im Sprichwörtern Salomonis am 9ten Cap. v. 2. den Tiſch anordnen ; wann daſelbſt von der Göttlichen Weisheit ſtehet : Daß ſie ihr Vieh geſchlachtet und ihren Tiſch bereitet/und alle Speiſen in Ordnung aufgetragen habe. In welchem letzteren Verſtande von Zurichtung eines Mahls es hier von dem Belſazar, in Zurüſtung einer Schlacht-Ordnung aber von dem Cyro, der dieſen wollüſtigen König überwunden/ genommen wird : Und freylich hätte Belſazar beſſer gethan/ daß er an ſtatt Freſſens und Sauffens auf Anordnung ſeines Kriegs-Heers (den herein brechenden Feind damit abzuhalten) wäre bedacht geweſen / oder daß er die Gläſer eine Zeitlang an die Seite geſetzt / und die Schwerdter ergriffen hätte. Wie wenig aber dergleichen Schlemmer hieran gedencken / ſolches beſchreibet gar ſchön der heilige Ambroſius in ſeinem Buche / da er von Eliæ ſchwerem Faſten redet/ mit dieſen Worten : Du ſolteſt/ ſagt er/ dergleichen Trunckenbolden ihre wohl-angeordnete Tafeln vor ein Feld / worauf zwey feindliche Kriegs-Heere in ſchönſter Ordnung rangiret ſtehen/anſehen/ ſo zierlich ſeynd alle Gläſer neben einander geſetzt ; Erſtlich fängt man an mit kleinen/ hernach mit groſſen Hum-

pen zu chargiren / und thut jedweder ſein Beſtes / den andern durch dieſes Geſöff heldenmühtig zu Boden zu werffen. Daß alſo der Anſtalt nach dieſes Belſazars Banquet ein recht Viehiſches und Teufliſches mag genannt werden; Und zwar ein Viehiſches / weil der König gegen 1000. ſeiner Gäſte im Sauffen geſtritten; Ein Teufliſches aber / weil der König die güldenen Gefäſſe / die aus dem Tempel des Hauſes GOttes zu Jeruſalem waren genommen worden / herbringen laſſen / und als er mit ſeinen Weibern und Kebs-Weibern und Gewaltigen daraus geſoffen / die güldene / ſilberne und eherne / eiſerne / höltzerne und ſteinerne Götter / zum Hohn und Spott des GOttes zu Jeruſalem / dem dieſe Gefäſſe (dieſer beſoffenen Compagnie Meynung nach) als einen krancken und ohnmächtigen Gott waren abgenommen worden / gelobet hat.

Ferner iſt dieſe Gaſterey auch eine rechte ruchloſe ſichere Gaſterey zu nennen / weil erſtlich GOttes dabey vergeſſen / und die vom Dario und Cyro bevorſtehende Gefahr / gleich als wann alles in guter Sicherheit / und nicht vielmehr Wachens und Streitens Zeit wäre / in den Wind geſchlagen worden.

Wir lernen hieraus / daß je näher dem Menſchen die Straffe über den Hals ſchwebe / je ſicherer ſie in allerhand Laſtern und Wollüſten dahin leben / welche ihnen doch gleichwol / wie dem Belſazar (deſſen Reſidentz-Stadt Babel von dem Cyro erobert worden) oder wie der erſten Welt / die ſich freyete / und freyen ließ / bis Noah in den Kaſten ging / und das Waſſer der Sünd-Fluht ihnen über den Kopf zuſammen ſchlug / zuletzt übel bekommen müſſen. Vide hiervon ein Mehres in unſerm Luſt- und Lehr-reichen Hiſtoriſchen Schau-Platz unter des Aſſyriſchen Königs Belſazars Lebens-Beſchreibung.

Welcher geſtalt nach Frantzöſiſcher Mode ein groſſes Banquet anzuſtellen ſey / davon giebet Herr Elsholtz in ſeinen Diæteticon folgende Beſchreibung:

Zu einer Compagnie von dreißig vornehmen Perſonen welche man herrlich tractiren will / muß man auf einen Tiſch bedacht ſeyn / ſelbigen mit ſo viel Tellern und Servietten / als Perſonen ſind / zu belegen / jeglicher Teller in ſolcher Weite als ein Stuhl breit iſt / auf jeder Seiten vierzehn / und oben am Tiſche einen / unten aber einen oder zwey; So muß man auch ſehen daß der Tiſch breit genug ſey / und das Tiſch-Tuch von allen Seiten wohl abhange daß viel Saltz-Fäſſer / Meſſer und Gabeln / wie auch Tafel-Kräntze mitten auf dem Tiſche ſeyn / worauf man in Auffdeckung der Schüſſeln die ledigen ſetze.

Der erſte Gang beſtehet in Folgenden: Man trägt zuerſt dreißig Schüſſeln

ſen zu Tiſche / worinnen nichts als Suppen-Gerichte / gehackte und aufgeſchnitten Brodt zugerichtete Speiſen ſind; In funffzehen Schůſſeln dieſer Suppen / ſoll man das Fleiſch noch gantz ſehen / in denen übrigen funffzehen aber ſoll das gehackte auf Brodt zugerichtet ſeyn; dieſe Schůſſeln ſoll man Wechſel-weiſe ſetzen / und oben auf der einen Seiten eine gute Geſund-Suppe / und auf der andern Seiten aber eine Potage a la Reine, welche von etlichen gehackten Reb-Hůnern und Faſanen gemacht; weiter herunter wieder eine Geſund-Suppe / und ein ander gehacktes mit Erd-Schwåmmen / Artſchocken und andern Sachen / gleich über dieſe ſoll man eine Bisque ſetzen / nechſt den andern eine Potage garny, ſo von allerhand Abfälle der Vögel iſt / nechſt der Bisque eine Jacobine oder andere Schůſſel; Solchergeſtalt fähret man Wechſel-weiſe damit fort bis zum Ende des Tiſches / und wird immer ein ſchwaches Gericht bey einen ſtarcken geſetzet.

Der andere Gang beſtehet in allerhand Gerichten / als Fricaſſeen in kurtzer Brůh / geſottenen und gebratenen Wildpret und Paſteten / ſowol gemeinen als von Blätter-Teig gemachten: Von Tarten / Schnecken / Zungen / Würſten / Saucißen und Blut-Würſten / Melonen und Früchten ſo man zuerſt mit der Jahrs-Zeit zu Tiſche ſetzet / mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern welche auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe mitten auf dem Tiſch geſetzet werden; Es mag auch der Speiſe-Meiſter nach ſeinen Gutdůncken dieſes alles verbeſſern / dieſes aber hat er wohl in acht zu nehmen / daß er ſich allezeit zur rechten Seiten des Tiſches ſtelle / wann er kan / und ſolches darum / weil es ihm in Darſetzung der Schůſſeln beſſer zur Hand iſt. So muß er auch auf der andern Seiten einen Gehůlffen haben / der die vorige Schůſſeln wieder abhebe / und nicht mehr zur Zeit nehme als man wieder an die Stelle ſchieben kan; Er darf auch auf einmahl nicht mehr als zu vier Schůſſeln Platz laſſen; Drittens / muß der Aufſſetzer in acht nehmen / daß er niemahls eine Schůſſel mit groſſen Stůcken Fleiſch vor vornehme Leute ſetzet / weil ſolches ihnen das Geſicht benimmt / und ſie Ehren-halber davon den andern vorlegen můſſen; Zum vierdten / muß er die Schůſſeln alſo ſetzen / daß allezeit ein ſchwach und ein ſtarckes Gerichte auf einer und der andern Seiten in gleicher Weite beyſammen ſtehen; So ſollen auch die Schůſſeln alſo gemenget werden / daß man nicht mercken könne / daß ein Gerichte zweymahl ſey.

Der dritte Gang beſtehet in allerhand groſſen Gebratens / als Rebhůner / Faſanen / Schnepffen / Wilden- oder Holtz-Tauben / jungen Kalkunen / jungen Hůnern / Haaſen / Caninichen / gantzen Låmmern und dergleichen; Hiebey werden in einen kleinem Schůſ-

Schüſſelgen aufgeſetzet Pomerantzen/ Citronen / Oliven und dergleichen.

Den 4ten Gang macht man von allerhand kleinen Gebratens / als Waſſer-Schnepffen/ Krams-Vögel/ Lerchen/ Ortelans / Kalb-Schwedern und andern dergleichen; Hiebey kan man allerhand Geprägeltes auffſetzen / und die Schüſſeln alſo vermengen/ daß allezeit eine Schüſſel mit Gebratens/ und eine mit Geprägeltes bey einander kommen; Was von Früchten und andern Sachen gemacht iſt/ ſetzet man auf die gegabelte Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe.

So man in den fünfften Gang Fiſche mit Speck geſotten zu Tiſch tragen will / ſo ſetzet man die Lächſe/ Forellen / Karpen und Hechte mit denen Paſteten/ die von Fiſchen gemacht/ gantz zu Tiſche / und ſchiebet darzwiſchen etliche Schüſſeln mit fricaßirten Schild-Kröten und Krebſen/ worauf man ihre Schaale leget / oder in Ermanglung derſelben zieret man die Schüſſeln mit Pomerantzen und Citronen.

Der ſechſte Gang beſtehet in allerhand Gerichten ſo von Butter und Speck zugerichtet ſind/wie auch vielen Arten Eyern / derer etliche mit Schaafs-Keulen-Safft vermenget/ andere in der Pfannen gebacken/etliche mit Zucker vermiſchet ſind/ die man ſowol kalt als warm eſſen kan / wie auch in allerhand farbichten Galreten. Auf die gegabelte Saltz-Fäſſer und Tafel-Kräntze ſetzet man Schüſſeln mit Artſchocken/Cardons und Seleri mit Oehl und Pfeffer.

Der ſiebende Gang beſtehet in allerhand Früchten ſo fern die Jahrs-Zeit ſolches zuläſt / auch Milch-Rohm und Gebackenen. Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Kräntze ſetzet man Mandeln und ausgeſchelte Wall-Nüſſe.

Der achte Gang / welcher den Ausgang dieſes Banquets machet / beſtehet in allerhand Confituren ſowol naſſen als trocknen / in Marcipanen/ Conſerven und Candiſirten / auf die Saltz-Fäſſer und Taffel-Kräntze ſetzet man Stengel von Fenchel/ welche mit allerley gefärbten Zucker beſtreuet/auch mit kleinen Zahn-Stöchern beſtecket ſind / wie auch etliche Schüſſeln mit Biſen-Küchlein und andere nach Ambra und Muscus wohl-richenden Zucker. Der Speiſe-Meiſter ſoll zum wenigſten auf jeden Gang die Teller / und zwiſchen zwey Gängen die Servieten wechſeln.

Im Abheben fänget man zu erſt unten am Tiſche an; der mit zu Tiſche dienet / nimmt unterdeſſen die Teller/ Saltz-Fäſſer und was auf dem Tiſche ſtehet hinweg / und endet alſo oben bey dem Tiſche/wo er alſobald Waſſer zum Waſchen præſentiret. Indeſſen iſt der ander geſchäfftig und langet die Hand-Rollen herum; Enden ſich alſo dieſe Ceremonien unten am Tiſche; es mag auch derſelbe ſo das Hand-Becken hält / ſolches verwechſeln / oder ausgieſſen.

Die Tractamenten in der Faſten-Zeit belangend / ſo träget man zum erſten Gang die Fiſch-Bisque, auch allerhand Suppen auf.

Zum andern ſetzt man auf Karpen und gefüllete Schleyen / allerhand Geſtowtes und was ſonſt auf den Roſt gebrahten iſt / mit warmen und mit kalten Fiſch-Paſteten.

Zum dritten ſetzet man auf / die trocken abgeſottene Fiſche mit andern / ſo in Butter und Oehl geprägelt ſind.

Zum vierten / etliche andere warme Gerichte von Eyern und andern Sachen.

Zum fünfften / Spiegel-Kuchen / derer etliche mit Zucker / etliche mit Pfeffer beſtreuet ſind.

Zum ſechſten und ſiebendē ſetzt man Früchte / kleine Fiſch-Paſteten / Confituren / Conſerven und Marcipan, eben wie an den Fleiſch-Tagen auf.

Was andere Früchte betrifft / als Rübe-Rettich / Melonen / Maulbern / Pflaumen / Kirſchen / Apricoſen / Pfirſchen / Pomerantzen / Citronen und dergleichen ſolche ſetzt man auf die Saltz-Fäſſer und Schüſſel-Ringe eben wie bey einer Gaſterey / da man Fleiſch ſpeiſet / ein jedes bey der Tracht / da es ſich am beſten ſchickt / man muß aber in acht nehmen / daß man zu der Zeit / da die Früchte häuffig ſind / nicht gar zu viel Gebackenes mit auffſetze / im widrigem Fall aber / da die Früchte rar ſind / die Tafel deſto mehr mit Gebackenen ziere.

Der Ordnung halber welche bey einer runden Tafel / an welcher zwölff Perſonen ſitzen in acht zu nehmen / ſo bemercke man / daß bey einigen gebräuchlich iſt / daß man auf vier Ecken vier gute Potagen und vier Tafel-Ringe zwiſchen vier Saltz-Fäſſern aufſetze / welche alle nach denen Suppen-Schüſſeln gewendet ſtehen. So kan man auch vier Schüſſeln mit Torten auf dieſelbige Kräntze ſetzen; Es müſſen auch die Teller ſo hohl ſeyn / daß man Suppen darauf præſentiren kan / aus welchen ein jeder nach ſeinem Belieben nehmen kan / daß er nicht nöhtig habe mit dem Löffel aus der Schüſſel zu eſſen / weil ſolches manchen einen Eckel gibt / indem man den Löffel / den man aus dem Munde gezogen / unabgewaſchen in der Schüſſel tuncket.

Der andere Gang beſtehet in vier ſtarcken Gerichten / die man ebenmäſſig auf die Ecken ſetzet / es mag ein Gerichte mit kurtzer Brühe / oder ein Stück vom Ochſen / oder ein groſſer Braten ſeyn; Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe ſetzet man allerhand Saláte. Drittens / trägt man auf allerhand Gebratenes / wild und zahmer Vögel: Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe ſetzet man das gar kleine Gevögel / und alſo das übrige. Der Mittel-Platz des Tiſches bleibt ledig / weil es dem ſo abhebt / allzuviel Mühe koſten würde / dahin zu langen. Will man aber etwas darauf ſetzen / ſo mögen

mögen es Melonen/ allerhand Saläte ſeyn / welche auf den Tellern zugerichtet in groſſen Schüſſeln liegen / damit ſie deſto leichter können præſentiret werden / wie auch Pomerantzen und Citronen / und naſſe Confituren / welche man alle auf die Tafel-Ringe und Saltz-Fäſſer ſetzen kan.

Wie hoch der Speiſe-Meiſter ſeine Unkoſten hierzu machen ſoll / muß er zuvor von dem der tractiren will / vernehmen / und ſich alſo darnach richten / daß alles Fleiſch ſo man hierzu einkaufft nicht mehr koſte als den dritten Theil der gantzen Gaſterey / wie er dann auch hierüber gut Regiſter halten muß.

**Bären-Fleiſch** wird von vielen Leuten zur Noht gegeſſen / wie dann diejenige Holländer / welche an denen Spitzbergen einen Winter über ſich auffgehalten / das Fuchs- und Bären-Fleiſch vor ihre Erfriſchung gehalten / es ſoll aber hart und zähe ſeyn / und faſt dem Elends-Thier Fleiſch an Geſchmack beykommen; Des Bärens liebſte Speiſe iſt Honig / bey welcher Gelegenheit ſich einsmahls zugetragen / daß / als ein Baur in Liefland im Wald gehen wollen / aus einem holen Baum Honig zu holen / er ſo unvorſichtig damit zu Werck ginge / daß er in den holen Baum hinein glitſchte / und ohne Zweiffel eines ſüſſen Todes in dem Honig hätte ſterben müſſen / wann nicht ein Bär (aus göttlicher Schickung) gekommen / und ebenfalls in dieſem holen Baum das Honig zu koſten gelüſtet hätte / an deſſen Pfoten der im Baum-ſteckende Baur ſich ſo ſteiff / wie jener Schweitzer an des Drachen Schwantz angehalten / daß ihn der Bär wieder aus dem Baum herausgezogen / und alſo von der bevorſtehenden Todes-Gefahr errettet hat.

Von einem berauſchten Bären ſchreibet Herr Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung / daß Anno 1630. in einem Liefländiſchen Dorffe ſich zugetragen / daß / als ein Baur eine offene Tonne Hering daſelbſt vor dem Kruge oder Wirths-Hauſe niedergeſetzet / ein groſſer ſtarcker Bär aus dem Buſch gekommen / ſich über die Tonne gemacht / und ſeinen Hunger daraus geſtillet habe; worauf er in dem Hofe unter die Pferde gelauffen / und als die Bauren zu retten zugeſprungen / habe er deren etliche / nebenſt denen Pferden beſchädiget / daß ſie das Reisaus nehmen muſten. Darauf machte er ſich ins Haus / kommt über einen groſſen Kübel / in welchen friſches Bier geſtanden / wovon er gleichfalls ſeinem Wanſt fein dick geſoffen. Die Wirthin / ſo ſich mit zwey Kinder auf dem Back-Ofen gemacht / hat dieſen unangenehmen Gaſt in groſſer Angſt zugeſehen. Als nun der Bär ſeinen Theil zur Gnüge gehabt / wandert er wieder nach dem Walde; Die Bauren aber / als ſie ſehen / daß er zu daumlen beginnet / fol-

gen

gen ihm nach / und als er auf dem Wege gleich einen trunckenen Menſchen niederfällt und ſchläfft / kommen ſie über ihm her / und laſſen ihm ſein Gelach mit dem Leben bezahlen. Man hat in den Gedancken geſtanden / dieſem Bären müſſen etwann ſeine Jungen weggenommen ſeyn / welche zu ſuchen / er alſo von einem Ort zum andern umher gewandert ſey.

**Barme / Barbus, Fr.** *Barbeau* oder *Barbet*, iſt ein ſchuppiger und etwas dicker Fiſch / faſt ſo groß als eine Karpe / ihren Namen nach / hat ſie einen Bart / der Schwantz iſt geſpalten / ſie hat keine Zähne / lebet alſo vom Schlam / Würmlein und Fliegen / ihr Auffenthalt iſt gern in tiefen Oertern der Ströme / der May iſt ihre rechte Saiſon, hernach leichen ſie im Sommer und werden alsdann geringer.

Die in ſteinigen und reinen Ströhmen Gefangene / ſeynd wohl-geſchmackt / leicht-daulich und gut-ſafftig / ihr Fleiſch ſchön weiß und zart / wiewol grätig; Man hält den Kopf vor das fetteſte Stück.

Wann ſie ausgenommen worden / ſo ſiedet man ſie mit einer kurtzen Brühe / ziehet ihnen alsdann die Haut ab / und macht eine gemeine Fiſch-Brühe daran / worzu man etliche zerriebene Eyer-Dotter der Dicke halber thun kan: Etliche laſſen auch die Haut darauf / und ſetzen die Barme / nebenſt Roſen- oder guten Wein-Eßig / auf den Tiſch.

Der Rögen von Barmen machet Reiſſen im Leibe / darauf bey etlichen ein Purgiren und Erbrechen folget; Und zwar am meiſten / wann die Barmen von denen am Ufer ſtehenden Weiden-Blumen freſſen. Das ſicherſte iſt alſo / ſich dieſes Rögens gar zu enthalten.

**Barſche / Perca, Fr.** *Perche*, eine bekannte Art vom Fiſch / an etlichen Orten / à Truncis von Stöcken oder Stauden in Waſſern / unter welchen ſie ſich aufzuhalten pflegen / Stock-Barſche genannt / ſind im Auguſto und Septembr. am beſten. Sie geben eine geſunde Nahrung / weil ihr Fleiſch ziemlich feſte / dabey mürbe und wohl-geſchmackt iſt / ſo daß es auch den Krancken kan zugelaſſen werden.

Die **Kaul-Barſche** / *Perca minor rotunda*, ſind nicht ſo groß als die Stok-Barſche / ſondern nur meiſtentheils eines Fingers lang / mit Stacheln auf den Rücken / wie die Stock-Barſche. Im Kopfe haben ſie zwey länglichte Steinlein / welche auf denen Apothecken genutzet werden.

Man hält ſie vor geſunder als die Stock-Barſche; Im Winter laſſen ſie ſich in Kobern verführen / da ſie denn von Kälte gantz erſtarret todt ſcheinen / ſo man ſie aber in warm Waſſer leget / leben ſie wieder auf / alſo daß man ſie noch lebendig abſieden kan.

Ihre und der Stock-Barſche Bereitung geſchiehet folgender geſtalt:

Man weidet ſie aus/ und kochet ſie dañ aus Saltz u. Waſſer/ welches die Holl- und Seeländer ein Water-Soßigen nennen/ oder macht eine kurtze Brühe darüber.

Battades, dieſe Wurtzeln wachſen von ſich ſelbſt in America, und denen nahe daran belegenen Inſulen: Von dannen ſind ſie nach Spanien gebracht/ und allda gar häuffig gepflantzet worden: Und weil ſie daſelbſt leicht bekommen/hat man ſie auch nachgehends nach Teutſchland gebracht/ woſelbſt ſie auch bis hieher glücklich fortgebracht worden. Ihre Blätter ſind hederacea, oder gleichen vielmehr den Spinat-Blättern; Aber die Wurtzel kommet unſerm Siſaro am nechſten. Daher dieſe Battaden nicht ungereimt vom Tabernæmontano Part. 2. L. 2. C. 50. Siſarum Peruvianum, Peruvianiſche Zuckerwurtz/ genennet werden; Sintemahl der Geſchmack an beyden ſüß/ wie Zucker. Auch iſt darinnen eine Gleichheit/ daß ſie beyderſeits in der Pflantzung leicht faſſen/ und ſich vermehren; Wiewol Battaden nicht durch die Wurtzel/ noch Saamen/ von den Indianern vermehret werden/ ſondern durch die Zweige/ welche/ in die Erde geſtecket/ ſich bewurtzeln. Die Battaden aber ſind ungleich gröſſer/ dann unſere Zucker-Wurtzeln/ ſintemahl ſelbige Spannen lang/ aber an beyden Enden ſtumpf wachſen: Die inwendige Subſtantz iſt an allen Battaden weiß/ die auswendige Rinde ſiehet dem beſten Purpur ähnlich/ an denen geringeren aber blaß oder weiß. Die Spanier heiſſen ſie Batatas oder Camotes, die Engelländer Potates, und werden ſelbige von Matth. Lobelio obſerv. ſtirp. p. 369. als eine allgemeine Koſt der Weſt-Indianer beſchrieben/ welche ſie braten/ und an ſtatt der Baum- und Hülſen-Früchte mit Luſt genieſſen. Monardes hält dafür/ daß ſie zwiſchen Fleiſch und Früchten eine Mittel Natur haben/ und viel Nahrung geben; Und ob ſie ſchon blähafftig/ ſo werde ihnen doch dieſer Fehler durch das Braten benommen: Er ſetzet auch hinzu/ daß ſie ſehr bequehm ſind/ eine Conſerve daraus zu machen/ welche der Quitten-Paſta gleichet. Dieſe anmuhtige Wurtzeln können nicht lange dauren/ ſondern müſſen ſofort mit einer guten Brühe gekochet/ und abgemachet werden; Alsdann aber übergehen ſie die Lieblichkeit der Caſtanien/ und den gemeinen Zucker-Wurtzeln gar weit/ und wären werth/ daß man ſie hin und wieder in Teutſchen Gärten zu zielen anfangen möchte.

**Bäume/ Arbores, Fr.** *des arbres,* geben zu der Menſchen Unterhalt/ unterſchiedliche ſchmackſame/ und wohl zu gebrauchende Früchte; Wie dann die Früchte insgemein in Baum- und Feld-Früchte eingetheilet werden; Von beyden haben die Men-

Menſchen vor der Sünd-Fluth / und ehe das Fleiſch-Eſſen aufgekommen/ ihre meiſte Nahrung nächſt der Milch/ Butter und Käſe / ſo ihnen die Vieh-Zucht gegeben/ gehabt; Und ſo werden noch heutiges Tages viel Baum-Früchte roh und auch gekocht / ſehr nützlich in der Haußhaltung angewandt / auch an vielen Orten ein guter ausgepreſter Tranck und Brandwein daraus bereitet / daß alſo eines der unverantwortlichſten Sachen in einer Provintze iſt / die Pflantzung fruchtbahrer Obſt-Bäume zu negligiren / und nicht vielmehr dahin bedacht zu ſeyn / daß beydes / Frucht- als Brenn-Holtz-Bäume unſere Nachkommen nach unſerer Zeit finden mögen. Der allererſte in heiliger Schrifft bekannt gewordene Baum/ war der Baum des Erkänntniß Gutes und Böſes; Von welchen das Abbrechen der verbotenen Frucht / unſeren erſten Eltern/ nur allzuviel die Erkänntniß des Guten / ſo ſie dadurch verlohren/ und des Böſen/ ſo ſie ſich zu wege gebracht / zu erkennen gegeben; Und wann der an dem Stamme des Creutzes leidende Heyland nicht ſolchen Schaden wieder erſetzet hätte/ möchten wir wol in Ewigkeit der gefährlichen Frucht uns zu erinnern haben.

Unſere heutige Europæiſche Bäume betreffend / haben wir ſolche anzuſehen als fruchtbahre und unfruchtbahre / jene ihren vielerleyen Gattungen nach / wie ſie uns Holtz zur Wärme/ und in der Küchen zum Eſſen kochen verſchaffen: Dieſe hingegen / wie allerhand geſunde Früchte zu des Menſchen Nahrung davon erlanget werden; Und dahero ein guter Baum-Garten bey einem Land-Gute oder Garten / ein ſehr nützliches Ding in der Haußhaltung ſey. Unter die nutzbarſten / und zu des Menſchen Nahrung dienenden Bäumen/ iſt vornehmlich zu zählen der Cocos-Baum / deſſen unter ſeiner eigenen Benennung/ Meldung geſchiehet.

Ferner der Waſſer-reiche Baum auf der Inſul Ferro, von welchen die Einwohner täglich ſo viel Waſſers/ welches von ſeinen Blättern herunter tröpffelt / ſammlen können / als ſie zu ihren und ihres Viehes Unterhalt nöthig; Es gehet aber damit aus GOttes ſonderbahrer Vorſorge / ſolchergeſtalt zu / daß des Morgens ſich ein dicker Nebel oder feuchter Dunſt auf dieſen Baum ſetzet / welcher ſich nach und nach in Waſſer reſolviret / und die Blätter dergeſtalt benetzet / daß ſie häuffig zu tropffen anfangen; Dahero auch die Einwohners tieffe Gräben unter dieſen Baum gemacht / daß ſich das Waſſer darinn fange / und hernach ſoviel beſſer köñe geſchöpffet werden. Die Hiſtorien melden / daß beſagte Einwohner dieſen Baum als ihren eintzigen Troſt ſtets in ſonderbahrer Achtung gehalten / und wohl bewahret / abſonderlich als die Spanier

vor etwan 200. Jahren mit einer Schiffs-Flotte daſelbſt anlandeten/ und ſich dieſer Inſul bemächtigen wollten/ da ſie ſich ihnen tapffer entgegen geſetzet/ in Hoffnung/ ſie würden es dieſer Orten bald müde werden/ wann ſie kein friſches Waſſer mehr hätten; Und gewißlich/ die Spanier verwunderten ſich zum höchſten/ kunten auch nicht begreiffen/ womit doch immermehr die Einwohner dieſer Inſul bey ſolchen Mangel der Brunnen/ und in ſo böſer Lufft ihren Durſt ſtilleten: fingen demnach allbereits an/ an der Eroberung zu zweiffeln/ ohn erachtet ſie ſich ſchon viel Monathen auf das äuſſerſte darum bemühet hatten. Sie neigten bereits ihre Gedancken und Anſchläge zum Aufbruch/ als ihnen bey ſolcher Widerwärtigkeit eine Ehr-vergeſſene Hure aus der Inſul eben noch zu rechter Zeit durch ihre verrähteriſche Kundſchafft wohl zu ſtatten kam.

Dieſe unzüchtige Schand-Dirne/ die ſo wenig an ihrem Munde als ihrer Jungfräulichen Zucht und Ehre ein Schloß geleget/ und eine ja ſo leichte Zunge als leichtfertige Sitten hatte/ war nicht damit zu frieden/ daß ſie das Geheimniß der Sinn-reichen Natur/ wodurch ihre Landes-Leute bishero die Freyheit behauptet hatten/ ausplauderte/ ſondern nachdem einmahl ihre Verſchwiegenheit ſamt der Ehre bey denen Spaniern/ denen ſie ihren unkeuſchen Leib gemein machte/ Schiffbruch gelitten/ verrieth ſie auch ihren Buhlern die Gelegenheit und Befeſtigung des Baumes: Verkauffte alſo um ihre geile Wolluſt die Freyheit des Vaterlandes/ machte ſich ſelbſt zu einer Magd/ ja Sclävin der Unzucht/ die Ihrigen aber zu ſtets-währenden Knechten der Uberwinder.

Durch gantz Oſt-Indien weiß man von dem Sagu-Baum zu ſagen/ der ſo dicke iſt/ daß er kaum von 2. Männern kan umklafftert werden/ wann man deſſen Rinde abziehet/ ſo lieget da eine ſtaubige Materia/ bis 3. Fingers dicke/ faſt wie das Mehl in Wurm-Stichen/ aus welchen die Indianer gut und ſchmackſam. Brodt backen.

Andere Wunder-Bäume mehr von ſonderbahren Früchten finden ſich in denen übrigen dreyen Welt-Theilen/ die zwar uns nicht bekannt/ auch in unſern Climate ſich nicht arten würden/ aber doch auch ſo gar nicht auszuſchlieſſen ſeyn/ daß nicht durch fleißige Wartung einige derſelben bey uns in Europa fortkommen ſollten; dann wer hat vor 200. Jahren von denen ſo genannten Aepfeln de Sina oder Oranges de Portugal gewuſt? Iſt nicht der erſte Baum/ von welchem ſo viel hundert tauſend in Portugal fortgepflantzet wordē/ und welcher noch daſelbſt in einem gewiſſen Kloſter ſoll zu ſehen ſeyn/ aus Oſt-Indien gekommen; Den Zimmet-Baum hat man ſchon in Teutſchland ſo weit gebracht/

daß

daß deſſen Rinden zu gebrauchen geweſen; Wir wollen aber gerne denen Oſt- und Weſt-Indianern ihre beſondere Wunder-Bäume laſſen / wann wir nur unſere Europæiſche in genugſamer Menge zu unſeren Küchen- und Luſt-Gebrauch haben und behalten mögen / und an uns dieſelbe nichts abgehen laſſen / was etwan die Indianer von den Ihrigen beſonders rühmen möchten. Unſere Bircken-Bäume geben uns in der Frühlings-Zeit einen geſunden Labe-Tranck / der zugleich vielen Kranckheiten widerſtehen / und des Menſchen Leib ſtattlich reinigen und præſerviren kan; Der von guten Aepfeln und Birnen ausgepreſte Moſt iſt ja ſo gut als der Safft derer Cocos-Nüſſe / und lieſſe ſich nicht minder zu einer ſüſſen Conſiſtentz als der Indianer ihr Sura iſt / einkochen. Von den Oliven-Baum haben wir das Oehl / aufgetrockneter wilder Holtz-Aepfel hat man ſich mehrmahls in Hungers-Noth an ſtatt des Mehls / wann ſolche klein geſtoſſen worden / bedienet; Zugeſchweigen welchen annehmlichen und nicht gefährlichen oder gifftigen Schatten (dergleichen doch einige Bäume in Oſt-Indien von ſich werffen) unſere ſchöne und Etagen-weiſe aufgethürmete Linden geben / darunter man ſich zur Sommers-Zeit mit guten Freunden / und bey einen mit allerhand Erfriſchungen wohl-bedeckten Tiſch vergnüglich divertiren kan.

**Baum-Früchte** / Fructus Arborum, ſolche laſſen ſich eintheilen / daß ſie entweder zeitig im Sommer reiffen / und daher Sommer-Obſt genannt werden / oder ſie kommen im Herbſt oder gar gegen den Winter erſt zur Zeitigung / und heiſſen alsdann Winter-Obſt. (davon unter dem Worte **Obſt** mit mehrern gehandelt wird.) Hierzu kommen auch noch einige Baum-Früchte / welche zu uns aus der Fremde gebracht werden; Und wann man die fälſchlich vermeynte Auſtern und Gänſe / die in theils Ländern auch auf den Bäumen wachſen ſollen / darzu rechnen wolte / würde hieraus die vierdte Claſſis der Baum-Früchte entſtehen.

**Beatilles**, ſeynd Hahne-Kämme / Magens / Lebern / Schweder oder Brüß und dergleichen / die man in die Paſteten und Tarten füllet. Vide **Kalb-Fleiſch.**

**Bechers** / Pocula, Fr. *des Gobelets*, waren erſtlich ihrer Capacität nach bey denen Römern unterſchiedliche / als Sextans, deren ſich die alte und mäßige Leute bedienten; Deunx, eine groſſe Humpe / vor die / welche gerne ſauffen möchten; Triens, ein täglicher Tiſch-Becher / mit dieſem fingen ſie das Trincken an / hörten aber mit groſſen Humpen auf / oder wann ſie ſolche überſtiegen / truncken ſie wieder von oben herunter / bis ſie auf den Tiſch-Becher wieder kamen: Eben

wie jetziger Zeit diejenige / welche den Sauer-Brunnen trincken / zu thun pflegen; Da ſie erſtlich von ein bis auf 10. oder mehr Gläſer hinauf trincken/ und ſo wieder herunter/ alle Tage einen weniger trinckẽ müſſen/ damit nicht der Natur auf einmal zu viel an/oder abgewöhnet werde. Gemeiniglich pflegtẽ ſie auch/wañ ihnen ein Becher eingeſchencket worden/ aus ſolchem etwas/ denen Göttern gleichſam zum Opfer/ auszugieſſen/und dieſes zwar entweder auf die Erde/ oder auf dem Tiſche. Zuweilen trancken ſie auch wol ihren Freunden zu Gefallen ſo viel Becher aus/ als dieſelbe Buchſtaben in ihren Nahmen hatten/ daher Martialis:

Novia ſex Cyathis, ſeptem Juſtina bibatur.

Die Redens-Art/ welche ſie bey ſolchen Ehren- oder Geſundheit-Trincken gebrauchten/ war folgende: Bene Nos, Bene Vos, Bene Te, Bene Me, Bene noſtrum etiam Stephanum, Bibe, ſi bibis.

Der Materia nach waren ihre Becher entweder (1) Fictilia, Irrdene/ und zwar mehrentheils aus Samiſcher Erde/ deren ſich ſowol Reiche als Arme beym Tiſche und auch beym Opfern gebrauchten; Daher Auſonius Epigr. 8. Fama eſt fictilibus cœnaſſe Agathoclea Regem atque abacum Samio ſæpe oneraſſe luto; d. i. Die Rede gehet/ daß der König Agathocles aus lauter irrdenen Gefäſſen zu Nacht gegeſſen/und ſeinen Credentz-Tiſch damit beſetzet habe.

(2) Fagina vel Oleagina, von Büchen- oder Oel-Baum-Holtz; dergleichen etwan heutiges Tages unſere ſo genannte Bircken-Meye ſeyn möchten/ die auch unſerer alten Teutſchen/ bey denen Römern aber der Helden Trinck-Geſchirr geweſen; Daher Ovidius 3. Faſt. Terra Rubens Crater pocula fagus erat; Und Virgilius Ecl. 3. Pocula ponam fagina.

(3) Pocula è bovinis cornibus facta, aus Ochſen-Hörnern gemachte Becher; Dergleichen wir auch noch heutiges Tages ſehr viele haben.

(4) Vitrea, gläſerne; Dieſe hielten ſie ſehr hoch: Daher Martialis Lib. 1. Epigr. Baſſe bibis vitro. Ob aber ſolches ein Glas geweſen/ das man hat hämmern und biegen können / wie Plinius will/ daran iſt wol noch ſehr zu zweifeln. Wiewol ein dergleichen Glas würcklich dem Kayſer Tiberio von einem ſonderbahren Glas-Künſtler ſoll gepræſentiret worden ſeyn/ der aber / wie gedachter Plinius Lib. 36. cap. 26. meldet / einen ſchlechten Lohn davon getragen; Indem ihn der Kayſer umbringen laſſen / damit nicht / wann dieſe Kunſt gar zu gemein würde/ das Gold und Silber darüber in Verachtung kommen möchte.

(5) Chryſtallina, und dieſe zwar von ſo übermäßigem Werthe / daß ſie höher als Edelgeſteine geſchätzet wurden; Daher die Hiſtoria vom Vedius Pollio bekannt/ wovon unter dem Worte Gläſer Meldung geſchehen.

(6) Mur-

(6) Murrhina, aus einem gewiſſen Stein/ Murrha genannt/ zubereitet/ der nicht allein einen lieblichen Geruch von ſich gab/ ſondern auch viel-färbig war; Daher Juvenalis Sat. 6. X. 156.

Grandia tolluntur Chryſtallina maxima rurſus
Murrhina. - - - -

(7) Electrina, aus einem gewiſſen zuſammen geſchmoltzenen Ertz/ wie jetziger Zeit unſere Glocken-Speiß und ſo genanntes Printzen-Metall iſt/ gemacht; Dieſer Becher bedieneten ſich nur allein die vornehme Herren.

(8) Argentea, ſilberne/ und zwar die nur gantz glatt und von purem Silber/oder auch geſtochen/und mit Sinn-Bildern (dergleichen noch heutiges Tages viele unter uns geſehen werden) gezieret waren. Dieſer bedienten ſich viel die Römiſche Junckern-Söhne/ die offt ein groſſes Geld auf das Stechen ſolcher Becher anwendeten; Daher Juvenalis Sat. 10.

Pauca licet portes argenti Vaſcula puri,
Nocte iter ingreſſus gladium contumque timebis.

(9) Aurea, von purem Golde/ und zwar viele mit Edelgeſteinen verſetzt; Wie abermahls Juven. Sat. 10.

- - - - Nulla aconita bibuntur
Fictilibus, tunc illa time, cum pocula ſumes
Gemmata & læto Setinum ardebit in auro.

Dieſe güldene Becher wurden nicht weniger als die ſilberne künſtlich ausgeſtochen/ wie bey dem Virgilio Lib. I. Æn. zu erſehen:

- - - - Cœlataque in auro.
Fortia facta Patrum.

Von denen Bechern/ die etliche Barbariſche Leute aus denen Hirn-Schalen ihrer Feinde gemacht/ iſt ein Mehres unter dem Worte **Trinck-Geſchirr** zu erſehen; Von ſolchen insgemein ſagt Seneca Ep 119. Natura hoc unum jubet, ſitim extingui, utrum ſit aureum poculum, an Chryſtallinum, an manus concava, nihil refert; das iſt: Die Natur erfordert von uns/ den Durſt durch Trincken zu ſtillen/ ob nun ſolches aus einem güldenen oder gläſernen Becher/ oder aus der hohlen Hand geſchehe/ da iſt nichts angelegen. Ein Mehres von denen Bechern der Alten iſt zu leſen bey dem Dempſt. in Paralip. ad L. 5. Antiq. Roſ. c. 30. woſelbſt auch angemercket wird/ daß bey groſſen Römiſchen Gaſtereyen dreyerley Becher herum gegangen/ als (1) Jovis Soſpitatoris, des erhaltenden Jupiters; In dieſem Becher ſoll der Wein nur mäſſig eingeſchencket worden ſeyn/ um der Geſundheit zu ſchonen. (2) Poculum Boni Genii, oder Becher der Luſtbarkeit/ Hilaritatis. (3) Poculum Pauſilipon, der Sorgen-vertreibende Becher.

Wir bemercken noch ferner bey dieſem Gebrauch der Becher aus denen Jüdiſchen Alterthümern/ daß die Iſrae-

Iſraeliten die Bechers auch zuweilen zum Weiſſagen gebrauchet; Alſo war der Becher/welchen Joſeph dem Benjamin im Sack legen ließ / derjenige/ mit welchem er weiſſaget; Wie zu leſen im 44. Cap. des 1. B. Moſis im 5. Vers. Jngleichen zum Danckſagen: Alſo nahm unſer Heyland den Kelch nach dem Abend-Eſſen / und danckte damit / von welchem Kelch der Dancksagung S. Paulus ſehr herrlich in der 1. Epiſtel an die Corinther am 11. Capitel im 25. und folgenden Verſiculn redet. Der gemeine Gebrauch der Becher aber iſt über Tiſche/ und auch auf Reiſen durchgehends geweſen; Alſo führete Nathan in der Straff- und Buß-Predigt / die er dem David (als er den Uriam ermorden laſſen / und deſſen Weib/ die Bathſebam, hernach zur Ehe genommen) hielte / den armen Mann an / deſſen Schäfflein zugleich mit ſeinen Kindern von ſeinem Biſſen aß/ und aus ſeinem Becher tranck; davon zu leſen im 12ten Capitel des erſten Buchs Samuelis. Saul führte einen Waſſer-Becher mit ſich auf der Reiſe/ da er David nachjagte / welcher ihme aber (als ein tieffer Schlaff vom HErrn auf ihm gefallen) von David, ſamt ſeinen Spieß / weggenommen worden. Vide ein Mehres unter dem Worte **Credentzen** / item **Gläſer** und **Trinck-Geſchirr**.

**Becker**/ Piſtores, Fr. *Boulangers*, haben eine zu des menſchlichen Lebens Unterhalt ſehr nohtwendige und nützliche Profeſſion, von deren Urſprung die Heydniſche Scribenten vorgeben/ es habe die Korn-Göttin Ceres die Menſchen das Brod-backen gelehret / und zwar ſey es damit auf folgende Weiſe zugegangen: Sie die Ceres, vormahls Iſis genannt/ die Tochter Jnachi, der Jupiters Vater war / ſey aus Morenland in Egypten/ nach ihres Herrn des Königes Oſiridis Tode aber in Teutſchland zu Svevo den Achten / teutſchen König gekommen / allda ſie unter andern Kräutern und Erd-Gewächſen das Getrayde erfunden / welches den Leuten bis dahin noch unbekannt geweſen/ ſie habe ſie auch zugleich unterwieſen/ wie ſie es ſähen / mahlen und Brodt daraus machen ſolten; Von dannen wäre ſie in Jtalien gezogen / und daſelbſt Ceres und Juno genennet worden; Die Mehl-Siebe von Roß-Haaren ſollen von denen Oſt-Francken / und die Mehl-Kaſten in Spanien am erſten erdacht und gemacht worden ſeyn. Annus, ein Egypter hat die Back-Oefen und wie ſie zugebrauchen erfunden / weil man vor ſeiner Zeit mit Brey und Gemüſſe ſich geſättiget / und von Brodt-backen nichts gewuſt. Wann wir aber die Heil. Schrifft zu Raht ziehen / ſo befinden wir / daß das Brodt-backen im Volcke GOttes lange zuvor im Gebrauch geweſen. Melchiſedech der König von Salem trug Brodt und Wein

Wein dem Abraham herfür / daß er ihn und ſeine abgemattete Kriegs-Knechte ſpeiſete. Gen. 14. v. 18. Abraham ſelbſt ſprach zu ſeinen Gäſten: Ich will euch einen Biſſen Brod bringen daß ihr euer Hertz labet. Bald muſte Sara Semmel-Mehl mengen/ kneten und Kuchen backen. Gen. 18. v. 5. Pharao der König in Egypten hatte ſchon zu Josephs Zeiten ſeinen Hoff-Becker. Der Prophet Hoſeas ſagt vom Back-Ofen/ wie ihn der Becker heitze wann er ausgeknetet und den Teig durchſäure und auffgehen laſſe.

Auf was vor eine Art und Weiſe aber damahls und auch in denen nachfolgenden Zeiten das Brodt gebacken worden/ ſolches iſt ſo eigentlich nicht bekannt / daß es auch ſo ſchön / wohlgeſchmackt / und auf ſolche unterſchiedliche Art / und mit ſo leichter Mühe ſolte gebacken worden ſeyn als zu dieſer jetzigen Zeit / iſt auch nicht zu glauben/ weilen ſie dergleichen bequehme Werckzeuge / ſowol Getrayde zu mahlen / als das Brodt zu backen / noch nicht gehabt.

Bey denen Heyden war vor Zeiten das Brodt-backen der Königinnen Arbeit; Phocions, des berühmten Heldens zu Athen Gemahlin backte Brodt für den Abgeſandten des groſſen Königs Alexandri. Johannes des Kriegs-Fürſten Beliſarii Marſchall / trieb das Becker-Handwerck. Thearion war ein berühmter Becker zu Athen. Athenæus lobet trefflich die Becker zu Cappadocia, daß ſie überaus ſchön Brodt gebacken. Archoſtratus aber die Pöner und Lydier; Conon ein Schiff-Obriſter bey den Griechen / backte zu Zeit der Noht ſelbſten Brodt im Bader-Ofen. Guilielmus, ein Herr in Aquitanien, begab ſich in ein Cloſter / und ob er wol ein geiſtlicher Ordens-Mann war/ trieb er doch das Becker-Handwerck mit ſolcher Luſt und Begierde daß er ſelbſt in dem Back-Ofen kroch und die Kohlen heraus kehrete. Der berühmte Fürſt Cattamelata iſt eines Beckers-Sohn / und in der Jugend ein Becker-Knecht geweſen / dann / da er von ſeinem Vater nach Holtz geſchicket ward / verlohr er im Walde die Axt / fürchtende des Vaters Zorn / begab er ſich zu einen Soldaten der vorüber ging / hielt ſich im Kriege wohl und ward in kurtzem ein Oberſter / da er ſich dann wegen ſeiner Helden-Thaten um dem Raht zu Venedig (wider den Hertzog zu Mayland) ſo wohl verdient gemacht / daß ihm zu Padua eine Ehren-Säule auffgerichtet wurde.

Obwohl nun dieſes löbliche Handwerck von uralten Zeiten her ihre gewiſſe Geſetze und Ordnung gehabt/ auch bey guten Ruhm / Anſehen und Zünfftig geweſen / wie ſolches nicht allein aus verſchiedenen Schrifft-Stellen Altes Teſtaments darzuthun / ſondern auch bey denen Griechen und Römer in ſonderbahren Æſtim geweſen/

indem Kayſer Trajanus ſolches ſchon privilegiret und zünfftig gemacht/wie Aurel. Vict. de Cæſ. c. 13. ſchreibet/ ſo iſt doch ſolches jetziger Zeit in weit gröſſern Flor und Anſehen/ nicht allein wegen Schönheit und Reine des Brodts als auch wegen richtiger Ordnung ſo jederzeit bey ihnen obſerviret wird; Wie dann in verſchiedenen groſſen Städten aus dieſem löblichen Handwerck einige Perſonen zu Raht und Regiment gezogen werden/ ſonderlich in der Kayſerl. Freyen-Reichs-Stadt Nürnberg/ woſelbſt jederzeit und ſchon bey 300. Jahren her aus dieſen löblichen Handwerck einer mit zu Raht gehet/

In einer wohl-beſtalten Haushaltung hat man entweder ſeinen gewiſſen Becker von dem man das weiſſe und auch Rocken Brodt auf Rechnung/ oder welches beſſer vor baare Bezahlung holet/ damit das Geſinde keinen Unterſchleiff gebrauchen/ und mehr als im Hauſe verbrauchet worden/anſchreiben oder auf das Kerb-Holtz ſchneiden laſſen möge. Von dieſem Brodt-holen/ von dem Becker/ iſt das Sprichwort wegen eines ſorgloſen Menſchen entſtanden: Er bekümmere ſich nicht was das Korn gelte/ ob es wohl oder übel gerahten ſey/ indem er ſein Brodt vom Becker hole; An groſſen Höfen hat man die Mund- und Hof-Becker/ in wohlbeſtellten Republiquen die öffentliche Zunfft- oder Gild-mäſſige/ bey Armeen die Feld-Commiſs-Brodt und Guarniſons-Becker/ wie dann auch im Feld-Zügen und Lägern gewiſſe Feld-Back-Oefen zu finden ſeyn/ die der Armee auf Wagens nachgeführet werden/ und ſeynd ſolche von Eiſen ſolchergeſtalt gemacht daß oben das Brodt kan eingeſchoben/unten aber die Kohlen/um ſolches zu backen/ angezündet werdẽ; Welchergeſtalt bey dem Creutzzug der Chriſtlichen Potentaten und Kriegs-Leute nach dem Gelobten-Lande/ die Conſtantinopolitaniſche Becker auf Befehl ihres treu-loſen Kayſers Kalck unter das Mehl gemiſchet/ſo ſie denen Europæiſchen Soldaten zu Brodt verbacken/ davon iſt ſchon anderwerts Meldung gethan worden.

Was die Policey in Anſehung des Becker-Handwercks zu bedencken habe/ wie vor allem dahin müſſe geſehen werden/daß ſie allezeit genugſamen Vorraht auf etliche Monat an Korn und Mehl haben/ daß ſie das Brodt nicht zu leicht oder klein/ ſondern den Korn-Preiß gemäß und nachdem ſolcher ſteigt oder fällt/ auch wohl ausbacken/ und das gute Mehl nicht mit ſchlechten vermengen / davon wird künfftig in einen eigenen Tractat gehandelt werden. Von Paſteten/item Zucker-und Confect-Beckern ſiehe unter ihrer eigenen Benennung/ imgleichen auch ein Mehres unter dem Worte **Brodt.**

**Been-Graß/Beinbrecher/** Oſſifragum Gramen, wächſt in Nor-

Norwegen / und hat die Eigenſchafft an ſich / daß / wann das Rind-Vieh davon friſt es ſo lahm wird / daß es ſich nicht mehr auf den Beinen halten kan / wie ihm dann auch die Knochen ſo weich davon werden / daß mans um einen Stock winden kan / und können ſie nicht anders geneſen / als wann man ihnen die pulveriſirten Knochen eines andern an dieſer Kranckheit geſtorbenen Viehes unter das Futter menget; Zu verwundern iſt es / daß die Norweger aus dieſem Kraut eine Salbe zu machen wiſſen / mit welchen ſie die zerbrochene Knochen zuſammen leimen. D. Pauli, weyland berühmter Medicus in Copenhagen vermeynte / es wäre Queckſilber oder Bley unter derſelben Erden zu finden wo dieſes Kraut wüchſe / zumahl da nach Kircheri Anweiſung arte Magnetica alle Pflantzen ihre Nahrung durch eine Magnetiſche Krafft aus der Erden an ſich zögen / und von der Eigenſchafft der Metallen / mit welchem dieſelbe Erde ſchwanger gehet / etwas an ſich zögen.

**Beiß-Rüben** / vide **rohte Rüben** / item / Rüben.

**Beiſſe / Bete oder Beiß-Kohl** muß in 2. Claſſen getheilet werden / in der erſten ſtehen die groſſen / und zwar zwey Arten / als Beta major viridis coſta alba latiſſima, und dann Beta major foliis latiſſimis, groſſe Beiſſe. In der andern befinden ſich die kleinen / als Beta alba, weiſſe Bete / darzu die blaſſe und die grüne als die geringſte gezogen wird / und Beta rubra vulgaris, rohte Beiſſe.

Die kleinen ſind gemein / dahero man ſich der groſſen befleiſſigen ſoll / wiewol durch emſige Wartung die kleinen ſich in etlichen Jahren auch vergröſſern; ſie dauren beyde den Winter durch / und werden dannenhero Winter-Beiſſe genennet / die kleine grüne und rohte aber vergehen den Winter / und heiſſen Sommer-Beiſſe. Was endlich Betam rubram radice rapæ, die Beiß-Rüben betrifft / gehören ſolche unter die Küchen-Wurtzeln.

Mit dem Temperament des Beiß-Kohls / hat es nach Galeni Zeugniß eben die Bewandniß wie mit dem Kohl / ſonderlich hat die rohte Beiſſe ein ſalpetrig Weſen an ſich / daß man ſie billig vor hitzig im 2 Grad und darüber ſchätzen kan; wann aber ſolcher Salpeter durchs kochen und weggieſſen des Waſſers davon abgeſondert worden / ſo bleibet etwas wäſſeriges / kaltes und erd-hafftiges zurück / welches den Leib wenig Nahrung giebet / den Magen beſchweret und den Bauch ſtopffet. Dahero ſie auch Martialis lib. 13. denen Schmiede-Knechten / die ſtarck arbeiten müſſen zur Speiſe vorſchreibet in folgenden Verſen:

Ut ſapiant fatuæ fabrorum prandia Betæ,
O quam ſæpe petet vina, piperque Cocus.

Wiewol die Zubereitung etwas zu ihrer Verbeſſerung beytragen kan.

**Beitzen** / heiſt eines zahmen Viehes- oder auch eines Geflügels- oder Wildprets-Fleiſch/ vermittelſt ſcharffen Wein- nicht aber Bier-Eßig (als nach welchen das Gebeitzte bitter ſchmecket/) auf etliche Tage/ ja gar zu Winters-Zeit auf einige Wochen vor der Fäulniß bewahren/ womit dañ folgender geſtalt procediret wird: Man läſſet ſich ein ablänglich- höltzernes Gefäß machen/ in welchen man/ das zum einbeitzen deſtinirte Fleiſch/ wann es zuvor wohl gewaſchen/ und auch nach Belieben ein wenig gepfeffert worden/ mit ſcharffen Wein-Eßig übergieſſet; hierauf einen reinen Leinen Tuch mit Wein-Eßig gleichfals wohl anfeuchtet/ und ſolchen über das Fleiſch ſchläget/ ſelbiges hernach ſamt dem Gefäſſe in einen kühlen Keller träget/ mit des Gefäſſes Deckel wohl zudecket/ täglich darnach ſiehet/ das Fleiſch fleißig umwendet/ den Eßig-Tuch zum öfftern abnimmt/ ſauber auswäſchet/ und mit friſchem Eßig angefeuchtet wieder darauf leget; So auch der auf das Fleiſch gegoſſene Eſſig ſeine Schärffe verlohren/ muß er ab- und ein neuer aufgegoſſen werden. Solcher geſtalt läſt ſich das Fleiſch/ wann es nicht allzu blutig oder hart zerſchoſſen worden/ oder vor dem einbeitzen ſchon angekommen geweſen/ lange halten. Ob man nun zwar alles Fleiſch ſolcher geſtalt wol einbeitzen könnte/ ſo iſt es doch nur in gewiſſen Stücken deſſelben gebräuchlich; als daß man ſich von dem Rind-Viehe den ſo genannten Lenden-Braten/ Schalen- und Riemen-Stücke/ auch die beſonders ausgeſchnittene Mürb-Braten/ und etwan andere Solides Stücker die fleiſchigt und keine Knochen haben/ darzu erwählet; und iſt desfalls ein groſſes Compendium, daß/wann einige Leute ſolche gleiche und derbe ſtücker Fleiſch vorher ehe ſie ſolche in Eßig legen/ erſt halb gahr ſieden laſſen/ und der Eßig den Uberreſt daran mürbe friſt/ ſie/ſo bald ihnen ein unverhoffter Gaſt kommt/ ſolche ſo gleich am Spieſſe ſtecken/ oder auch in der Pfannen völlig gahr braten können.

Von denen Kälbern leget man die hinter Schlägels oder Viertel/ zuweilen auch die Nieren-Braten;

Von Schweinen die Keulen oder Schincken/ wann die Schwarte zuvorher davon abgezogen worden/ in Eßig.

Das Wildpret betreffend/ beitzet man von Hirſchen/ Rehen und Gemſen/ faſt alles/ ſonderlich aber die Läuffer/ Keulen/ Zimmer und Wände ein; Von denen wilden Schweinen eben das was von denen zahmen gemeldet worden. Die Haaſen und Caninichen ſchicken ſich friſch zu eſſen am beſten; Solte man deren aber einen Uberfluß haben/ und nicht alſobald verſpeiſen können/ ſo möchte man nach abge-

gegenem Fell / abgeſchnittenen Kopf / vörder Läuffern und Bruſt / den Uberreſt was man zu braten pfleget / in guten Eßig legen.

Von denen Geflügel beitzet man hauptſächlich ein / zahme und wilde Gänſe / Endten / Tauben / Rep- und Haſel-Hüner / Auerhahnen / Pfauen un̄ Phaſanen / ſonderlich wo man ſie nicht allzeit friſch haben kan / wann man ſie verſpeiſen ſoll / ſondern einige Tage ſelbige zu conſerviren genöthiget iſt. Hierzu nimmt man gemeiniglich halb Wein und halb Wein-Eßig / zu den kleinen Wild-Geflügel aber lauter Wein.

Aus Chur- und Liefflaud hat man des alſo eingebeitzten Geflügel-wercks von Auerhahnen / Rephünern und d. g. ſoviel durch Schiffs-Gelegenheit / daß manche Haußhaltung den gantzen Winter über in denen See-Städten davon zu genieſſen hat.

Ein mehres von denen Præſervativ-Mitteln wider die Fäulniſſe. Vide unter dem Worte **Fleiſch.**

Berberis, **Berbers-Beeren** / von denen Botanicis, *Berberis Dumetorum*, *Berberis Vulgaris*, *Spina acida quarta*, Oxyacantha genannt / iſt eine zum einmachen ſehr bequeme Frucht / ihr Temperament iſt kalt und trucken bis im 3. Grad / und obwohl die Berbers-Beeren ſtarck kühlen / ſo haben ſie dennoch zugleich etwas ſubtiles und ſcharffes bey ſich / damit ſie dünne machen und öffnen können; dahero dienen ſie in hitzigen Fiebern / da ſie nicht allein kühlen und den Durſt ſtillen / ſondern auch die nach dem Haupt ſteigende Dünſte zurück halten / der Fäulniß widerſtehen / und den Durchlauff wehren.

Alle dieſe Würckungen aber ſind nicht ſowol von denen rohen Beeren als welche ſo zu eſſen nicht bequem / als von denen in Zucker eingelegten / wie auch von den daraus bereiteten Syrop zu verſtehen.

**Berghahn** / vide **Auerhahn.**

**Beten** / vor und nach dem Tiſche / iſt eine löbliche Gewohnheit / welche auch denen erbahren Heyden nicht unbekannt geweſen / als die ihr a Jove Principium (mit GOtt ſoll man in allen Dingen den Anfang machen) ſich auch in dieſem Fall / wann ſie zu Tiſche gehen wollten / lieſſen geſagt ſeyn; Wie dann auch hieher die Uberſchrifften / welche über ihren Quell-Brunnen (in dieſen Wortē: Puteum corona cujus aquam hauſiſti: Bekröne den Brunnen / deſſen Waſſer du geſchöpffet) zu leſen waren / zielē möchten. d. i. Dancke GOtt als den Brunquell alles Guten / vor die empfangene Gaben; Oder wie es Syrach giebet: Nun dancket alle GOtt / der groſſe Dinge thut an allen Enden / der uns von Mutter Leibe an / lebendig erhält / und thut uns alles Gutes / und wie die Worte ferner lauten; Daß aber auch ſolches Dancken nach der

der Mahlzeit unter denen Jůden gebräuchlich geweſen ſey / iſt aus der Paßions-Hiſtoria / da der Heyland das Brodt und den Kelch genommen und gedancket / und hernach der Lob-Geſang von ihn und ſeinen Jüngern / ehe er hinaus an den Oehl-Berg gieng / ſein Leyden anzutreten / geſprochen worden / item aus dem was noch heutiges Tages von der Jůden Danck-Gebet nach der Mahlzeit / unter dem Worte **Jůdiſcher Mahlzeit** gemeldet worden / zu erſehen. Der Gottloſe dancket nicht vor die Wolthat / ſagt der Hauß-Lehrer / und denen Schweinen kommet es allein zu / die Eicheln unter den Baum aufzuleſen / ohne einmahl in die Höhe nach dem Baum zu ſehen / welcher ſolche getragen hat / und herunter fallen laſſen; wie ſie nach dem Troge lauffen / ſo gehen ſie wieder davon / denen dann die jenige Menſchen nicht ungleich / ja noch viel ſchlimmer ſeyn / die den Geber alles Guten kennen / und doch denſelben nicht die Ehre thun wollen / einige wenige Minuten (vor die ihnen aus Gnaden verliehene Gaben) danckbar zu ſeyn / und ſolche zum Gebet anzuwenden; gratiarum actio eſt ad plus dandum invitatio, wer da Danckſaget / der ladet ſeinen Wohlthäter gleichſam ein / ihme hinführo mehres zu beſcheren. Wie können aber ſolche Undanckbare verſichert ſeyn / daß ihnen allezeit ein wohl-gedeckter und beſetzter Tiſch Zeit ihres Lebens folgen werde: Gewißlich fůrchte ich / es wůrde mancher der beym Uberfluß / Gottes ſeines Schöpffers vor und nach dem Tiſche vergeſſen / noch in dieſer Welt mit Danckſagung gern ein elend Gerichtgen hinnehmen wollen / wann es ihm nur ſo gut werden könnte; oder geſetzt / es mangle ihm niemahls / wie dann die Kinder dieſer Welt / denen der Bauch ihr GOtt iſt / ihren Theil dahin haben / kan dann nicht eine an der Decke in denen Ritzen ſich aufhaltende Spinne ſo viel Gifft herunter ſprůtzen / da gantze Familien / die hernach aus einer ſolchen Schůſſel gegeſſen / plötzlich des Todes geweſen / oder ein anderer Unfall einen ſolchen Gebets-Verächter / inter os & offam, zwiſchen den Mund und den Biſſen den er hineinſtecken will / das Licht ausblaſen; Zwar vermeynen einige ein kurtzes Benedicite oder Stoß-Gebetlein / etliche Creutzen vor ſich machen / ehe man an und von der Tafel gehet / ſeyn ſchon genug / kurtze Gebete und lange Brat-Würſte wären heutiges Tages die gröſte Mode; Daher / als jener Benedictiner Münche / der mit einen Bernhardiner reiſete / nur blos vor der Mahlzeit etliche Creutze vor ſich machte / und dabey ſagte / Benedictus benedicat, der Bernhardiner aber in der Meynung ſtund / als ob das Wort Benedictus auf dem heiligen Benedictum gieng / wolte er (der Bernhardiner) ſeinen Ordens-Patron, dem heiligen Bernhardum, auch nicht ſchim-

pfen laſſen / und ſagte gleich darauf / Bernhardus bernhardat, allein raillerie a part, zu wünſchen wäre es / daß auch in dieſem Stücke (nehmlich die Unterlaſſung des Gebets / vor und nach dem Eſſen / ) ein groſſer Mangel an unſeren verderbten Chriſtenthum möchte abgeſchaffet / und daſſelbe durch eine Tugendhafftigere Tiſch-Zucht verbeſſert werden / ſo möchte vielleicht manchem Hauſe und mancher Familie, ja mancher Stadt und Provintz der Brodt-Korb ſo hoch nicht gehänget werden / als dieſelbe jetziger Zeit darnach zu langen hat.

Bete / vide Beiſſe.

**Bete-Carden** / Beta Major viridis coſta alba latiſſima, groſſer Beiß-Kohl mit ſehr breiten weiſſen Rippen / von denen Frantzoſen *Bette Carde* genannt / nicht als wann es ein Geſchlecht der Diſteln wäre / ſondern quaſi Beta Picardica, Picardiſche Bete / weil die beſte in der Picardie wächſet / das unterſte Theil der Haupt Rippe iſt zuweilen vier Zoll breit / und giebet denen Cardonen weder an Zärtigkeit noch Geſchmack nichts nach.

In der Küche kan gebrauchet werden: (1) Die junge Bete-Karde / wie auch alle Arten von Beiß-Kohl / weil ſie zart ſeyn / in Kräuter-Suppen und Füllſel. (2) Das Kraut der erwachſenen Bete-Karde beſonders von den Rippen abgeſchnitten / gebrühet / alsdann Saltz / Gewürtz / Fleiſch-Fett oder heiſſe Butter daran gethan und eine Weile kochen laſſen. (3) Die Rippen allein / ſolche werden geſchälet / darnach gebrühet / in einem Siebe abgetrocknet / in eine Schüſſel geleget / ein wenig Fleiſch-Brühe / Saltz / Muſcaten-Blumen und Pfeffer dazugethan / alles über einen Kohl-Feuer miteinander kochen laſſen / und zuletzt ein gut Theil friſche Butter (welche / jedoch damit nicht kochen / ſondern nur darinn zergehen muß) hinzugeleget / ſo iſt es ein köſtlich Gericht. (4) Gefüllte Bete-Karde machet man alſo: nachdem ſie gebrühet / ſo bereitet ein Füllſel von Eyern / allerhand grünen Kräutern / Saltz und Gewürtz / füllet ein Blat nach dem andern an / und wickelt jedes beſonders alſo ablang zuſammen / leget ſie darnach ſämmtlich in eine Schüſſel / gieſſet ein wenig Fleiſch-Brühe darüber / ſtellet es auf eine Kohl-Pfanne / thut darzu friſche Butter / und laſſet es etwas kochen. (5) So können die ausgeſchnittene Rippen mit Zucker eingemachet / auch ſonſt eben wie die Carden-Stengel tractiret werden.

**Betel vel Bettele** ein gewiſſes Kraut in Oſt-Indien / welches die Einwohner daſelbſt immer im Munde zu haben und zu kauen pflegen / von ſolchem und deſſen Gebrauch giebet Linſchott folgende Beſchreibung: die Blätter des Krauts Bettele ſind faſt formiret wie die Pomerantzen-

Blät-

Blätter / ſie gehen aber nicht ſo ſpitzig aus / und werden an Pfählen gepflantzet / da ſie aufſſteigen wie der Pfeffer / ja ſie ſeynd auch dem Pfeffer ſo gar gleich / daß / wann ſie bey einander ſtehen / man ſie von fernen ſchwerlich von einander erkennen kan / hat ſonſt keine Frucht / dann allein die Blätter / welche ſehr gepflantzet und unterhalten werden.

Dieſe Blätter / wann ſie abgeleſen / halten ſich lange / und verderben nicht bald / bleiben allezeit in einem Weſen / und friſch / und werden bey Dutzen verkauffet. Es iſt auch kein Indianiſcher Mann oder Frau der nicht einen Tag ein Dutzen oder zwey / auch wol mehr ſolte eſſen / nicht zwar / ob ſolten ſie ihre Mahlzeit damit halten / ſondern zwiſchen der Mahlzeit / des Morgens und den gantzen Tag über / auch des Nachts / ſowol auf der Gaſſen als daheim / ja wo ſie gehen oder ſtehen haben ſie dieſe Blätter in der Hand. Es werden aber dieſe Blätter nicht leichtlich allein / ſondern mit Obſt gegeſſen von wegen der herben Bitterkeit / welches Obſt die Malabaren und Portugiſen Arecca nennen.

Dieſes Obſt wächſet auf Bäumen / wie die Palm-Bäume / da die Indianiſche Nüſſe aufwachſen / ſo man Coccos nennet / ſeynd aber etwas dünner / und haben ein wenig ſchmählere und kleinere Blätter / das Obſt iſt faſt formiret / wie die Frucht eines Cypreſſen-Baums / oder einer Muscaten-Nuß / doch ſeynd etliche an einer Seiten nidrig oder breit / an der andern erhaben / etliche etwas gröſſer und gar hart / ſie ſchneiden ſie mit einer Scheer über Zwerch / und eſſen ſie alſo mit Bettele.

Es iſt noch eine andere Art der Arecca, die man Checanin nennet / die ſeynd kleiner dann die andern / ſchwärtzlich und gar hart / werden doch auch mit Betteln geſſen ſo wol als die andern / und haben ſonderlich keinen Geſchmack / ſondern ſchmecken höltzlich / machen aber einem den Mund feucht / und färben ihn roht und ſchwartz / daß es ſcheinet als wären die Zähne und Lefftzen mit ſchwartzem Blute beſtrichen.

Ferner iſt noch eine andere Art / die machet den Menſchen im Eſſen ſo truncken / als wann er den gantzen Tag gezechet hätte / daß er von einer Seiten auf die andere fällt / vergehet aber bald wieder. Sie haben ſonſten auch noch etwas anders / daß ſie neben den Bettele eſſen / nemlich / kleine Küchlein / welche gemacht ſeyn / von dem Holtz eines Baums / Kaate genannt / und alsdann ſchmieren ſie die Bettele Blätter mit Kalck / welcher aus Auſter-Schalen gebrand wird / und im Leibe keinen Schaden thun kan / wann man nicht zu viel nimmt.

Alles dieſes zuſammen gekäuet / und den Safft eingeſchlungen (dann das übrige ſprützen ſie wieder aus) ſagen / ſie ſey ſehr gut für dem Magen und einen ſtin-

ſtinckenden Athem / für die Zähne / und Befeſtigung das Zahn-Fleiſches / und für dem Scharbock. Wie dann auch wahrhafftig befunden wird / daß man gar ſelten / oder nimmer einen Indianer findet / der einen ſtinckenden Athem / Zahn-Wehe / Schaarbock / oder dergleichen Kranckheiten hätte / ja wann ſie ſchon noch ſo alt ſeyn haben ſie doch ihre Zähne noch alle und gantz / aber ihr Mund und Zähne ſehen ſtets aus als wären ſie mit ſchwartzem Blute beſtrichen / und wo ſie gehen ſpritzen ſie als würffen ſie Blut aus.

Die Portugieſiſche Weiber haben auch allezeit dem Brauch Bettele zu eſſen / und wann ſie einen Tag nicht ſolten Bettele käuen / würden ſie meynen / ſie könten nicht leben / ja ſie haben es des Nachts zu den Haupte bey dem Bette ſtehen / und wann ſie nicht ſchlaffen können thun ſie nichts dann daß ſie Bettele käuen / und alle Augenblick aus ſpritzen; Des Tages / wo ſie ſitzen / gehen oder ſtehen / haben ſie ſtets Bettele im Munde / ſpritzen oder käuen wie die Kühe oder Ochſen / die wieder käuen / dann der Weiber Geſchäffte iſt des Tages nichts anders / dann daß ſie ſich waſchen und ſchmincken / und an dem Kraut Bettele ſich müde käuen / und ſolches thun auch bisweilen etliche Portugieſiſche Männer aus Gewohnheit von ihren Weibern.

Wann die Indianiſche Weiber oder Männer einander beſuchen / muß die Bettele allezeit mit geſchleppet werden / und die meiſte Tractirung und Freundſchafft die ſie einander pflegen zu leiſten und zu beweiſen / iſt / daß ſie einander Bettele und Arecca bieten / ſammt ein wenig Kalck auf einer höltzernen Schüſſel / die ſie allein darzu halten und brauchen; Die Bettele findet man in allen Gaſſen und Winckeln feil / auch auf allen Straſſen für die reiſende Leute / und ſchön zugericht / daß man wiſſen kan / wie viel Blätter Bettele einer zu einer Arecca und ein wenig Kalck gebrauchet; Zu Zeiten wann man es begehret / gibt man auch einem ein wenig Kaate darzu / welches alles ſie gemeiniglich im Hauſe haben / oder bey einander in der Hand tragen / in einer höltzernen gemahlten Schüſſel / in ſolcher haben ſie die Bettele Blätter / Arecca, Kaate und Kalck / alles bey einander liegen / ſie käuen es alles zugleich / von jedem Stück ein wenig; Erſtlich nehmen ſie ein Stück Arecca und Kaate und käuen daſſelbe / nachdem ein Blat Bettele / und mit dem Nagel des Daumens / den ſie darzu lang laſſen wachſen / nicht aber rund / wie wir / ziehen ſie die Adern aus dem Blat / beſchmieren es mit Kalck / wickeln es zuſammen und ſtecken es alſo in den Mund und käuen es; ſie werffen aber den Safft aus / mit welchem / wie ſie fürgeben / ſie den Magen purgiren / und das Haupt von allen böſen Feuchtigkeiten reinigen; Alles aber das ſie auswerffen / iſt wie ſchwartz Blut / welche Farbe von

Arecca herkommt / den andern Safft ſchlucken ſie ein.

In Summa, die Indianer gehen ſtets über die Gaſſen und Straſſen mit Bettele und ſeiner Zugehör / tragen alles in den Händen / und käuen davon / ſonderlich wann ſie mit jemand zu reden haben / oder wann ſie zu groſſe Herren gehen wollen / damit ſie einen guten Geruch von ſich geben / und den Athem ſauber und rein halten mögen / und wäre es eine groſſe Schande und Unhöfflichkeit / daß man eine anſehnliche Perſon anreden ſolte / und nicht Bettele bey oder um ſich hätte. Die groſſe Herren und Könige haben allezeit wo ſie gehen / ſtehen oder ſitzen ihre Diener mit einem ſilbernen Keſſel bey ſich / darinn die Bettele Blätter ſamt ihrer Zugehör liegen / und wann ſie es begehren / reichet man ihnen ein Blat ſchön bereitet und zugewickelt. Wann etwa Geſandten kommen / denen der König Audientz gibet / ſo iſt der Brauch bey ihnen / daß / ob ſchon der König die Sprach wohl verſtehet; Jedoch damit ſeine Majeſtät und Anſehen deſto beſſer erhalten werde / der Geſandte ſeine Rede in Gegenwart des Königs / dem Dollmetſcher thun muß / welcher dem König ſolches nachmahls referiret / und dem Geſandten auch wiederum antwortet. Mitlerweile aber lieget der König auf einem Bette / oder ſitzet auf der Erden auf einem Teppich oder Decke / und ſtehen ſeine Diener neben ihm / der ihm das Bettele zubereiteten und darreichen / welches der König ſtets käuet / und den Safft mit dem was überbleibet auswirfft in ein ſilbern Becken / das zu dem Ende bey ihm ſtehet / oder von ſeiner Frauen / oder leibeigenen Mägden einer gehalten wird. Und dieſes iſt eine groſſe Ehre die er ſeinen Geſandten vermeynet anzuthun / wann er ihn läſſet laden oder verehren mit dem Bettele / von welchen er iſſet.

**Bettlen** / heiſt von jemand etwas mit demühtigen Worten und Gebehrden bitten und begehren / ſonderlich Speiß / Tranck und Kleidung / oder welches denen Bettlern am liebſten iſt / Geld / weil ſie vor ſolches ſchon kauffen können / was ſie wollen; wie dann auch an einigen Orten / wo das Brod wohlfeil iſt / der Ubermuht ſo hoch bey dieſem Geſinde geſtiegen / daß ſie / wann ihnen Brod um GOttes willen geboten wird / ſolches nicht einmahl annehmen / oder ſo ſie es nehmen / ſolches bald (wann ſie von dem Hauſe weg ſeyn / wo es ihnen gegeben worden) wieder von ſich legen / oder wann ſie auch einen Vorraht davon geſammlet / ſolches hernach vor ſchlechtes Geld (welches einige Heyl-loſe Bettler gleich darauf in Bier oder Brandtwein verſauffen) an geringe Leute die Vieh halten / wieder verkauffen : Wiewohl denen nohtdürfftigen Haus-Armen / Krancken / mühſeeligen Bettlern / die ihr

Brod/Alters oder Leibs-Schwachheit halber/ nicht mehr verdienen können/ item bettlenden oder (wie ſie es nennen) fechtenden Handwercks-Burſchen/ die bey wenig Geld zu Fuß einen weiten Weg wandern müſſen / und gerne vor lieb nehmen/ wann ſie bey einem Bauren ein Stück Brods bekommen/ und alſo mit GOtt und Ehren weiter kommen können / hierunter nichts zu nahe geredet ſey / ſondern es gehet ſolches nur die Landſtreicher/ Marode-Brüder und Faulentzer/ denen das Bettel-Brod ſüſſer als die Arbeit ſchmecket/ und welche des Abends mit Sauffen/ Huren und Buben/ Springen und Dantzen in ihren Pracher- oder Bettel-Herbergen wieder durchbringen / was ſie des Tages über / mit vielfältiger Misbrauchung des Nahmens GOttes erbettelt haben. Dergleichen Leuten wird in denen Policey-Ordnungen Einhalt gethan / und ſcharffe Mandata wider ſie ausgegeben / welche das Zucht- oder Raſpel-Haus/ Land-Verweiſen/ auch wol gar Staub-Beſem und Brand-Marcken/ wann ſie ſonderlich auf falſche Briefe betteln/ zum Beſchluß mit ſich führen; Da hingegen ſowol in Göttlichen als Profan-Schrifften die Wercke der Liebe/ die wir unſern würcklichen Armen und nothdürfftigen Neben-Menſchen erweiſen ſollen / höchſt eingeſchärffet/ geprieſen und anbefohlen/ und allen Lieb-loſen Hertzen das Exempel der hart-beſtrafften Sodomiten, die alles vollauf hatten/ aber denen Armen und Dürfftigen nichts gaben / item des reichen Manns/ welcher ſein Hertz vor dem armen Lazaro zuſchloß / vorgehalten wird. Damit aber auch die wahre Nothleidende und Dürfftige nicht in die Häuſer lauffen / die Bürgerſchafft beſchweren/ und ſonſt andere Verdrießlichkeiten mehr in einem wohl-beſtallten Policey-Regiment und Haushaltung verurſachen mögen/ ſeynd hin und wieder ſtattliche Hoſpitalia, Armen- oder Allmoſen-Käſten/ Lazarethen / Wayſen-Häuſer / oder Findel- Peſt- Siech- und Krancken-Häuſer/ Gaſt- Zucht- und Werck-Häuſer aufgerichtet / in welchen eine jede Sorte Bettler / nach ihrem Alter/ Leibes-Mängeln/ Kranckheiten / und andern dabey vorfallenden Umſtänden kan accommodiret werden/ worzu die Stadt und der Magiſtrat aus gehobenen Straff-Geldern/ Collecten und andern Revenuen/ den Fundum, ſolche Häuſer zu unterhalten/ hernehmen. Vielfältig genieſſen auch ſolche Häuſer ein Groſſes per legata ad pias cauſas, oder von Gutthätigkeiten Chriſtlicher Hertzen/ welche GOtt mit reichen Gütern in dieſer Welt geſegnet hat: Wiewol es nicht allemahl darauf ankommt/ daß einer von ſeinem Uberfluß/ oder gar von einem ſolchen Gute/ ſo andern Leuten abgeſtohlen und abgedrungen/ oder fälſchlich hinterhalten worden/ denen Armen Gutes thue ; Indem jene arme Wittib/ die ein bloſſes

Scherfflein eingeleget / mehr in den Augen GOttes als alle ſcheinheilige Phariſäer gegeben/ welche das Allmomen/ ſo ſie in dem GOttes-Kaſten oder nach Armen-Häuſern bringen/vor ſich her ausblaſen laſſen/damit es jederman ſein ſehen möge/da doch die lincke Hand nicht wiſſen ſoll / was die rechte thut. Ferner iſt auch ein Selectus oder eine Auskieſung/genaue Unterſuchung und Prüfung der Armen zu machen / ob ſie das Allmoſen/ ſo ihnen gereichet wird/ auch werth ſeyn / und ob der eine mehr/ der andere weniger / oder ob ſie alle gleich haben müſſen ? Ob bey der Inſcribirung der Armen/ die wöchentlich aus denen Kirchen oder von Rahts-Häuſern Allmoſen empfangen / oder bey der Austheilung ſelbſt Gunſt vor Recht gehe/und ein ſolcher/dem Schein zwar nach Armer/ in der That aber luxuriöſe Lebender/ Allmoſen empfange/ welches ein Haus-Armer/ der im Finſtern und Elend ſitzet / und ſeine Noht zu bekennen ſich ſchämet/ mit weit gröſſern Fug hätte haben ſollen. Vide hiervon ein Mehres in unſerm nächſtens zu erwartenden neu-eröffneten Policey-Collegio, und in demſelben den Tractat von wohl-eingerichteten Armen-Häuſern.

Eines ſehr glücklichen Bettlers gedencket Thomas Roe in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach dem Hofe des groſſen Mogols in folgenden Worten : Wir fanden den groſſen Mogol ſitzen auf ſeinen prächtigen Thron/und einen Bettler zu ſeinen Füſſen / einen armen unſchuldigen alten Mann in zerriſſenen und geflickten Kleidern; Mit dieſen diſcurrirten Seine Majeſtät ungefehr eine gantze Stunde ſo über alle maſſen vertraulich und leutſeelig / daß man nicht leichtlich unter Königen dergleichen Demuht und Erniedrigung finden wird. Der Bettler ſaſſe/ und ſein Sohn muſte ſtehen ; Er reichete dem Könige zum Præſent einen beäſcherten Kuchen / auf Kohlen gebrandt/ und von ihm ſelber aus ſchlechtem Mehl gebacken/ welchen der König gantz gerne und begierlich annahm/ ein Stücke davon brach/ und aufaſſe/ welches mancher Lecker-Zungen nicht wohl würde angeſtanden haben. Hernach nahm er ein Tüchlein/legte ſolches zuſammen / und ſteckte es dem Bettler in dem Buſen/ ließ endlich 100 Rupias holen / welche 50. Rthlr. ausmachen/ und ſchüttete ſie ihm mit eigener Hand in den Schooß/was beyſeits fiel/ raffte er vor ſich ſelbſt auf. Da ſeine Collation kam / brach er die Hälffte ab / von allem/ ſo er aſſe/ und gab es dem Bettel-Mann. Letztlich ſtund er nach vielen Liebes-Bezeigungen in groſſer Demuht auf/ und faßte dem alten Vater/ der ſich von ihm ſelber aufzurichten zu ſchwach war / in ſeine Arme / welches ein eckelhaffter Menſch ſchwerlich thun würde / umhälſete ihn / legte die Hand deſſelben dreymahl auf ſein Hertz und titulirte ihn Vater.

Nach dieſem allen verließ er ihn/und

ließ

ließ alle zuſchauende Engelländer in groſſer Verwunderung ſtecken / über ſolcher Tugend eines ungläubigen Printzens.

Biber / Fiber, welcher mit dem Lutra vel Lytra, dem Fiſch-Otter / eine groſſe Gleichniß hat; Iſt auſſer ſeinen Schwantz nicht eßbar / welcher zwar wie Fiſch-Schuppen anzuſehen / in der That aber ſind es nur Linien / in Geſtalt der Schuppen gantz künſtlich gezogen. Dieſer abgehauene Schwantz muß anfangs ſo lange geſotten werden / bis ihm aller Thran oder Fiſchentzendes Fett entgehet; Hernach wird er mit einer Nägelein-Brüh abgemacht / und paſſirt alsdann vor ein Lecker-Bißlein / ſonderlich weil er voller zarten Knöchlein iſt / die ſich bequehm ausſaugen laſſen. Er ſchmecket aber indeſſen halb nach Fleiſch und halb nach Fiſche / welcher Vermiſchung wegen er unter die geſunde Speiſen nicht kan gezählet werden.

Bier / Cereviſia, Fr. *de la Biere*, ſcheinet ſeinen lateiniſchen Nahmen von der Heydniſchen Frucht-Göttin Ceres entlehnet zu haben / weil es gleichſam Cereris Vis, die Krafft aus dem Korn mag genennet werden; wie es dann manchmahl / wann deſſen zuviel genommen wird / durch ſeine in Kopff ſteigende Dünſte / den Kopff ſo ſchwer machet / daß die Füſſe ihm nicht mehr tragen können / und daher der beſoffene Leib in Koth fällt / und ohne allen Verſtand muß aufgenommen und weggetragen werden / bis durch den Schlaff ſolcher Rauſch wieder evaporiret und ausgeſchlaffen wird / wohin etwan das Beitzenburger Bier / welches Biet- oder Beiß den Kerl genennet wird / zielet / weil es den / der deſſen übermäßig zu ſich genommen / überwältiget und zu Boden wirfft / oder wann ſolche Sauff-Helden in trunckenen Muthe / Zanck und Schläge / oder wol gar Mord und Todtſchlag anſtifften / von ſolchen (wie das Kyritzer Bier) Mord und Todtſchlag / von den Rummeln und Raſen in dem Leibe / (Rummeldeis) gleichwie das Ratzeburger / oder Raſtrum, gleichwie das Leipziger / von dem purgiren Caca bella, gleichwie das Eckerförder / von den die Sinnen-Betäubenden aber / Krabbel an der Wand / gleichwie das Eislebiſche genennet wird.

Es ſoll aber der Erfinder des Bier-Brauens der Dionyſius, ſonſt auch Bacchus oder Liber Pater genannt / geweſen ſeyn / dieſer / als niemand gewuſt worzu Gerſten und Weitzen gebrauchet werden könnte / hat am erſten einen Tranck daraus zu brauen erdacht / und dieſe Kunſt denen jenigen gelehret / welche die ſonſt milde Natur / mit keinen Weinbergen / hingegen aber mit ſoviel reichern Korn-Bau begabet.

Vor Zeiten war das Bier der gemeinſte Tranck bey denen Egyptiern / wie dann Diodorus Siculus ſchreibet / daß

daß Oſiris, König in Egypten / in der Welt herum gezogen / und die Leute aus Gerſten habe Bier machen gelehret.

Zu des Ertz-Vaters Jacobs Zeiten / regierte in Teutſchland Gabrivius der ſiebende teutſche König / welcher auch von etlichen Gampar oder Kämpffer genennet wird / weil er ein ſtattlicher Kriegsmann geweſen / von dem auch hernach die alten Teutſchen die Kämpffer genennet worden; dieſer ſoll erſtlich Bier mit ſeiner eigenen Hand gebrauet / und hernach auch ſeinen Unterthanen dieſe Kunſt gelehret haben.

Die Picti oder alten Schottländer machten vor Zeiten einen Tranck ex flore Cythiſi, aus der Blüthe des Klees / ſo anfangs in der Jnſul Cythno gefunden worden / und ſehr lieblich und geſund zu trincken geweſen; Jn Jßland werden noch heutiges Tages Brunnen gefunden / die einen rechten Schmack wie Bier haben.

Wann in der heiligen Schrifft vielmahls des ſtarcken Getrāncks / als im 3. Buch Moſis am 10. Cap. v. 9. im 4. B. am. 6. Cap. v. 3. beym Luca am 1. v. 15. gedacht wird / ſtehet daraus zu vermuthen / daß damahls ſchon das Bier / es ſey gleich aus Weitzen oder Gerſten geſotten worden / ſchon müſſe bekandt geweſen ſeyn. Was der Hebräer ihr Sicera geweſen / und wie ſolchen der heilige Hieronymus beſchreibe / iſt unter dem Worte *Sicera* zu erſehen.

Damit aber der geneigte Leſer einen ausführlichen Unterricht von denen Qualitäten der Biere und ihrer Zubereitung / auch welches die bekannteſten Biere heutiges Tages bey uns in Teutſchland ſeyn / haben möge / ſo iſt erſtlich von denen Ingredientiis, oder denen einfachen Stücken / aus welchen die Biere bereitet werden / zu reden; Solche ſeynd nun dreyerley / als: (1) das Waſſer / (2) das Getrāyde / (3) der Hopffe. Das Waſſer erſt belangend / ſo rühret von ſolchem die Gütigkeit oder Boßheit des Biers / wo nicht gantz doch etlicher maſſen her / dann da können Spring- Strom- Brunn- See- und Regen-Waſſer alle zum brauen gebrauchet werden / aber von einem fallen beſſere Biere als vom andern; Ja es träget ſich bisweilen zu / daß ein Brunn in der Stadt beſſer Bier als der andere gibt / und auch in einem Brau-Hauſe vor dem andern beſſer Bier gemacht werden kan / ungeachtet man gleiches Waſſer / gleiches Maltz / Holtz und Geräthſchafft / und auch einen Brau-Meiſter darzu gebrauchet; Wie alſo auf dem Schloß zu Ratzeburg der Rummeldeis niemahls ſo gut als in der Stadt hat können gebrauet werden / ungeachtet man alle Zuthaten darzu gethan / die zu jenen genommen worden / derowegen in dieſem Stücke die Erfahrung muß zu Rathe gezogen werden. Die an der See wohnen / müſſen an einigen Orten aus Mangel ſüſſes Waſſers / ſich des-

des halb-ſaltzigen bedienen / und die Einwohner der Gebürge / wo Mineralien und Kalck liegen / müſſen auch zuweilen ſolche Waſſer brauchen die darnach ſchmecken / aus welchen allen dann kein geſund zuträglich Bier kan gemachet werden; Angeſehen / keine Aquæ medicatæ darzu dienen / ſondern potabiles & facile alterabiles, denn je reiner das Waſſer / je leichter es die Kräffte des Geträydes und des Hopffens annimmt / wann aber Saltz oder andere Mineralien in dem Waſſer ſtecken / widerſtehen dieſelbe der Alteration, und verhindern die Annehmung der guten Zuthat.

Das andere Stücke / welches zum Bier-Machen erfodert wird / iſt das Getreyde: Hiervon iſt zu wiſſen / daß man zwar aus allerhand Frumentis Bier brauen könne / aber der Weitze und Gerſte iſt das gebräuchlichſte; Sintemahl von Rocken und Habern ſchlechte Biere fallen / daher man dieſelbe nicht anders als zur Zeit der Theurung zu ſothanen Gebrauch hervor ſuchet; Hingegen iſt der Weitze im erſten Grad warm / in paſſivis aber temperirt / daneben auch etwas klebricht / und reichlicher nährend als die Gerſte / wird auch noch hitziger / wann er gleich wie ſolche gedörret wird. Die Gerſte iſt kalt und trucken im erſten Grad / habende darneben eine abſpühlende Krafft / wiewol ſie / wann ſie zu Maltz gemacht wird / ſich ziemlich verändert; Dann die abſpühlende Krafft wird durch das Einweichen etwas verringert / indem auch die befeuchtete Gerſte / Hauffen-weiſe auf einander geſchüttet / nicht ausdämpfen kan / erhitzet ſie / fängt an zu ſchieſſen / und wird alſo in ihrem Temperament verändert: Ja / wann ferner das Dörren vom Feuer noch darzu kommt / und das Maltz davon ein Empyreuma oder Brandentzen annimmt / ſo iſt leicht zu ſchlieſſen / daß dadurch die natürliche Kälte in eine Wärme verwandelt / und die natürliche Truckne vergröſſert werde.

Das dritte Ingrediens iſt der Hopfe / deſſen Blumen hitzig und trucken in 2. Grad / habende darneben eine Krafft zu verdünnern / zu öffnen / und durch ihre Bitterkeit abzuſpühlen / auch diejenige Liquores, denen ſie zugeſetzet werden / vor Fäulniß / wie das Saltz die Speiſe / zu bewahren; Und gleichwie der Hopfe billig vor das beſte Condiment des Biers paſſiren kan / alſo handeln diejenige ſehr betrüglich / welche an deſſen Statt Bilſen-Kraut / Poſt- oder Poſt-Kraut / welches Ciſtus ledon foliis rorismarini ferrugineis genennet wird / hinein thun.

Die Zubereitung aller dieſer Ingredentien / um Bier daraus zu machen / iſt nicht allenthalben gleich / dann einige nehmen viel Maltz / andere wenig / einige brauchen viel / andere wenig Hopffen / wiewol man allezeit mehr Maltz als Hopffen nimt / die gemeinſte Art des Bier-brauens beſtehet in

5. Arbeiten / als da ſeynd infuſio, Coctio, Colatio, Conditura, Fermentatio, Repoſitio, das iſt / man machet Anfangs ſiedend Waſſer in der Brau-Pfanne / gieſſet daſſelbe alsdann hinůber in die Meeſch-Bödme / und miſchet das gemahlene Maltz nachgerad darunter / ſo iſt es Meeſch; Dieſen Meeſch ſchlägt man Stück-weiß in die Brau-Pfanne / damit derſelbe darinn unter ſtetigem Umrůhren kochen möge / der alſo gekochte Meeſch wird hernach in die Zapff-Bödme gebracht / und abgezapffet oder geſeiget / ſo heiſſet er alsdann Wůrtze / indeſſen wird der Hopffen gekochet Anfangs mit ſchlecht Waſſer / darnach gieſſet man etwas Wůrtze hinzu / und läſſet ihn mehr kochen / was aber die ůbrige Wůrtze betrifft / die ſetzet man einzelen immer nach / damit ſie durchgehends etwas von des Hopffens Bitterkeit empfange / und alſo zu Bier werde; Dieſes neue Bier ſetzet man von einander in viele Bödmen damit es abkůhle / wann es aber noch laulicht wie eine friſch-gemolckene Milch / ſo wird es mit Berme oder guten Bier-Häfen geſtellet / damit es gähren möge / und nach zwey oder drey Tagen wird es gefaſſet. Von dieſer gemeinen Weiſe gehen diejenige ab / welche die Infuſion oder Einmeeſchung mit ſiedenden Waſſer fůr genugſam halten / und deswegen die dritte Arbeit oder die Kochung des Meeſches auslaſſen / ſintemahl die alſo bereitete Biere mehr Krafft behalten / wiewol ſie langſamer klar werden.

Die Zubereitung des ſogenannten Chur-Ländiſchen Stein-Biers / weil es ſehr geſund vor den Stein ſeyn ſoll / geſchiehet auf folgende Weiſe: Erſtlich wird das im Brau-Keſſel ſtarck geſottene Waſſer in Bolg / darinn zuvor das Maltz ausgeſchůttet worden / hinein gegoſſen / und mit einem faſt Armen dicken Holtz / welches unten mit vier Höltzern Creutz-weiſe verſehen iſt / ſo lang umgerůhret bis es ſo ſteiff geworden / daß das Holtz darinnen auffgericht ſtehe / wann dieſes geſchehen / werden nach Proportion der Gröſſe 30. bis 40. groſſe Kieſelſteine unter dem Brau-Keſſel gantz glůend gemacht / und alsdann einen nach dem andern hineingeworffen / und fleiſſig mit der Gabel umgerůhret / damit das Bier nicht verbrannt ſchmecke / ferner wird der ſtarck geſottene Hopffe in ein ander Faß / auf denen darzu eingelegten / und mit Stroh-bedeckten Höltzern auffgeworffen / wobey dann das im vorigem Bolg fermentirte Maltz geſchůttet wird; Letzlich wird dieſes in einem Trog ab / und in vorige Bolg wieder eingelaſſen; wann es nun laulicht worden iſt / wird die Heebe eingeworffen / alſo werden zu vier Tonnen Bier 8. Loof Maltz / das iſt / anderthalb Scheffel / und der Hopffe nach Proportion genommen. Dieſes Stein-Bier iſt ſehr gelind / weißlicht von Farbe / und faſt wie die Nimmägiſche Moll.

Von

Von dem Temperament des Biers insgemein / iſt zu mercken / daß / ob wol einige daſſelbe wegen Vielheit des Waſſers für kalt / andere wegen Hitze des Maltzes und des Hopffens vor warm halten wollen / ſo könne man dieſen Streitt doch wohl conciliiren / wann man einen Unterſcheid machet inter Cereviſiam primariam, mediam & tenuem zwiſchen ſtarcken / mittel und ſchwachen Bier / da dann leicht erhellet / daß das Geringe / oder der Covent, tanquam loco Cereviſiæ von der Kälte des Waſſers wenig entfernet / das Mittel oder Speiſe-Bier bey nahe getemperirt, und das ſtarcke ohne Zweiffel einige Grad der Wärme / nach Proportion ſeines Maltzes und Hopffens in ſich habe; wir ſehen es auch aus denen Wirckungen des ſtarcken Biers / daß es denen Säuffern nicht allein den Leib erhitze / und das Angeſicht roht mache / ſondern daß es auch / welches kalte Dinge ſo nicht zu thun pflegen / ins Haupt ſteige und truncken mache; Was aber das Tiſch- oder Speiſe-Bier und Covent anlanget / ſind ſelbige den Durſt zu ſtillen / und denen Febricitanten dann und wann als eine Kühlung zu reichen bequem / wiewol ſolches doch beſſer eine aus Gerſten und Waſſer ohne Hopffen bereitete Tiſane verrichten kan.

Auſſerdem finden ſich noch mehr Unterſcheide des Biers / hergenommen / (1) a Præparatione, angeſehen einige Bier wohl / und wie es ſich gebühret / gekocht / andere aber aus Nachläſſigkeit des Brauers / oder Mangel des Holtzes (den an etlichen Orten das Stroh und Turff erſetzen muß) zu wenig gekochet worden / ſonderlich wann der Hopffen nicht ſattſam geſotten / ſo giebt es rohe / oder rohhöpfigte Bier / die dem Magen widerlich und das Schneidende-Waſſer verurſachen / desgleichen wann die Biere nicht recht ausgegähret / entweder weil das Wetter zu kalt / oder weil ſie zu ſpäht geſtellet / oder zu zeitig gefaſſet worden; alle ſolche Biere / wie ſie ſelten eine völlige Klarheit erlangen / alſo ſind ſie der Geſundheit durchaus zu wider.

Der zweyte Unterſchied kommt a Conſiſtentia, welche ſich nach der Stärcke der Biere richtet / dieweil viel Maltz dickes / und wenig Maltz dünnes Bier giebet / daher man von dieſem letztern Schertz-weiſe zu ſagen pfleget / daß Simſon das Waſſer / der krancke Lazarus aber das Maltz darzu getragen habe / wiewol dabey zu bedencken / daß die dünnen Bier leichter durch die Adern paſſiren / und den Urin befördern / ob ſie gleich weniger Nahrung als die dicken geben / als die / ob ſie gleich langſamer verdauet / durch den Leib vertheilet werden / ſind alſo die Mittelmäſſigen die beſten / als welche beydes mäſſiglich verrichten.

Drittens differiren auch die Biere unter ſich an der Farbe / das Waſſer an

ſich ſelbſt iſt durchſichtig und hat keine Farbe / ſondern es kommt ihme ſolche erſt von dem Maltze und Hopffen / je mehr auch das Maltz gedörret / je reiffer der Hopffe / und je länger man das Bier kochet / je gefärbter und hitziger ſelbiges davon wird / wiewol man auch dünnen Bieren ſolche Farbe durch Kunſt geben kan; indeſſen muhtmaſſet man doch insgemein / daß die hochgefärbten mehr / die bleichen und weiſſen aber weniger Wärme bey ſich führen; Allein dieſes Letztere trifft nicht in allen ein / dann die Weitzen Biere alle blaß oder weißlich und doch zuweilen ſtarck genug dabey ſeyn / und komt ihnen dieſe Farbe aus dem getrockneten Lufft-Maltz / gleich wie die braune aus dem gedörreten Maltz / die gelbe Farbe aber aus dem gemiſchten kommet.

Der vierte Unterſcheid des Biers wird von ihrem Geruch genommen / zwar haben alle Biere einen faſt unter ſich gemeinen Geruch / jedoch laſſen ſich noch einigermaſſen die Weitzen von den Gerſten Bieren daran unterſcheiden; Einige ſind auch mit einem würtz-hafften Geruch als wie das Torgauiſche verſehen / daran es auch vor allen andern Bieren am erſten zu erkennen iſt.

Dem Geſchmack nach / welches den fünfften Unterſcheid machet / ſeynd einige Bier ſüß / etliche bitter / etliche würtz-hafftig / andere ſchärfflich oder wein-ſäurlich / wie einige unter denen Weitzen Bieren / ſonderlich der Tuff-Stein und Halberſtädiſche Breyhan einen Wein-Schmack haben; alſo findet man etliche die mit einem faltzigem Schmack beflecket / als an einigen in Hinter-Pommern liegenden See-Oertern / welche Biere ſehr trucknen und den Durſt mehr erwecken als ſtillen.

Dem Alter / als den ſechſten Unterſcheid nach / ändert ſich auch der Biere Temperament, denn je älter ſie werden / je wärmer ſind ſie / je jünger je weniger ſie wärmen / angeſehen das wäßrige und dünne Theil mit der Zeit in etwas verzehret wird / und alſo das übrige kräfftiger werden kan; Etliche trincken gar das ungegorne Bier aus der Bödme gern / andere ſo bald es gefaſſet / oder völlig abgegohren / allein ſie mögen auch das Blehen im Leibe / und die Hinderung des Urins vor ſich behalten; hingegen treiben die zwar gar alten und zu ſauren anfangende Biere den Urin / ſind aber dabey dem Magen / Nieren und Nerven und allen ſehnigen Parteyen ſchädlich / daß es alſo der ſicherſte Weg iſt / Biere von mittelmäſſigem Alter zu trincken / jedoch jedes nach ſeiner Weiſe / indem einige Biere gar nicht dauren können / ſonnern bald weg getruncken werden müſſen.

Den ſiebenden Unterſcheid machen die Gefäſſe in welche das Bier gefaſſet wird; alſo werden einige Biere auf gepichte Fäſſer gezogen / in welchen ſie ſich wohl lange halten können / nehmen aber

der davon den Pech-Schmack an/und ſteigen ſehr zu Kopffe/ ſonderlich wann ſie hitzig und trocken/ iſt es derohalben beſſer und geſunder/ die Biere in reinen und ungepichten Fäſſern zu bewahren.

Achtens/werden auch die Biere unterſchieden aus denen ihnen anklebenden Mängeln / davon der erſte herrühret von der Zuthat / wann ſolche böſe iſt/ ſo kan durch keine Kunſt gut Bier bereitet werden / und ob ſie auch gleich untadelich wäre / ſo begiebt es ſich doch offt aus Fahrläſſigkeit / daß das Bier roh-höpffig / räucherich oder brandig ſchmecket / oder nicht klar und lauter werden will / oder eine widerliche Süſſe aus Mangel des zeitigen Gührens behält / überdem ſchmeckt es zu weilen nach denen Fäſſern / wann ſelbige nicht wohl geſaubert / oder es verdünſtet auch ein Bier wann es nicht zu rechter Zeit verſpundet worden.

Neuntens/machen auch den Unterſcheid der Biere ihre Excrementa, als Hefen und Schaum / beyde werden durch die Güre gezeuget / alſo daß die Fæces oder Hefen anfangs in der Bödme zu Boden fallen / daher es einige die Unterbärme nennen; Spuma aber / oder der Schaum ſchwimmet erſtlich gantz lucker und krauß oben/ nachmahls fällt er und wird zur Ober-Bärme; Eine dergleichen/ aber etwas ſchwächere Abſonderung im Hefen und Schaum / geſchiehet auch nachgehends in denen Fäſſern bey dem Auffſtoſſen; Gleich wie aber dieſes ein natürlicher Schaum/alſo findet ſich auch noch ein anderer a Cauſa externa, von der Bewegung im Einſchencken; dieſer erzeiget ſich bey dem Gerſten Bier viel häuffiger und weit daurhafftiger / als bey den Weitzen Bieren / daher man es vor ein gut Zeichen hält/wann jenes wohl ſchaumet / bey dieſem aber ſiehet man auf dem Schaum ſo eben nicht.

Zehendens / ſo werden auch die Biere darinn von einander unterſchieden / daß denen einfachen die gewürtzte oder Kräuter-Biere entgegen geſetzet werden; Dieſe haben ihren guten Nutzen nach denen einfachen Stücken die man hinein thut / als da ſind/ Wermuth / Hirſch-Zunge / Benedict oder Nägelein-Wurtz / Roſmarien/Salbey/ Lavendel/ Betonien/ Ochſen-Zungen / Alant/ Iſop / Meliſſe, Poley, Wacholderbeer und dergleichen / welche Specereyen man insgeſamt entweder in das annoch gürende Bier leget / und ſie damit abgüren läſt/ oder man hänget ſie nach der Güre in Leinerne Säcklein in die Tonne/damit die Krafft davon ins Bier gehe; Gleichwie aber dergleichen Kräuter-Biere weniger als die ſchlechte nähren/ alſo ſind ſie hergegen mehr medicinales, und dienen nicht ſo ſehr vor geſunde als krancke Leute/ die mit einen langwürigen Zuſtand behafftet ſind.

Von der Zubereitung der Kräuter-Bier iſt auch noch zu mercken/ daß man darzu keine friſche/ſondern reinlich auf-

gedörrete Kräuter nehmen müſſe / weil die friſchen dem Bier öffters eine unannehmliche eckelhaffte Farbe geben / und leichtlich faulen / wodurch dann der gute Schmack verdorben wird. Man kan aber die dürren Kräuter klein gehacket / oder alſo gantz in die Fäſſer legen / das Bier damit auffüllen / und es etliche Tage alſo ſtehen laſſen / bis das Bier den Kräuter-Schmack an ſich gezogen / alsdann kan man ſie wieder wegnehmen. Item: Man kan auch die Kräuter / mit welchen man das Bier abwürtzen will / klein ſtoſſen oder hacken / in ein Glas mit guten Brandwein oder des allerbeſten ſtärckſten Weins etliche Tage einweichen / bis der Wein die Krafft an ſich gezogen / hernach durch ein Tuch wohl ausdrucken oder preſſen / und dieſen Safft in einen wohl-vermachten Glaſe bewahren / und wann man ſolchen gebrauchen will / etliche Tropffen oder einen Löffel voll / ſowol in Bier als Wein thun / und durcheinander rühren / ſo hat man ein gut Kräuter-Bier.

Die Biere lange gut zu erhalten / ſo muß man / wie oben ſchon gemeldet worden / wohl zuſehen / daß es wohl gehopffet werde / auch wohl geſotten ſey / dann des Hopffens-Art iſt des Bieres Kräffte lange und vollkommen zu erhalten; Etliche laſſen auch Entian in den Bier verſieden / und legen die Wurtzeln davon in die Fäſſer / es wird aber das Bier ziemlich bitter davon / daher man es bey Zeiten wieder heraus nehmen muß. Das Wohl-ſieden des Biers macht / daß die Feuchtigkeiten des rohen Waſſers / die bald eine Veränderungen machen / und vielerley Kranckheiten bringen / durch das lange Sieden und die Hitze des Feurs verzehret werden.

Es dienet auch nicht wenig die fleißige Wartung / Auffüllung und ſauber halten der Spund-Löcher / ſonderlich an denen Orten wo man gepichte Fäſſer hat / das Bier lange gut zu behalten; ingleichen ein trockner Keller / zu dem nicht viel warme Lufft oder Sonnenſchein kommen kan / weil ſonſt das Bier bald ſauer wird / indem die warme Lufft deſſen natürliche Wärme reſolviret / ſolches ſchaal und unſchmackhafftig machet / derohalben die Keller / wo man ſie anders nicht kühl haben kan / aufs tieffſte müſſen gegraben / mit einer viertel Ellen hoch groben / friſchen und trockenen Sande beſchüttet / und noch darzu wohl gepflaſtert werden / als welches die Keller ſehr kühl zu halten pfleget.

Reiffer Gerſten der fein volle dicke Körner hat / auf guten Lande gewachſen / und recht dürre gemachet worden / helffen auch viel zur Conſervation des Biers.

Will man ſolches recht lieblich zum trincken machen / ſo nimm geſtoſſenen Weitzen / vermiſche ſolchen mit deſſelbigen Bieres Hefen / und gieß es darzu in das Faß / oder hänge des zerſtoſſenen Weitzens in ein ſauberes Säcklein

ein mitten in das Faß / ſo wird es ſüß und wohlſchmeckend; daß auch ein Faß Bier davon man trincket / etliche Wochen gut bleibe / ſo nimm vor 3. Pfennige Hirſch-Zungen / und eben ſoviel Cardobenedicten-Kraut / ein friſches Ey / einen Metzen Hopffen / eine Hand voll rein Stroh / einer Spannen lang geſchnitten / wirff es miteinander oben zum Spunde hinein / laß den Spund zumachen / ſetze das Faß auf den Boden / ſo bleibet der letzte Trunck ſo gut als der erſte.

Item. Hänge ein Büſchlein Odermenig in das Faß / und trincke davon / oder lege ſchöne weiſſe Kieſelſtein aus einen klar-flieſſenden Waſſer hinein / oder nimm Linden-Blüht / oder nur die Blätter und Beyfuß / eines ſo viel als des andern / und halb ſoviel Wermuth / und hänge es zuſammen ins Bier.

Ehe man die Bier-Fäſſer zuſchläget / ſoll man in ein jedes ein friſch gelegtes Ey hinein fallen laſſen / ſo wird das Bier lauter und daurhafft bleiben / und dieſes Ey über 6. Jahr noch gut befunden werden. Was im Martio im Abnehmen des Monden gebrauet wird / bleibet lange gut. Das Waſſer ſo man zum Bier-Brauen brauchet / ſoll man ſchöpffen ehe es von der Sonnen-Strahlen-Hitze beſchienen und erwärmet wird / ſo ſoll man auch zu den Bier-Keller nicht zu nahe thun / was ihm erſchüttern kan / oder viel Holtz dabey hauen / weil das Bier davon erbebet wird / und leicht verdirbet / auch muß man keine Roſen in den Bier-Keller hinein bringen / weil ihr Geruch das Bier ſaur machet / iſt es aber allbereit ſaur / ſo nimm Büchene Aſche zu einen Eymer eine Hand voll / mache ſie dünn mit Bier wie ein Mueß / geuß es in das Faß / rühre es wohl / laß es hernach 14. Tage ſtehen / ſo wird das Bier davon gut und friſch.

Auf eine andere Art dem ſauren Bier zu helffen / ſo nimm ein friſch Ey / ſtich mit einer ſtarcken Nadel rings herum kleine Löchlein / darein lege geſcheelte Lorbeer / darzu auch ein wenig Hopffen und Gerſten-Körner / thu es zuſammen in ein Säcklein / hänge es zum Spundloch hinein / ſo wird es gut. Item, Brunn-Kreß / oder ein friſch gelegtes Ey / und zwar alle 3. Tage ein neues / oder Zweiglein von Hopffen in ein Tüchlein gewunden / und in das Faß gehangen / ſolches hierauf wohl verſpundet / und oben mit ſaubern naſſen Sand bedecket / erhält es auch gut. Item, Nimm 2. oder 3. Hand voll gemahlenes Maltz / ſchütte es in eine ſauer-gewordene Tonne Bier / vermiſche es wohl / daß es wieder gieret / oder thue zu ſchwachen ſauren Bier ein kräfftigeres und ſtärckeres / und laß es von neuen aufgieren.

Item. Nehmet auf einen jeden Eymer ſaur Bier / 1. Pfund Kreyde / und 2. Hände voll Saltz / ſtoſſet und vermiſchet beydes durcheinander / laſſet es in einer Pfannen zuſammen wohl heiß wer-

werden / gieſſet klares Bruñen-Waſſer darüber / rühret es nochmahl wohl durcheinander / ſchüttet es zu den ſauren Bier in das Faß / rühret es mit einen Stecken ferner ab / ſchlaget den Spund zu / und laſſet es einen und andern Tag liegen / daß es ſich wieder aufkläre / ſo wird ſich die Säure um ein merckliches verlohren haben. Oder nehmet figirten Nitrum oder Salpeter 5. bis 6. Loth / hanget ſolchen in einen Leinen Tüchlein / durch das Spundloch in das Faß / ſo wird es bald ſüß und trinckbar werden. Um das Bier vor der Säure zu conſerviren / nehmen auch einige Welſches Nuß-Laub / hangen es durch das Spundloch in einen Säcklein / ſchlagen hierauf den Spund feſt zu / und überſchütten ſolchen mit friſchen Leimen / daß kein Lufft hinein komme. Item: Nehmet Hopffen und Gerſten-Körner / ſamt ein wenig Lorbeer-Blätter / und hänget ſolches zuſammen zerſchnitten in einen Säcklein ins Faß. Item: Waſchet die Caroffel- oder ſo genannte Benedict-Wurtzel auf das reinſte ab / machet ſie wieder trocken / ſchneidet ſolche zu Plätzen / ſchnüret ſie auf einen Faden / und hänget ſie alſo ins Bier. Centaner und Bertram, dieſe 2. Kräuter halten das Bier auch lange gut. Saltz über den Spund einer Tonne geleget die man anzapffen will / und dieſes Saltz wieder mit friſchen Leimen bedecket / hält das Faß gut bis auf den letzten Tropffen.

Dem Bier eine ſchöne Farbe zu geben / ſo nimm Wacholderbeer eine Schüſſel voll / Saltz den dritten Theil ſoviel / des Welſchen Kümmels 3. Hand voll / und verſiede es unter dem Hopffen; etliche thun auch wol 2. Fauſt groß geläuterten Pechs darzu / welches hernach einen guten und langwührigen Geſt dem Bier giebet; Das beſte Mittel iſt / wann man das Maltz aufs fleißigſte und kühlſte ausbringet / und dem Bier eine ziemliche ſtarcke Würtze läſt / ſo behält es den Geſt deſto länger / dahingegen die dünne Biere ſolches nicht thun. Friſche Weitzene Aehren mit etwas friſchen Hopffen in das Bier gethan / macht ihm auch einen guten Schmack und Farbe.

Trübes Bier lauter zu machen / ſo nimm eine Hand voll gebrantes Saltz / wirff es ins Waſſer / und laß es zergehen / ſchütte hernach dieſes Waſſers eine halbe Maaß ins Faß / und laß es über Nacht darinn ruhen / oder wirff eine Hand voll reines Sand hinein / ſo wird es ſich ſchön ausläutern. Es iſt auch gut wann es 1. oder 2. mahl in reine Fäſſer abgeſtochen wird. Item: Wann das Bier vergieret iſt / ſo gieß Brandwein hinein ſoviel du wilt / es wird nicht allein dadurch klärer / ſondern auch ſtärcker. Geſtoſſene Kreyde hinein geworffen / verbeſſert auch des trüben Bieres Farbe und Schmack. Item: Aſche von Linden-Holtz durch eine Siebe geläutert / und ins Faß gethan / ſolches macht das trübe Bier gleich hell und klar.

Item.

Item. Nimm Buch-Eſpen/ ſoviel Hände voll als Eymer Bier ſeyn/ thue es ins Bier/ und wältze es damit herum/ thue hierauf eine gute Hand voll Saltz hinein/und wann du es wohl gewältzet haſt / laß es 4. Tage ruhen/ und ſpunde es alsdann auf.

Oder hange Brombeer-Laub an einen Faden in das Bier / ſo wird es bald ſchön und klar. Item: Nimm Galgant, zerſtoß ihn und hänge ihn ins Faß. Item: Rauten/ und halb ſoviel Körner aus denen Tann-Zapffen gerieben/ thue es in ein Säcklein und hänge es alſo hinein / ſolches bringet dem Bier ſeine Farbe wieder/ man kan auch wol Beyfuß / ſchönen Weitzen und Weyrauch darzu thun.

Item. Nimm zu einen Faß einen Becher voll Kuh-Milch/ und ſoviel Weitzen-Körner/weiche und ſtoſſe ſie/ thue die Haut davon / waſche ſie in einen ſaubern Waſſer / gieß es alsdann ſamt der Milch in das Faß / und rühre das Bier wohl um/ verſpunde es / ſo wird es in 14. Tagen lauter / und gibt ihm die Milch die Farbe / der Weitzen aber den Geſchmack.

Insgemein kommt die Trübigkeit der Biere aus dreyerley Urſachen her: Einmahl wann es in der Läuterung verſehen wird: Zweytens / wann es nicht genugſam vergehret/ und zu friſch abgetruncken wird: Drittens / wann man es nachdem es verführet worden/ alſobald anzapffet; die Trübe ſo von denen beyden erſten Fehlern entſtehet/ wird durch obbemelte Mittel verbeſſert. Die letztere aber verbeſſert ſich von ſich ſelbſt / wann man das Faß nach der Bewegung nur 2. oder 3. Tage liegen läſt / ehe man es anzapffet.

Wann ein Bier nach dem Faß ſchmecket / ſo nimm einen Bündel Weitzen-Aehren/ hänge ſolchen in das Faß / am beſten aber iſt / man ziehe das Bier bald auf reine Fäſſer ab/ und hänge etwas von guten Gewürtz hinein.

Item. Nimm Rheinfahren/ Wacholderbeer/ Benedicten-Wurtz/ eines ſoviel als das andere / und 4. friſche hart geſottene / aber nicht abgeſchälte Eyer / und hänge alles zuſammen ins Bier-Faß; Eine gute Hand voll Hopffen in drey Eymer Waſſer/ zuvor wohl gekocht / und mit guten Bier durch einander gemiſchet/ kan ein gantz Fuder Bier wohlgeſchmackt machen; Etliche nehmen auch Muscaten-Nüß und Muscaten-Blühe / Zitwer und Nägelein / jedes gleichviel / nach Gelegenheit und Gröſſe des Faſſes/ alles klein zerſchnitten / und in einen Büſchelein ins Bier gehangen.

Item. Linden-Laub / Nuß-Laub/ Beyfuß / eines ſoviel als des andern/ Bertram / Wermuth und Centaner, jedes halb ſoviel / benimmt auch dem Bier den böſen Geſchmack. Man nimmt auch ein Gerſten-Brodt / welches erſt aus den Back-Ofen gekommen / bricht es von einander / leget es auf den Spund / und wiederholet ſolches ſo offt/ bis der böſe Geſchmack vergan-

gangen: Man nimmt auch wol heiſſe Semmeln aus den Back-Ofen / hänget ſie in das ſtinckende Bier / wiederholet ſolches ein Tag 3. oder 4. ſo hilfft es auch.

Wann das Bier zuviel nach dem Pech ſchmäcket / welches geſchiehet / wann das Pech in Pichung der Fäſſer allzu hart / darinn verbrennet wird / ſo hänge ein Büſchelein von geſtoſſenen Lorbeeren / Anis und Wermuth / Knöpfflein darein / ſo wird ihm der Pech-Geſchmack vergehen.

Daß das Bier nicht kühnicht werde / oder ſo es ſchon geſchehen / demſelben wieder zu helffen / ſo hänge einen Büſchel von heiter oder tauben Neſſeln die nicht brennen darein / oder nim̃ an ſtatt der Neſſeln / Odermenig / oder laß das Bier durch einen haarigen Sack in ein reines Faß lauffen / welches zuvor mit einen Einſchlag / wie man zu den Wein-Fäſſern braucht / beräuchert iſt / ſo wird man den Kühn oder Schimmel loß.

Am allerbeſten conſerviren ſich die Biere nach folgenden Reguln:

1. Müſſen die Fäſſer / ehe man das Bier faſſet / wohl und reinlich geſäubert / ausgebrühet / und wo man ſie pichet / wohl gepicht / und friſch verbunden ſeyn.
2. Soll man in der Faſſung des Biers ſich wohl vorſehen / daß ſolches nicht überlauffe / weil ſolches beydes / den Fäſſern ſelbſt / und auch den Keller ſchlechten Nutzen bringen / indem jene dadurch deſto eher faulen / und zuſamt den Keller feucht werden / dadurch dann das Bier deſto eher verdirbet.
3. Zu ſolchem Ende muß man die Fäſſer um den Spund und Zapffen herum wohl abtrocknen.
4. Selbige nicht auf der bloſſen Erde / ſondern auf höltzerne Lagers / auch nicht zu genau an das Gemäur des Kellers legen / damit nicht das Bier einẽ Erden-Geſchmack an ſich ziehe.
5. Muß man die Fäſſer immer voll halten / und mit guten jungen Bier Anfangs / alsdann aber mit Waſſer nach und nach auffüllen.
6. Muß man das Lager-Bier nicht in viel Eymerige / ſondern kleinere Fäſſer füllen / dann wann man lange davon trincket / werden ſie / ſo ſie in allzu groſſen Fäſſern liegen / abgeſchmack und ſaur / welches in kleinen Fäſſern nicht geſchiehet.

Folget eine genaue Verzeichniß der in unſerm Teutſchland / und einigen angrentzenden Provintzien / bekannteſten und berühmteſten Bieren:

**Altdorffer** Bier / bey Nürnberg / iſt ein wohl-geſchmack und geſund Bier / deſſen ſich die Herren Studenten wohl zu bedienen wiſſen / es wird auch häuffig nach Nürnberg verführet.

**Bartiſche** Bier / in Pommern / iſt ein kühlendes Bier / und wird ebenfals weit und breit verführet.

**Berliniſch Bier** / wann ſolches auf Bernauiſche Art gebrauen wird / alſo daß man den Meeſch kochet / ſo gleichet es faſt dem Bernauiſchen / wird geſchwinder klahr / und dauret auch wohl; Wann aber auf Zerbſter Art der Meeſch nicht gekochet wird / ſo lohnet es zwar reichlicher / klahret aber langſamer. Das alſo genañte Berliniſche Kupen-Bier / im Mertz gebrauen / dauret auf groſſen Fäſſern / wegen des ſtarcken Hopfens / ſechs und mehr Monaht; Wie es dann auch erſt im Julio, Auguſto und Septembre verſchencket wird / dienet aber nur vor arbeitſame / nicht aber vor müßige Leute. Insgemein von dem Berliniſchen Biere zu reden / ob es zwar nicht ungeſchmackt noch ungeſund iſt / auch in Berlin wohl viererley Bier / als das ſo genannte Kupen- / dann das Stadt- / drittens das ſo genannte Frantzoſen-Bier (welches die Frantzöſiſche Flüchtlinge zu brauen angefangen / und auf leichte Tiſch-Bier-Art heraus kommt; Solchem auch will Schuld gegeben werden / als ob es mit Ochſen-Galle bitter / und mit Sodt aus dem Schorſtein ſchwartzbraun gemachet würde / wiewol es die meiſten negiren) und endlich auch ein gutes geſundes / dem Breyhan faſt gleichendes Weiß-Bier zu haben; So werden doch auf vornehmen Tafeln die fremden Biere / als Bernauiſch / Ruppiniſch / Zerbſter / Cotwitzer / Croßniſche / das ſo genannte Carthäuſer-Bier (welches nicht weit von Franckfurt an der Oder gebrauen wird) der Halberſtädter Breyhan / Duck- oder Duffſtein / und auch kürtzlich ein zu Köpenick zu brauen angefangener Breyhan / item das Brandenburgiſche / Malchauer und Zedenicker &c. vorgezogen.

**Bernauiſches** Bier / aus dem Städtgen Bernau, 3. Meilen von Berlin gelegen / hat weder an Hopfen / noch Maltz / noch an ſattſamen Kochen einen Mangel; Daher es auch ein ſchwartz-braunes / ſtarckes / bitteres und geſundes Bier iſt / welches den Magen erwärmet / die Dauung befordert / und den Leib erweichet. Hitzigen Leuten aber / und denen das Haupt leicht erfüllet wird / oder die wenige Bewegung haben / dienet das Bernauer Speiſe-Bier beſſer als das ſtarcke.

**Beitzenburger** Bier hat den Namen **Biet** oder **Beiß den Kerl.**

**Böhmiſch** Bier / ſonderlich das Miſer Weitzen-Bier / wird häuffig nach Nürnberg verführet. Von dem Prager Bier iſt merckwürdig / daß ſolches auf der kleinen Seiten ſo gut nicht / als in denen andern beyden Städten / könne gebrauet werden.

**Brabandiſches** Bier iſt zwar lieblich zu trincken / ſoll aber den Scharbock verurſachen.

**Brandenburgiſch** Bier / welches in der Stadt Brandenburg gebrauet wird / hat faſt mit dem Ruppiniſchen gleiche Qualitäten.

**Braunſchweigiſche** Biere ſeynd eigentlich 2. Haupt-Sorten, als der Breyhan / davon unter deſſen eigenen Benennung / und die ſogenante Braunſchweigiſche Mume, welche ſo ſtarck / kräfftig und wohl-geſchmack / daß jährlich davon einige 100. Laſten / die Laſt zu 12. Tonnen gerechnet / nach Oſt-Indien verſandt / und daſelbſt mit gutem Nutzen verkauffet werden : Wobey dann zu mercken / daß dergleichen nach Oſt-Indien geſandte Biere unter Weges etliche mahl ſauer werden / ſonderlich wann ſie die Linie paſſiren / erhalten aber bald wieder ihren vorigen guten Geſchmack / eben als wann ſie neu erſt wären gefaſſet worden ; Ja / ſie erlangen durch ſolche lange Reiſe / und offtmahlige Veränderung / eine weit ſtärckere Hitze und beſſern Geſchmack / als ſie zuvor nicht gehabt.

**Bredaiſch** Bier wird aus Gerſten-Maltz / aber auf eine ſonderbare Art gemacht / indem man nemlich das Maltz bey gelindem Feuer trocknet / daß es dem Lufft-Maltz nicht viel ungleich ſiehet ; Hernach wird ein Zuſatz von Weitzen darzu gethan / wie auch etwas Haber und Buchweitzen.

**Bremer** Bier iſt röthlich / und wird weit und breit / ſonderlich nach Holland viel verführet. Es ſoll ſchon A. C. 1272. in groſſen Beruff geweſen ſeyn.

**Breslau** hat ſeinen herrlichen Schöps / davon ein luſtiger Kopf dieſen Knittel-Vers gemacht:

Scheps Caput aſcendit, nec ſcalis indiget ullis,
Seſſitat in ſtirnis, mirabilis intus in hirnis,
O! Scheps, Scheps, te libenter bibit omnis plebs.

Von dieſes Bieres Nutzbarkeit hat Herr Mühlpfort einen eigenen Tractat geſchrieben.

**Brühan** / vel **Breyhan** / von ſeinem alſo genannten Erfinder ſo genañt / iſt ſonderlich in Braunſchweig / Lüneburg / Halberſtadt / Quedlinburg / und faſt hin und wieder an dem Hartz und in Braunſchweig-Lüneburgiſchen Ländern bekannt / und daſelbſt das gewöhnlichſte Bier; Wiewol es auch hin und wieder nachgemacht / der Halberſtädtiſche und Quedlinburgiſche aber / als der beſte unter allen / weit und breit / auf 30. 40. und mehr Meil-Weges weit / verführet wird. Es iſt ein kräfftiges und den Durſt wohl-ſtillendes Bier / welches leicht durch den Harn gehet; Daher die Halberſtädter / die es täglich trincken / wenig mit dem Stein oder Podagra behafftet ſeyn / und ob es wol auf der Bruſt etwas ſchleimet / ſo überwinden

den doch ſeine Tugenden dieſen Mangel; Daher auch der bekannte Vers von dieſem Bier entſtanden:

Grandia ſi fierent toto convivia cœlo,
Broihanam ſuperis, Jupiter ipſe daret.

Burglengenfeld / in der Pfaltz / iſt auch ſeines guten Biers wegen berühmt.

Carthäuſer Bier / ſo nicht weit von Franckfurt an der Oder gebrauet wird / iſt ein gut Sommer-Bier / dem Breyhan nicht viel ungleich.

Churländiſch Bier / beſiehe / was oben von dem Stein-Bier gemeldet worden.

Cöllniſch / am Rhein / iſt dem Brabander faſt gleich / wird aber vor geſunder gehalten.

Coppenhagner Bier / iſt beydes das braune als weiſſe ſehr gut / und mit vielen guten Bieren in Teutſchland zu vergleichen.

Corveyer Bier / in Weſtphalen / hat die Eigenſchafft an ſich / daß es die Leute luſtig machet / die ſolches trincken.

Cotbuſer Bier / iſt ein gutes dem Breyhan faſt gleichendes Bier / wärmet aber mehr den Magen.

Cotwitzer kommt mit dem Cotbuſer faſt überein.

Dantziger Bier iſt weit und breit / ſonderlich das Doppel-Bier berühmt / als welches dick / wie ein Syrup iſt / und wohl nähret; Bey denen aber / die es ungewohnet ſeyn / erwecket es Durſt. Man hat auch in Dantzig das ſo genannte Junckern-Bier / und auſſer dieſem noch wol dreyſſigerley Sorten, ſo wohl in der Stadt gebraute / als ausländiſche Biere; Sonderlich aber werden gantze Schiffs-Ladungen voll Lübiſch-Bier dahin verführet / und unter den Nahmen Rommeldeiß verkauffet. Man findet in Dantzig eine Art von dickem / fettem und ſehr altem Biere / Preuſing genannt / welches aber nicht kan getruncken werden / ſondern nur denen Krancken / die ſich etwan durch Heben in dem Leibe Schaden gethan / und Blut ausſpeyen / gegeben wird.

Daßliſch Bier / in der Stadt Daſſeln / im Braunſchweiger Lande gelegen / wird der Hund genannt / weil es / wann man es getruncken / im Leibe kurret und murret / hernach aber laxiret / daß man keiner Purgation bedarff.

Delffter Bier iſt in Holland ſonderlich berühmt.

Delitſcher Bier führet den Nahmen Kuh-Schwantz.

Doppel-Bier wird all dasjenige genannt / welches zweymahl gekochet / und wegen der jedesmahl darzu hineinkommenden Ingredientien von Maltz und Hopfen doppelt ſtarck gemacht wird. Es seynd von ſolchen Bieren ſonderlich das Dantziger / Bremer und die Braun-

ſchweigiſche und Wißmariſche Mumen berühmt.

**Duck-** oder **Duffſtein**/ ſo zu Königs-lutter/ im Hertzogthum Braun-ſchweig/ gebrauet wird/ hat ſeinen Nahmen à Topho, von dem ſchwartzen Toph oder Schwamm-ſtein erlanget/ durch welchen der Fluß/ aus welchem man das Waſ-ſer zum Brauen ſchöpfet/ hinläufft. Eitel Weitzen giebt den beſten Duffſtein; Im Fall man Gerſten darunter menget/ ſo wird er gerin-ger: Von Hopfen muß gantz we-nig hinzu gethan werden. Den räucherigen Geſchmack nimmt er von dem Stroh an/ mit welchem er/ aus Mangel des Holtzes/ gebrauen wird. Dem gemeinen Urtheil nach/ gehet der Duffſtein dem Halber-ſtädtiſchen Breyhan an Geſchmack und Tugend weit bevor/ ſonderlich/ weil er wenig ſchleimet.

**Eckernförder Bier**/ in Holſtein/ iſt ziemlich berühmt/ und wird von ſol-chem erzehlet/ daß/ als A. 1503. der Cardinal Reymundus dahin ge-kommen/ und dieſes Bier gekoſtet/ habe es ihm ſo wohl geſchmecket/ daß er ziemlich ſich darinn berauſchet; Als er aber hierauf des Nachts et-liche Stuhl-Gänge gehabt/ habe er es Cacabella genannt/ da es vor die-ſem Quackel-Teis geheiſſen. Allein von beyden Nahmen weiß man in Eckelförde nichts mehr.

**Einbeckiſches Bier**/ im Braun-ſchweiger Lande/ iſt ſubtil und durchdringend; Anfangs ſchme-cket es bitterlich/ bald aber darauf ſcharff. Es treibet den Urin und die Galle/ weswegen es auch in der Gelbſucht und Fiebern gerühmet wird.

**Eisleben** behilfft ſich mit ſeinem ſo ge-nannten **Krabbel an der Wand.**

**Engliſch Bier**/ oder Ahle/ iſt ein ſtattlich nährend/ und wohl-ge-ſchmacktes ſtarckes Bier/ ſo ſich in Bouteillen ſehr wohl hält.

**Engliſch Bottel-** oder **Bouteillen-Bier** zu machen/ ſo nimm Engliſch oder auch ein ander gut Weiß-Bier/ thue etwas Citronen-Scha-len/ und etliche Roſinen in jede Bouteille, und verwahre ſie wohl-vermacht im Keller. Hüte dich aber/ wann du es aufmacheſt/ daß es dir nicht ins Geſicht ſprütze.

**Erfurter Bier** iſt gar ein geſund Bier/ ungeachtet es aus einem trü-ben Waſſer gebrauen wird.

**Eulenburgiſch Bier** iſt ein bitter aber geſund Bier/ wird viel in Leipzig getruncken.

**Feuchter Bier**/ vide **Nürnber-giſch.**

**Flandriſch Bier** verdienet groſſes Lob/ ſonderlich das Doppel-Bier.

**Forſter Bier** wird in dem Städtlein Forſt/ in der Nieder-Laußnitz/ ge-brauen/ und iſt ein ziemlich berühm-tes Weitzen-Bier.

**Frantz** oder **Luycker Bier**/ vide **Ber-liniſch.**

Für-

Fürſtenwalder Bier iſt ein gut Gerſten-Bier / wird aber nicht ſonderlich weit / als etwan nur nach Berlin oder Franckfurt an die Oder verführet.

Garley / wird zu Gar- oder Gardeleben / in der alten Marck Brandenburg / ex hordeo disticho, aus dem groſſen zwey-reyhigen Gerſten gebrauen / welcher dieſem Biere eine ſtarck nährende Krafft giebet / und weilen man dieſem Biere gar wenig Hopfen hinzuſetzet / ſo behält das Bier einen ſüßlichten angenehmen Geſchmack / ſamt einer durchſichtigen braun-gelben Farbe. Es paſſiret vor eines der beſten und geſundeſten Biere.

Nebenſt dieſem ſtarcken und doppelten Garley / wird auch ein gemeiner Garley aus kleinem Gerſten geſotten / welcher aber nicht ſo edel als jener iſt. Dem doppelten Garley zu Ehren hat Henricus Meibomius, Profeſſor zu Helmſtädt / gar ſchöne Verſe gemacht / in welchen er dieſes Bieres Tugenden ſonderlich heraus ſtreichet / und es ſo gar dem Weine an die Seite ſetzen will. Vor dem dreyßig-jährigen Kriege ſoll dieſes Bier in ſo groſſer Menge geſotten worden ſeyn / daß täglich etliche hundert damit beladene Wagens nach denen benachbarten Orten abgegangen / wovon dann die Stadt nicht wenig Nutzen gezogen.

**Goslariſch Bier / Goſe genannt;** Dieſem geben einige die nächſte Stelle nach der Garley / weil es bey denen / die deſſen viel trincken / keinen Stein wachſen läſſet; Anfangs ſchmecket es ſüß / bald aber darauf läſt es auf der Zunge einen Weinſauren Geſchmack.

**Grefenberger Bier** / vide **Nürnbergiſch.**

**Halberſtädtiſch Bier** / vide **Breyhan.**

**Halle** hat ſeinen **Puff** / trincket aber mehrentheils frembde Biere / ſonderlich das Zerbſter und Quedlinburgiſchen Breyhan.

**Hamburger Bier** iſt von einem ſo guten Geſchmack / daß es weit und breit / ja gar bis in Dännemarck und Norwegen verführet wird. Wie man dann in dem benachbarten Holſtein keine ſtattliche Mahlzeit ohne Hamburger Bier auszurichten vermeynet. Es wird aus Weitzen- und Gerſten-Maltz bereitet / treibet den Urin / machet eine lebhaffte Farbe / aber auch / wann es zu viel getruncken wird / ein kupfrig Angeſicht.

**Helmſtädt** hat ſeinen **Klapitt** aufzuweiſen.

**Herſprucker Bier** / vide **Nürnbergiſch.**

**Jena** braut ein Bier / welches **Dorff-Teuffel** genennet wird.

**Keuterling** wird zu Wettin / bey Halle in Sachſen / gebrauet / iſt an Ge-

Geſchmack Wein-ſäurlich/ und hat die Tugend/ den Urin mercklich zu treiben. Es kan nicht lange dauren/ weil es nicht auf gepichten Fäſſern liegt.

**Kniesenack** / wird in Güſtrau gebrauen / iſt ein ſonderlich ſtarckes und kräfftiges Bier / welches wohl nähret/ und bald im Kopf ſteiget/ wann man deſſen zu viel nimmt. Es wird faſt als eine Medicin, des Winters gantz heiß mit Gewürtz zugemacht / als ein glüender Wein getruncken / und zu ſolchem Gebrauch weit und breit verführet; Wann es ſauer wird / giebet es den ſtärckeſten Eßig / der den Wein-Eßig weit übertrifft.

**Königsberger** Bier/ in Preuſſen/ iſt auch ein geſund und ſtarckes Bier.

**Königslutter** iſt wegen des delicaten **Duck-** oder **Duffſteins** berühmt.

**Kyritz**/ in der alten Marck/ hat ein gewöhnliches Stadt-Bier/ **Mord und Todſchlag** genannt; Es ſoll aber / weil es nicht mehr ſo ſtarck als vor dieſem gebrauen/ und das Maltz ziemlich geſpahret wird / und dannenhero auch nicht ſo leicht zu beſorgen/ daß ſich jemand darinn vollſauffen/ und folglich Händel anfangen werde/ nunmehro/ wie die Rede gehet/ **Fried und Einigkeit** heiſſen.

**Lauffer** Bier/ vide **Nürnbergiſch** Bier.

**Leipziger** Bier / insgemein *Raſtrum* genannt/ iſt nicht ſonderlich in Conſideration.

**Liefländiſch** Bier wird eben vermittelſt glüend gemachter Steine/ wie das Churländiſche Stein-Bier gebrauet/ und hat mit ſolchem gleiche Krafft.

**Lippeniſch** Bier/ aus einem Städtlein auf den Hinter-Pommeriſchen und Pohlniſchen Grentzen gelegen/ gibt dem/ der es trincket/ das Recht/ daß / ſo er die Neige ausgetruncken/ er vom Friſchen wieder anfangen muß.

**Lübiſch** oder **Lübecker** Bleich-Bier iſt ſonderlich guten Geſchmacks/ aber hitzig. Es dienet dem verkälteten Magen / und iſt in ſolchen Ruhm in einigen Oſt-See-Städten / daß auch gantze Schiffs-Ladungen voll dahin verführet werden. Es wird auch noch eine andere Art von Bier zu Lübeck gebrauet/ welches man See-Bier nennet/ weil es ſich zur See treflich wohl halten kan; Indem es ſtarck von Hopfen / und reich von Maltz iſt: Es giebet dem Zerbſter und Magdeburger an Geſchmack nichts nach/ wie es dann ſeit einigen Jahren her von der Dähniſchen Oſt-Indiſchen Compagnie auch nach Oſt-Indien geſandt worden.

**Magdeburgiſch** Bier kommt faſt dem Zerbſter gleich/ und wird bis nach Hamburg verführet.

**Marpurgiſch** Bier führet den Nahmen **Juncker**.

**Minder** Bier/ in Weſtphalen/ iſt ein

zwar ſchwaches und den Nahmen mit der That führendes Bier/ welches aber denen Krancken/ ſonderlich denen Febricitanten, eine gute Abkühlung giebet. Es ſollen daſſelbe die Studenten zu Rinteln gerne trincken: Dahero ein daſelbſt wohnender luſtiger Bier-Schencke/ ſo offt er friſch Minder Bier bekommen/ über ſeine Keller-Thür zu ſchreiben pflegte: Venite, Venite! Bonus Mindenſis & Novem Oculi; Kommet herzu/ hier iſt gut Minder Bier und Neun-Augen; Mit welchem ſchönen Latein er viele Gäſte an ſich gezogen.

**Mume**/ vide **Braunſchweig**.

**Münſteriſch** Bier/ **Koite** genannt/ iſt ziemlich beliebt.

**Naumburgiſch** Bier iſt ein gut aber kühlend Bier/ purgirt auch diejenige/ die es nicht zu trincken gewohnet ſeyn.

**Nimmägen** brauet ein weiſſes Bier/ welches die **Moll** genennet/ und ſehr häuffig durch gantz Holland getruncken wird.

**Nürnberger** Bier iſt theils weiß oder braun/ theils Gerſten- und auch Weitzen-Bier/ alle drey ſehr geſund und wohl-ſchmeckend. Indeſſen aber wird viel frembd Bier auch daſelbſt getruncken/ und mehrentheils von denen/ unter Nürnbergiſcher Jurisdiction ſtehenden Pfleg-Aemtern/ Städten und Flecken zugeführet/ als das Altdorffer/ Gräfenberger/ Herſprucker/ das Holpoltſteiner/ Lauffer/ Lichtenauer/ das Petzenſteiner und Veldner/ welches alles rothe Biere ſeyn; Unter denen weiſſen iſt das Feuchter und Leimburger/ unter denen gar Ausländiſchen aber das Böhmiſche Bier beliebt.

**Osnabrücker** Bier iſt dem Naumburger an Geſchmack faſt gleich zu ſchätzen.

**Paderborniſch** Bier/ machet dick Geblüt/ iſt aber annehmlich zu trincken.

**Praager** Bier/ iſt weiſſes und rothes/ dieſes Letztere wird auch das alte und bittere genennet und iſt ein ſehr nahrſam Bier.

**Quedlingburger** Bier/ vide was oben vom **Brühan** gemeldet wordẽ.

**Rauſchenberger** in Heſſen/ wird ſehr wider den Stein gelobet/ und daher auch über Seiner Hoch-Fürſtl. Durchl. des Herrn Land-Grafens Tafel getruncken.

**Roſtocker** Bier iſt ſehr geſund/ nehret wohl/ ſtärcket den Leib und giebet den Magen ſonderliche Krafft/ hat überdem einen guten Schmack und Farbe/ und läſt ſich das im Mertz gebraute etliche Jahre halten/ es wird daher weit und breit verfahren.

**Rotterdammiſch** Bier iſt auch in Holland ſehr beliebt/ und annehmlich zu trincken.

**Rummeldeiß** wird zu Ratzeburg/ in Sachſen-Lauenburg/ gebrauet/ iſt ein

ein rechter Lab-Trunck der Krancke/ und eine Erquickung des Sommers in heiſſen Tagẽ/ er wird viel nach Lübeck verführet/ woſelbſt einige privilegirte Häuſer/ und unter ſolchen die Schafferey und Lachswehren ſeyn/ welche ihm verſchencken dörffen/ davor aber eine zimliche Penſion an die Stadt-Cämmerey bezahlen müſſen.

**Ruppiner** Bier iſt reich von Maltz/ aber wenig von Hopffen/ daher es nicht ſehr bitter/ſeine Farbe iſt licht-roht/ wegen ſeiner dicken Subſtantz giebt es viel Nahrung/ und faſt vor müſſige Leute zu viel; hingegen iſt das Ruppiniſche Speiſe-Bier um ſo viel erträglicher/ und gleichet faſt an Farbe und Klarheit den Spaniſchen Wein.

**Saltzwedelſch** Bier wird den **Garley** gleich gehalten.

**Schleſien** hat an vielen Orten/ ſonderlich zu **Schweidnitz**/**Steinau** und **Strigau** gut Bier.

**Schwediſch** Bier wird eines von den ſtärckſten Bieren gehalten/welches den Engliſchen faſt gleich kom̃t.

**Stolpe** in Hinter-Pommern hat ein weit und breit/ und faſt den Knieſenack beykommendes berühmtes Bier.

**Thienen** in Braband hat ein den Wein gleichendes Bier.

**Torgau** im Chur-Fürſtenthum Sachſen/ brauet aus einen ſchwartzen Waſſer ein überaus gutes Bier/ welches einen würtz-hafften Geſchmack hat/ das Hertz ſtärcket und gut Geblüt machet.

**Troppau** und **Teſchen** in Schleſien machen gut Weitzen Bier/ davon das letztere **Maznotz** genennet wird/ es ſollen die im Gebürg wohnende Wallenzen einen ſo groſſen Guſto daran finden/ daß ſie es dem Spaniſchen Wein vorzuziehen pflegen/ und gemeiniglich zum Heyduckiſchen Tantz in der Schencke dadurch animiret werden.

**Werningerode** hat ein Bier welches den Namen **Lumpen-Bier** träget.

**Wettin**/ nicht weit von Halle/ braut den ſogenannten **Keuterling**/es iſt auch in Halle das Löbeginner und Giebichenſteiniſche berühmt.

**Wittenbergiſch** Bier/ ſonſt auch **Guguck** genannt/iſt denen übelgekochten Rheiniſchen Bieren gleich/ und von wenig Kräfften.

**Wolffenbüttler** Breyhan iſt berühmt.

**Wurtzniſch** Bier/ aus der Stadt und Stifft Wurtzen/ 3. Meil von Leipzig gelegen/ iſt ein rein und geſund aber ſehr bitter Bier/ welches viel in Leipzig getruncken wird.

**Zerbſter** Bier oder **Würtze** iſt ſehr durch gantz Teutſchland/ ja ſo gar auch in Oſt-Indien bekannt/ als woſelbſt hin es die Holländer und Dänen häuffig zu führen pflegen/es iſt lieblich vom Geſchmack/ löſchet den Durſt wohl/ und laxirt bey einigen

nigen die einen kalten Magen haben/ können es ohne Wein darzu zu trincken nicht wohl vertragen/ weil das Waſſer gewiſſer Brunnen in Zerbſt/ aus welchen es gebrauet wird/ eine ſonderbahre Kälte und Härte an ſich hat/ dahero es bey einigen eine Stranguriam zu erwecken pfleget.

Zütphaniſche Bier pfleget den Scharbock zu verurſachen.

Ehe wir noch völlig dieſe Materiam von denen Bieren ſchlieſſen/ kommen noch folgende Fragen zu erörtern vor; Als:

(1) Was das Bier vor ein Geträncke ſey?

Reſp. Es iſt kein einfacher ſondern ein doppelter Tranck/ als welcher zugleich nehret und den Durſt ſtillet/ daher er billig pro alimento medicamentoſo zu halten/ darinn iſt aber ein Unterſcheid/ daß etliche Bier ſehr/ andere mittelmäſſig/ andere wenig nehren und alteriren/ jedoch geben alle gute Biere durchgehends geſundes Blut/ und ſtärcken die Kräffte des Leibes/ wie wir dann an denen nach Mitternacht wohnenden Völckern wahrnehmen/ daß ſie bey ihren Bier-trincken beydes an Stärcke und Schönheit die andern Nationes übertreffen.

(2) Ob das friſch oder alte Bier dicker ſey?

Reſp. Das friſch-gebrauene Bier iſt nur zufälliger-weiſe dick oder vielmehr trübe/ weil die Hefen noch dabey ſeyn/ nachdem aber dieſelbige davon abgeſondert/ ſo iſt ſolch junges Bier dünner als das alte/ dieſe wäßrige Dünnigkeit an den jungen Bier verrauchet mit der Zeit/ und wird alſo die Subſtantz des Biers mit dem Alter auch etwas dicker.

(3) Woriñ der Vorzug des Biers vor dem Wein beſtehe?

Reſp. Der Wein behält ohne Zweifel den Preiß/ jedoch ſind einige Stücke in welchen es das Bier dem Wein zuvor thut/ als da nehret der Wein zwar ſchnell das Bier aber vielmehr / daher ſehen wir/ daß die groſſe Bier-Trincker weniger eſſen/ und es nach dem Sprichworte heiſſet: Wo der Brauer ſitzet/ kan der Becker nicht ſitzen/ welches nicht geſchehen würde/ wann das Bier nicht reiche Nahrung zutrüge/ darnach kan auch das Bier der Natur nicht anders als bequem ſeyn/ weil es aus Getrayde und Waſſer (dergleichen Dinge wir ohnedem auch zur Speiſe gebrauchen) bereitet iſt; Ferner kan man das Bier denen kleinen Kindern und denen Säug-Ammen ſicher reichen/ denen hingegen der Wein ſchadet; Endlich/ ob gleich ein Rauſch vom Bier ärger und langwiehriger als einer von Wein/ ſo ſind doch im Gegentheil die Kranckheiten welche aus Mißbrauch des Weins entſtehen viel hefftiger und ſchneller als die ſo die Völlerey im Bier begleiten/ daher ſiehet man in denen Nord-

Ländern zwar viel Scharböckiſche und Waſſerſüchtige / aber deſtoweniger Podagriſten und Gichtbrüchige.

(4) Woher das Bier ſeine nährende Krafft habe?

Reſp. Nicht von Waſſer noch Hopffen / dann in jenen ſtecket keine Krafft / der Hopffen aber iſt ein Medicamentum alterans und kein Nutrimentum; rühret alſo die nährende Krafft des Biers einig vom Getrayde her / welches nicht allein ſeine Qualitäten dem Waſſer mittheilet / ſondern auch ſeine Subſtantz ſelbſt / daher geſchiehet es daß ſowol das Maltz als der Hopffen nach dem Brauen ihre Kräffte verlieren und faſt ungeſchmack werden / das Waſſer hingegen erlanget eine dickere Subſtantz / und folget hieraus / daß je dicker und Maltz-reicher das Bier / je mehr Nahrung es dem Menſchen gebe / je dünner aber und ärmer / je weniger es nähre. Wie dann daher die allzu fetten Leute / um etwas abzuzehren / Wein und dünnes Bier trincken ſollen.

Von denen Bieren haben die Häuſer und Kellers in welchen Bier geſchencket wird den Namen der Bier-Häuſer oder Bier-Keller / und ſeynd beyde entweder gemeine oder privilegirte / daß nehmlich jeder Brauer oder wer den Bier-Schänck bey ſeinem Hauſe hat / einheimiſch und fremd Bier gegen Erlegung der Accis ausſchencken darff / oder es ſeynd nur gewiſſe Häuſer / und ſonderlich die Rahts-Bier-Keller / wie in Leipzig und andern Orten / mit dem fremden Bier-Schänck privativè und cum jure prohibendi, daß ſie es andern wehren und unterſagen können / privilegirt.

An etlichen Orten brauet jeder Bürger wer da kan und will / an andern haben nur gewiſſe Häuſer die Brau-Gerechtigkeit / und müſſen die andern Bürger von ihnen nehmen. Etliche Städte halten ihre Bürger dahin / daß ſie einer nach dem andern auf der Reyhe brauen müſſen / damit jeder ein oder etliche mahl des Jahrs zum Brauen komme / andere laſſen ſie brauen ſo offt ſie wollen / ſonderlich wann es Bier iſt das verführet wird.

Einige Biere laſſen ſich weit und ſo gar etliche 100. Meilen über die See verführen / wie alſo das Zerbſter und Magdeburger Bier 2c. andere werden bald ſaur / ſonderlich die Weitzen Biere / vornehmlich des Sommers / bey groſſer Hitze.

Von obigen Bier-Häuſern iſt das Sprichwort: Er iſt auf allen Bier-Bäncken bekannt; wird von einem geſagt / der ſich immerfort zu liederlicher Geſellſchafft hält. Item: Einen loben in allen Krügen da kein Bier iſt / id eſt nirgends. Jener ſagte / wann ich gut Waſſer habe / ſo laſſe ich das Bier ſtehen und trincke Wein. Von betrüglichen Bier-Brauern / welche auch manchmahl Waſſer-Färbers genennet werden / wird geſagt / daß ſie das Bier lang ziehen / manche aus

Aber-

Aberglauben einen Diebs-Daumen ins Bier hängen/ daß es wohl abgehen ſoll/ viel Poſt oder Bilſen-Kraut hinein thun/ damit es den Bauren im Kopff ſteige/ und ſie es vor ein ſtarck gut Bier halten mögen; Backen und Brauen ſagt man/ gerahte nicht allezeit wohl/ man ſoll Stahl auf die Bier-Fäſſer legen/ ſo könne das Wetter dem Bier keinen Schaden thun.

**Bier-Maaß** hat auch an jedē Orte ſeine Differentz; nur einiger derſelben zugedencken/ ſo hält in Hamburg ein Brau Bier 50. Tonnen/ eine Tonne 48. Stübgen oder 192. Quart/ eine ſchmale Tonne 32. Stübgen. In Leipzig hat ein Gebräute 18. Faß/ ein Faß 5. Schock oder 300. Kannen oder 2. Viertel/ 1. Viertel 2. Tonnen/ eine Tonne 75. Kannen. In Nürnberg hält ein Eymer Wein oder Bier nach der Viſier 32. Viertel oder 64. Maaß/ nach der Schenck aber 34. Viertel oder 68. Maaß. Ein Fuder Wein oder Bier hat 12. Eymer/ oder nach der Viſier 384. Viertel oder 768. Maaß/ und nach der Schenck 408. Viertel oder 816 Maaß. In Lübeck hat eine ſchmale Tonne roth Bier 32. Stübgen/ ein Faß 40. Stübgen/ eine Tonne Lüb. Weiß-Bier 48. Stübgen oder 192. Quart. In Berlin hat eine Kupe 2. Faß oder 4. Viertel/ ein Faß 2. Viertel oder 3. Tonnen/ ein Viertel 1½. Tonne/ eine Tonne 96. Quart. Ein Eymer Dresdniſch Stadt-Maaß hält 72. Kannen. Ein Faß zu Leipzig hält 5. Schock oder 300. Quart. Ein Faß zu Dresden hält 7. Schock oder 420. Kannen/ ein Faß hat 2. Viertel/ ein Viertel 2. Tonnen. Nach gewiſſen Zeiten im Jahr/ Geſchäfften und Perſonen/ wird ein Bier/ Pfingſt- oder Erndt-Hochzeit und Kindtauffs-Bier/ Meiſter oder Geſellen-Bier/ Schiffs-Bier/ Kirchweyh-Bier ꝛc. genannt. Vide von ſolchen (und wie ſonderlich aller Exceſs den die Bauren auf denen Dörffern bey ihrem Pfingſt-Bier zu verüben pflegen/ in der Sächſiſchen Kirchen-Ordnung ſcharff verbohten werde) ein Mehres unter dem Worte **Bier-Schencken.**

Die Länder in welchen mehrentheils Bier getruncken wird/ ſeynd der gantze Norden/ als Schweden/ Norwegen und Dännemarck/ in gantz Teutſchland/ ausgenommen in Oeſterreich/ Schweitz/ Würtenberger Land/ in der Unter-Pfaltz/ im Elſaß und an einigen Oertern des Rhein-Stroms/ wo das Wein-trincken prævaliret; ſo haben auch Engelland und Holland/ Pohlen und Moſcow keinen Weinwachs/ und müſſen ſich dannenhero mit Bier/ oder einen andern gemachten Geträncke behelffen.

**Bier-Acciſe** wird an etlichen Orten auf das gantze Gebräude oder nach der Quantität des Maltzes welches verbrauet werden ſoll/ oder auch

nach Tonnen und Fäſſern / ſonderlich auf das fremde Bier (zumahl welches nicht an ſolchen Orten / die unter der Stadt oder des Landes-Herrn Herrſchafft liegen / gebrauet wird) angeleget; Bey ſolcher Accis genieſſen gemeiniglich die Herren Predigers und Schul-Dieners tanquam pro parte ſalarii vel honorarii, eine gantze/oder auf gewiſſe limitirte Tonnen-Zahl freye Acciſe, dahingegen denen fremden Bier-Schenck-Häuſern ſolche ſo viel höher angeleget wird / und zwar mit Recht/damit das einheimiſche Bier nicht darüber in Verachtung und Unwerth komme. Hingegen will ſie mäſſig auf dieſes geleget ſeyn / damit der arme Tag-Löhner und Handwercks-Mann bey ſeiner ſauren Arbeit ſich noch einen Trunck guten Biers erfreuen / und nicht ungeſund in Waſſer ſauffen dörffe / wodurch hernach der Republic ein zu ihrer Defenſion nöhtiges Glied und Inſtrument entzogen wird. Was zuweilen die Bier-Accis Auffſtand erreget / haben wir neulich von einer gewiſſen Univerſität erfahren / woſelbſt wegen des um etwas erhöhten Bier-Preiſes die Studenten insgeſammt ſich ſehr animiret befunden /und vielleicht die Sache viel gröſſere Weitläufftigkeiten würde nach ſich gezogen haben / wann ſie nicht bey Zeiten wäre vermittelt worden.

**Bier Brauen** was darzu erfodert werde / vid. **Bier.**

**Bier-Eſel** ſeynd ſolche Leute die Witz und Verſtand in ſtarcken Bier verſauffen / Tag und Nacht mit der Tobacks-Pfeiffen im Munde / den Bier-Krug oder Kanne in der Hand / und das Brandwein-Glas neben ſich in denen Schencken oder Bier-Häuſern ſitzen / und wann ſie endlich nach ausgegoſſenen und wieder eingenommenen vielen Säu-Poſſen und groben Zotten ſpäht des Nachts zu Hauſe kommen / noch allerhand Ungeſtüm mit denen zu Hauſe hinterlaſſenen vielmahls nohtleidenden armen Weibe und Kindern anfangen / des Nachts über auch noch wol eine gute groſſe höltzerne Kanne/um den Nach-Durſt abzuſpühlen / ſich vors Bette ſetzen laſſen / des Morgens auch ſo bald den Tag nicht erblicken als ſie ſchon wieder Concepten machen/in welchen Kruge oder Bier-Hauſe ſie den Morgen-Trunck thun / wo das Mittags-Mahl halten / und gleich nach ſolchen das Leben des vorigen Tages wieder anfangen wollen. Dergleichen Leuten darff man auf etliche Schritt nur nahe kommen / ſo beneventiren ſie gleich dem/der ſie anredet/mit dem aus ihrem Halſe auffſteigenden Toback / Bier und Brandweins Geſtanck / und zeigen durch die braune Bier-Flecken auf ihren ſchmutzigen Hals-Tüchern unter was vor ein Geſchlecht der Vögel man ſie zu rechnen habe.

**Bier-Eſſig** / vide **Eſſig.**

**Bier-Fuhren** ſeynd ſonderlich diejenige die frembd Bier aus andern Städten und Provintzien zu führen/ und ihr Ankunfft und wieder Abfuhr wegen/ gemeiniglich gewiſſe Tage zu halten pflegen/ deren ſich die Handwercks-Burſche und andere Reiſende die nicht groß Poſt-Geld auszugeben haben/ wohl zu bedienen wiſſen; Unſer Policey-Collegium wird künfftig dabey unterſchiedliche Oerter bemercken/ die mit viel geringere Unkoſten und Mühe ſich das Bier zu Waſſer einander zu ſchicken/ oder doch leichtlich einen Canal und Fluß in dem andern leiten könnten/ ehe man ſo viele Pferde Jahr aus Jahr ein auf der Straſſen hält/ welche etliche tauſend Scheffel Korn das Jahr über conſumiren/ und das Bier und Korn nur dadurch theurer machen/ ſo man alles nicht nöhtig hätte/ wann die Rivier-Fahrten und Veranſtaltung darzu/ beſſer als bis hieher geſchehen/ beſorget würden.

**Bier-Gelach** heiſt dasjenige da nichts als Bier verſoffen/ und um ſolches wohl-geſchmacker zu machen viel Toback dabey verrauchet wird.

**Bierhold**/ Lat. Oriolus quaſi aureus, Chloreus-Lutea, Merula aurea, oder Gold-Amſel genannt/ iſt ein ſchöner Vogel von Farben/ lebet von Baum-Früchten/ und inſonderheit von Kirſchen/ daher ihn einige Kirſchhold nennen/ jedoch friſt er auch Rauppen und Käfer; Wie nun ſeine Federn gröſten Theils gelb ſind/ alſo hat ſein Fleiſch auch eine ſo gelbliche Farbe/ daher es einige Medici wider die Gelbe-Sucht loben.

**Bier-Probe**/ iſt in einigen See-Städten ein gewiſſes von dem Magiſtrat daſelbſt geordnetes Collegium, aus denen Brauer-Aelteſten/ auch wol einigen darzu deputirten Bürgern beſtehend/ welche die in der Stadt gebraute Biere ausproben/ und wo das beſte befunden worden/ ſolches durch öffentlich angeſchlagene Zettels notificiren/ das ſchlechteſte Bier aber/ wann es gar verwerfflich/ wracken/ d. i. ausſetzen/ und vor untüchtig erklären/ dem Brauer auch noch wol darzu in gewiſſe Straffe condemniren/ oder ſein gantzes Gebräu an das Armen-Hauß verfallen zu ſeyn erklären. Bey eben dieſer Bier-Probe/ wird auch denen ſich daſelbſt um Bier anmeldenden Bürgern/ ein Zettel auf dieſen oder jenen Brauer gegeben/ wo ſie Bier zu empfangen haben/ durch welches Mittel an denen Orten/ wo das Brauen nach der Reyhe eingeführet/ ſolche Ordnung erhalten/ die Stadt continuirlich mit guten Vorrath von Bier verſorget/ und gegen deſſen Abgang/ dem nachfolgenden Brauer ſich mit dem brauen fertig zu halten angedeutet wird. Vide hiervon und von den gantzen Hamburger Brauweſen ein mehres in Herr D. Schlüters Tra-

Etat, von denen Erben in Hamburg/ und ſonderlich von dem Brauweſen daſelbſt. Part. 2. Tit. 8. & 9.

Was in dem Königreich Ophir der Brauer wegen geordnet ſey / beſtehet kürtzlich in folgenden:

Es wird einen jeden Brauer/ nachdem das Geträyde im Preiſe ſteigt oder fällt / auch der Preiß des Bieres hoch oder niedrig geſetzet; Alſo/ daß ein jeder Bürger / nach dem Preiß des Geträydes / auch den Preiß des Bieres leichtlich ausrechnen kan; Es gehet aber dieſe Veränderung des Bier-Preiſes erſtlich 4. Wochen nach der Veränderung des Geträyde Werths an/ indem ein jedweder Bier-Brauer billich auf 4. Wochen mit Maltz verſehen ſeyn ſolte. Wañ ein Bier-Schencke ſich unterſtehet ein ungeeichtes Maaß zu haben / darff er Zeit ſeines Lebens kein Bier mehr brauen laſſen/ oder ſchencken. Auf daß aber ein Bier-Brauer nicht nach eigenem Gefallen/ Waſſer zugieſſen dürffe / iſt ihm ein gewiſſes Maaß nach Proportion des Geträydes geſetzet/ und daferne er darwider handelt / ſtehet es einem jedweden Käuffer oder auch andern frey/ ſolches alſobald kund zu machen / und am gehörigen Orte anzumelden; Maſſen denn/ auf ſothanes Befinden/ ſolches Bier verfället / und die Helffte davon dem Anſager/ die andere aber dem Hoſpital und Armuth zukommt/ und muß der Brauer dem Schencken den Schaden erſetzen. Hat es der Brauer auf Befehl des Bier-Schenckens / alſo machen müſſen / darff demſelben von dem Bier-Brauer nichts erſetzet werden / woferne er es alſobald angemeldet / ſondern er genieſſet auch noch / die dem Anſager zukommende Helffte; Da er es aber nicht angemeldet / ſo müſſen Bier-Schencke und Brauer/ einer ſoviel Straffe geben als der andere. Geſchiehet es zum dritten mahl / ſo iſt derjenige ſo Schuld daran/ des Brauens oder Schenckens verluſtig. Die Gelegenheit zu dergleichen Partiten zu beſchneiden / iſt auch denen Mältzern bey Verluſt ihres Handwercks verboten/ daß ſie das Geträyde nicht ſchwartz und ausdörren / oder halb verbrennen dörffen / um alſo dem Waſſer eine Bier-Farbe davon zu geben/ hingegen aber die Nahrungs-Krafft benommen wird. Wie dann auch den Müllern bey ebenmäßigen Verluſt unterſaget iſt/ dergleichen Maltz zu ſchroten/ ſondern ſie müſſen ſolches alſobald bey der Obrigkeit jedes Ortes anmelden/ welches auch einem jedweden zu thun erlaubet iſt / und fället alsdenn die eine Helffte des Maltzes / dem Anſager/ die andere dem Hoſpital anheim.

**Bier-Schencken** ſeynd die jenige / die Bier verkauffen / und entweder ſitzende Gäſte halten / oder ſolches nur über die Straſſe verſchencken. In Nieder-Sachſen heiſt man es einen Bier-Krug / in welchen / ſo er gelegen iſt / und gute Zimmer hat / die

Handwercks-Leute auch wol ihre Herbergen anzulegen pflegen. Eine ſolche Schencke iſt / entweder eine Dorff- oder Bauren-Schencke / da der Krüger zugleich fremde reiſende Leute beherberget / und das Bier welches er ausſchencket / entweder von ſeinem Edelmann / oder dem nächſten Fürſtlichen Amt holen muß; Da dann manche Schencke des Jahrs ziemlichen Nutzen bringet. Zuweilen geſchiehet es auch / daß ein ſolcher Dorff-Krüger die Brau-Gerechtigkeit zugleich mit pachtet / und Jährlich ein Gewiſſes davor bezahlet / oder ſie hafftet allbereit auf ſeinem Hauſe / welches dann / wann es ſoll verkauffet werden / dieſer Gerechtigkeit halber / um ſoviel höher angeſchlagen wird. In einigen Städten müſſen die Krügers die Freyheit zu ſchencken / erſt von dem Magiſtrat erhalten / auch wol Jährlich ein Gewiſſes dafür an die Cämmerey bezahlen / dörffen aber alsdann ihr Bier nehmen wo ſie wollen; Es wäre dann / daß E. E. Rath daſelbſt ein eigen weiß oder roth Bier brauen lieſſe / welches ſonſt kein anderer Brauer brauen darff / da dann nothwendig die Stadt-Krüger ſolches zu nehmen ſchuldig ſeyn. Es hat auch wol die Cämmerey des Orts / eigene beſondere Schencken / die vornemlich mit den fremden Bier-Schencke allein berechtiget ſeyn / zu verpachten; In welchen fall / derjenige der ſie haben will / bey der Cämmerey oder Stadt-Caſſa ſich desfalls zur beſtimmten Zeit anzugeben hat. In vielen Städten hingegen / iſt das Bier ſchencken jedermann wer Luſt und Gelegenheit darzu hat / frey gelaſſen / und wird ſolches mit unter die Stücke die zu der Bürgerlichen Freyheit gehören / gerechnet. Vide D. Schlüters Tractat, von Erben und Brauweſen in Hamburg. Part. 2. Tit. 6. Wiewol auch etwan unter dieſen Bier-Schencken ein Unterſcheid gemacht wird / daß etliche / die man in Hamburg Klipp-Krüge nennet / des Sommers nach 11. und des Winters nach 10. Uhre / kein Bier mehr über die Straſſe zapffen / oder ſitzende Gäſte haben mögen. Denen groſſen reputirlichen Bier-Häuſern aber / ſonderlich die fremd Bier und Wein mit zu verkauffen haben / bleibet es unverwehret. Was die Sächſiſche Kirchen-Ordnung wider ſolches langes Nacht-ſitzen / Schwälgen und Sauffen / vor ein ſcharffes Verbot ergehen laſſen / iſt in beſagter Ordnung Art. 44. folgendes Inhalts zu leſen:

Dieweil aus denen langwiehrigen Banqueten und Zechen in der Nacht / viel und mancherley Laſter entſpringen / auch das Kirchen-Ampt nicht wenig dadurch gehindert und deformiret wird / als ſoll die Obrigkeit in denen Städten auf Wege und Ordnung dencken / daß ſolch lang Sitzen abgeſchaffet / und eine Zeit und Stunde nach Gelegenheit des Orts ernennet / und mit einem Glocken-Geläut ange-

zeiget

zeiget werde / über welche niemand Hochzeit-Gäſte / und andere Zech-Leute halten / oder in Gaſtereyen und Zechen oder Hochzeiten ſitzen dörffe / oder aber einer Straffe gewärtig ſeyn.

Es iſt auch eine ſehr ſchändliche Gewohnheit eingeriſſen auf denen Dörffern / daß die Bauren auf / und an denen hohen Feſten / als Weynachten Oſtern und Pfingſten ihre Säufferey bald Abends des Feſtes anfangen / und die Nacht über treiben / und Morgens die Predigt entweder gar verſchlaffen / oder truncken in die Kirchen kommen / und darinn wie die Säue ſchlaffen und ſchnarchen.

So ſoll auch an denen Orten da das Vogel-Schieſſen / nicht gäntzlich abgethan werden mag / ehe nicht dann auf den Dienſtag im Pfingſten nach der Predigt zu ſchieſſen angefangen / u. denſelben Tag über kein gemein Bier dabey oder nach getruncken werden.

An etlichen Orten mißbrauchen die Bauren ihre Kirchen / welche ein Beht-Haus ſeyn ſoll / für einen Kretſchmer oder Bier-Keller / ſchröten das Pfingſt-Bier darein / damit es friſch bleibe / und ſauffen es auch wol daſelbſt aus / mit Gotts-Läſterung / Fluchen und Verachtung des Miniſterii und ihres Prieſters ꝛc.

Desgleichen iſt ein gefährliches / ſchädliches Schwelgen auf denen Bauer-Hochzeiten unter denen Geſellen / welche die gantze Nacht an einander mit groſſem Gotts-Läſtern / Fluchen / unzüchtigen Worten und Wercken das Geſellen-Bier ſauffen / daraus bisweilen Balgen u. Mord / Hurerey und allerley greuliche Unzucht erfolget.

Solche ungereimte gefährliche Schwälgerey / die an ihr ſelbſt eine groſſe verdammliche Sünde / und Urſach giebet zu den allerhöchſten Laſtern / Sünden und Schanden / ſoll billig von aller Chriſtlichen Obrigkeit abgeſchaffet und bey harter Straffe verbohten werden / wo wir anders nicht wollen / mit ſolcher Hinläſſigkeit und durch die Finger-ſehen / Gottes Zorn und Straff über uns ſelber laden und häuffen ꝛc.

Und da ſie ja wollen den Bauren das Pfingſt- oder andere gemeine Biere erlauben / ſollen ſie doch ihnen nicht geſtatten / acht / zehen oder zwölff Viertel Biers ihres Gefallens einzulegen / ſondern ihnen eine gewiſſe Anzahl nach der Gemeine des Volcks vergönnen / und gebieten / daß ſie daſſelbe friedlich / züchtig und beſcheiden nach denen Feyer-Tagen austrincken / bey auffgeſetzter Geld-Straffe / ſo von jemand ein Fluch oder unzüchtige Rede gehöret würde.

**Bier-Zeichen** ſeynd nach jedes Landes Gewohnheit unterſchiedlich / entweder ein weiß oder rohter höltzerner an einer Stangen aushangender Krug / oder ein Bund Hobel-Späne / item, ein verzogenes Fünff-Eck / welches auch ein Druden-Fuß genennet

wird;

wird; Was gemeine Krüge ſeyn/ die pflegen ein Täfflein auszuhängen/ auf welchen etliche vollgeſchenckte Bier-Gläſer ſammt einen Brief Toback und Pfeiffen abgemahlet ſtehen; Die Brauereyen ſelbſt haben ihre gewiſſe aushangende Schilde und Zeichen; wie hievon unter dem Worte **Zeichen** mit Mehrern gehandelt worden.

**Bier den Kerl**/ vide **Bier.**

**Birck-Hahn**/Urogallus, ſive Tetraon minor, Attagen Alpinus, Phaſianus montanus, Gallus Betularum, weil er die groſſen dicken Bircken-Wälder liebet/ in welchen er ſich vor den Jägern nicht allein verſtecken/ ſondern auch ſeine Nahrung von denen Knoſpen der Bircken/ und von denen Julis oder Zäpflein der Haſeln haben kan. Er friſſet auch Laub von den Bäumen/ daher der Nahme Laub-Hahn entſproſſen/ und im Herbſt Heydel-beer. Er iſt etwas gröſſer als ein gemeiner Haus-Hahn/ und gleichet dem Auer-Hahn mehrentheils an Farben; Sintemahl ein Birck-Hahn faſt über und über mit ſchwartzen gläntzenden Federn bedecket iſt/ die aber am Halſe und am Schwantz ſind Indig-blau; Uber den Augen hat er ein rothes Häutlein/ gröſſer als der Auer-Hahn/ der Steuß und die Schenckel ſind mit ſchwartzen Federn wider die Kälte gantz dicke bewachſen.

Urogallina minor, Grygallus minor, Tetraon minor fœmina, Gallina Betularum, **Birck-Henne** oder **Birck-Huhn**/iſt von Farben gantz anders als der Birck-Hahn. Dann ihr Rücken und das Ober-Theil der Flügel iſt Ziegel-gelb/ mit ſchwartzen Flecken/ die Bruſt iſt weiß/ der Bauch dunckel/ mit ſchwartz und gelben Flecken/ der Schwantz iſt Ziegel-roth. Sie leget 12. bis 16 längliche Eyer/ und zwar unter dicken Stauden und Sträuchern.

Ihre Zubereitung in der Küchen geſchiehet eben wie mit dem Auer-Hahn.

**Bircken-Meyer**/ eine alſo genannte Art eines Trinck-Geſchirrs/ welches aus einem Stück Bircken- oder andern Holtz/ inwendig hohl ausgedrehet und ſtarck verpicht/ gemachet wird. Damit es nun als wild und Bäuriſch herauskommen möge/ wird die Rinde noch daran gelaſſen/ im übrigen aber ein ſolch höltzern Geſchirr ſauber ausgedrehet/ auch wol mit einem ſilbernen Fuß und Rand verſehen. Arme Leute/ ſonderlich im Norden/ brauchen ſolche höltzerne Trinck-Geſchirre/ dergleichen etwan auch unſere alte Teutſche gewöhnlich mögen gehabt haben; Reiche Leute hingegen ſuchen darinn eine Luſt/ gleichwie manche den Weſtphäliſchen Bon pour Nicol vor ausgeſiebtes feines Rocken- oder Weitzen-Brod belieben. Indeſſen dienet ein ſolcher Bircken-Meyer trefflich zum Willkomm/ und groſſen Sauff-Gelagen/ weil man einen ſtatt-

lichen Trunck darein ſchencken / und ſonderlich das Bier durch den Pech-Geſchmack etwas anreitzender machen kan.

**Bircken-Waſſer** / wird im May-Monaht aus denen Bircken gezapfet und iſt ein ſonderlich Blut-reinigendes und geſundes Geträncke.

**Birnen** / Pyra, *des Poires*, ſeynd von nicht wenigern Gattungen / ja noch mehr als der Aepfel zu finden. Das Frantzöſiſche Regiſter allein begreifft deren auf 800. Arten / und wiewol unter denenſelben viele Synonyma, alſo daß eine eintzige Gattung Birnen zuweilen 2. bis 3. Zunahmen hat / ſo würden dennoch / nach Abzug derſelben Synonymorum, mehr als 300. Arten überbleiben / wiewol unter dieſer Menge auch viele geringe Sorten begriffen ſeyn.

Insgemein / was die inwendige Subſtantz / oder das Fleiſch der Birnen betrifft / ſo entſtehen aus ſolcher drey Haupt-Claſſen; in deren erſten ſeynd / Pyra butyracea, Frantzöſ. *Poires Beurez & fondantes*, **Butter-Birnen** / weil ſolche nemlich ſo mürbe / daß ſie gleichſam im Munde zerſchmeltzen. In der zweyten Claſſe ſeynd / Pyra aquoſa, *Poires d'eau ſans eſtre beurez*, **Waſſer-Birnen** / welche zwar voll wäſſerigtes Saffts / aber das Fleiſch ſchmeltzet nicht / ſondern iſt derb und hart. In der dritten ſeynd / Pyra aromatica, *secs & odorantes*, **Gewürtz-Birnen** / welche trucken und Aromatiſch / riechende nach Biſem / Zimmet / Fenchel und dergleichen Gewürtz.

Die aus allen dieſen dreyen Claſſen bey uns bekannteſte Gattungen ſeynd / die Amadotten, Apfel- und Augſt-Birnen / die Sommer- Herbſt- und Winter-Bergamotten, die Bergamotte Bugy und Bezyderi, die Blut-Birnen / Sommer- Bon-Chretien oder Malvaſier-Birnen / die Winter-Bon-Chretiens, Brederodiſche Birnen / Brixer weiſſe / rothe und graue Birnen / Brutte bonne, Butter- und bunte Birnen / Bux- oder kleine Muſcateller-Birnen / Cadillac, de la Champagne, Citronen-Birnen / Comadyc, Couille ſoif, doppelte Blüht / Epine Roſe, & d'hyver, Gänſe-Köpfe / Gold-Birnen / Gorlitzer Graulinge / Günters-Birnen / Haber- und Hangel-Birnen / Hamburger / Holländiſche / Ißbauten / Iſembert, Jungfern-Birnen / Kant oder Würg / Kaul-Birnen / Käyſerin / doppelte Käyſerin / Clairville, Königs-Birnen / Krawel- und Margrethen-Birnen / Martin-Sec, Mehl-Birnen / les Meilleurs que Dieu a fait, Meſir Jean Gris, Mont-Dieu, Moſchus-Birnen / mouille bouche, muſcat a la tout fait, frühe und ſpäte Muſcateller / Obriſten-Birn / Oignette rouge, Paradieß- und Paris-Birnen / Perſingy, Pfaltzgräfer / Pfeiff- und Pfund-Birnen / Sommer- und Winter-Pomerantzen-Birnen / Portal, Prагiſche / Preußiſche /

ſche Roſen-Birnen/ Rouſſelet d'Eté, Rouſſelet d'hyver, Saffran-Birnen/ Sommer- und Winter-ſafftige Sainct Michel, Scheibel- und Schmaltz-Birnen/ Schwartzburger/ Steck-Birnen/ Stein- und Stockmeß-Birnen/ Succrin noir, Traubel- und Trauten-Birnen/ Virgine Musqué, Virgouleuſe, Waſſer- und Wein-Birnen/ Winter-Birnen/ groſſe und kleine Zeit-Birnen/ frühe und ſpäte Zucker-Birnen/ groſſe Holländiſche dito, zwey-trächtige Birnen.

Unter die Sommer-Birnen/ die im Julio, Auguſto und Septembre zu eſſen/ rechnen die Frantzoſen/ la Cuiſſe Madame, le gros Blanquet, le petit muſcat, le Rouſſelet, la Rubine, l'orange d'Eſté, l'amire roux, la Fondante de Breſt, la Colla Roſa, l'Epargne, l'Amiral.

Herbſt-Birnen vom Sept. Octobr. bis Novembre ſeynd/ le Beure griſe & blanche, l'Angleterre, le Muſcat fleury, la Berguemotte d'automne, la Mouille Bouche, la Beſide, la motte, le Meſſir Jean, la Rouſſeline, la Marquiſe, la Louyſe.

Winter-Birnen vom Novembre, Decembre, Januar. Februar. bis in den Martium ſeynd/ le bon Chretien d'hyver, la Virgouleuſe, la Saint Germain, la Leſchaſſerie, l'ambrette, l'eſpine d'hyver, le petit oin, la graſane, la Martin Sec, la Colmar, le Saint Lezin, la Berguemotte d'hyver, &c.

Was das Temperament der Birnen betrifft/ ſo muß unter denen ſüſſen/ ſauren/ ſauer-ſüſſen und wäſſerigten eben ein ſolcher Unterſchied/ als unter denen Aepfeln gemachet werden. Die rohe und herbe Birnen/ vor der Mahlzeit genoſſen/ verhindern den Stuhl-Gang/ befordern ihn aber nach genommenen Speiſen. Daß auch die rohe Birnen den Magen beſchweren/ die Gekochte aber denſelben erleichtern; und daß auf die Birnen ein Trunck Weins gehöre/ ſolches bezeuget die Salerniſche Schule in dieſen Verſen:

Si coquis, antidotum pyra ſunt, ſed cruda venenum,
Cruda gravant ſtomachum, relevant pyra cocta gravatum.
Fert pyra noſtra pyrus, ſine vino ſunt pyra virus,
Si pyra ſunt virus, ſit maledicta pyrus.

**Birn zu dünſten oder ſtoven:**

So nimm die Birnen/ ſchäle ſie/ röſte ſie ein wenig in Schmaltz/ thue ſie in einen Topf/ gieß halb Waſſer und Wein daran/ laß ſieden; Wilt du eine dicke Brühe daran haben/ ſo thue ein wenig Quitten-Safft und Zucker darin. Wann ſie gahr ſeyn/ beſtreue ſie mit Zimmet und Zucker.

Item: Thue die gröſten Birn in einen Tiegel/ mit Wein und geſtoſſenen Nägelein darzu/ laß fein einſieden; Thue dann ein wenig Zucker und einen guten Birn-Safft daran/ ſo gewinnet es eine gute Brühe.

**Birn-Mueß zu machen:**

Schäle die Birn / ſchneide ſie zu 4. Theilen / den Butzen aber und Stein nimm inwendig heraus / röſte ſie im Schmaltz / daß ſie braun werden / thue es in ein Hafen / gieß Wein daran / dämpffe ſie alſo über einem Kohl-Feuer bis ſie weich werden / und du ſie durchtreiben kanſt; An das Durchgetriebene thue Zucker / Zimmet und Muſcaten / laß noch ein wenig kochen. Richte es an / und beſtreue es mit Zucker.

Item: Schäle die Birnen / thue ſie in einen Hafen / mit Bier / Anis / Coriander / Honig und ein wenig Pfeffer / decke den Hafen genau zu / laß es alſo kochen. Wann ſie nun fein braun ſind / ſo ſind ſie gahr / alsdann beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

**Birn-Latwergen.**

Zertreibe die geſchält- und dünngeſchnittene Birnen / mit einen gutem Wein / nimm dann geriebenes Brod / röſte es im Schmaltz / thue es an dem Wein / laß es mit einander ſieden / bis ein Mueß daraus wird / zuckere / würtze und beſtreue es mit abgezogenen Mandeln / gib es kalt oder warm auf / ſo iſt es gut.

**Birn auf eine andere Manier zu kochen:**

Schäle gute Birnen / wirff ſie in heiß Schmaltz / thue ein klein wenig Saltz daran / decke es genau zu / laß es über einer Kohlen-Glut wohl verdämpfen; Wann dieſes geſchehen / ſo ſprenge Wein darauf: Hernach bereite es gahr mit Weinbeeren / Zucker / Zimmet und Zwiebeln / auch Muſcaten.

**Birn-Torten zu machen:**

So nimm die Birnen / ſchäle ſie / und ſchneide ſie zu Stücken / ſchwinge es in Mehl / und backe es nicht gahr ab; Mache darnach einen Teig / wie zu anderen Torten / und lege unten in die Torten-Pfannen ein wenig Majen-Schmaltz / ſie legen ſich ſonſten an / und lege den Teig darein: Nimm auch geröſte Semmeln / und lege darauf Weinbeerlein / und dann wieder eine Lage Birnen / ſtreue Zucker und Zimmet darauf / und mache es ſo dick oder hoch du wilt / und backe es.

**Birn-Safft:**

Nimm wohl-zeitige und ſafftige Birnen / die bereits anfangen teigig zu werden / ſchäle ſie / ſchneide und ſtampfe ſie klein / thue ſie in einen Sack / preſſe den Safft darvon / laß ihn ſieden und Hefen ſetzen / thue den lautern davon in einen Kupffernen Keſſel / hänge ihn über ein helles Feuer / verſchäume ihn zwey oder dreymahl / laß ihn immer gleich in einem Sude ſieden / rühre es offt / je dicker er wird / je mehr muſt du ihn rühren / daß er nicht anbrenne: Alsdann nimm ihn ab vom Feuer / thue ihn in ein Geſchirr / laß ihn erkalten / hernach in ein Fäßlein gefaſt; Du magſt auch Quitten-Schnitz oder Pomerantzen-Schalen darinnen ſieden / wird nicht böſe ſeyn. Dieſen Safft kanſt du entweder zum Trincken / oder

zur Brühe über ein und anderes Eſſen/ behalten und gebrauchen.

### Die Birnen weich zu condiren/ oder einzumachen:

So ſchälet vors erſte ſolche ſehr rein/ und ſo dünne als ihr könnet / nehmet die Blume weg / und laſt den Stengel an denen kleineſten abgeſchabet ſitzen: Schneidet die groſſen in der Mitte von einander/ nehmet das Kern-Häußlein heraus/ und laſſet ihnen nichts als ein Endigen vom Stengel. Nachdem ihr ſie nun geſchälet/ ſo werffet ihr ſie in friſches Waſſer / weil ſie ſonſten leicht ſchwärtzlich werden; Und nachdem ihr ſie etwas habet aufquellen laſſen/ und ſie alſo zum kochen und Zucker anzunehmen / vorbereitet/ ſo ziehet ſie alsdann aus dem Waſſer/ und laſſet ſie in eine Siebe oder Gitter wohl abtropffeln. Wann dieſes geſchehen iſt/ ſo wäget ihr ſie/ und nehmet zum wenigſten ſoviel Pfund Zucker/ ſoviel Pfund ihr von den Birnen habet. Dieſen Zucker zerbrecht ihr ſolcher maſſen/ daß kein Stücklein deſſelben/ die Gröſſe einer Caſtanien übertreffe: Hiernechſt thut ihr dieſe Früchte in eine Pfanne/ und ſtreuet den Zucker oben darüber: Gieſſet auch ein wenig Waſſer darein/ damit er zu ſchmeltzen gebracht werde. Nachdieſem ſetzet ihr die Pfanne über das Feuer/ und candiret die Früchte ſo behende als ihr könnet / damit die Suppe / ſo allezeit über den Früchten ſtehen muß/ gleich koche; Ihr müſſet aber den Schaum-Löffel immer in der Hand haben / um die Früchte von ihren Stellen zu verändern / und ſie ohn Unterlaß zu ſchäumen. Ihr nehmet auch den Keſſel nicht ehe vom Feuer / bis ihr vermeynet / daß die Früchte condiret ſind: Welches ihr daran mercken könnet/ wann ihr ſehet/ daß das Aufkochen nicht mehr ſoviel Blaſen oder Brodlen machet/ als im Anfange geſchahe / und wann einige Tropffen vom Syrop auf einen Teller gegoſſen / beſtehen bleiben: Wann ſie alſo nicht mehr flieſſen / ſo hebet ihr die Pfanne vom Feuer / und ſchüttet die condirte Früchte in erdene Gefäſſe/ weil ſie ſonſt in der Pfannen lange bleibend / leichtlich einen böſen Geſchmack von Kupfer an ſich nehmen kö̃nen; Hiemit ſetzet ihr ſie an einen reinen Ort/ der ohne Staub iſt/ und laſſet ſie alſo unbedecket/ auf daß die Feuchtigkeit daraus ziehen möge/ und die Früchte den Zucker an ſich nehmen: Hernach ſetzet ihr die Töpffe etwas ſchrat / und ſo noch einig Waſſer vorhanden / welches dem Syrup überſteiget/ ſo tropffet es ab. Nachdieſem thut ihr die Früchte nochmahls in die Pfanne/ und wendet ſie darinn um/ damit ſie/ wann es anders nöthig iſt/ nochmahls kochen/ und laſſet ſie darauf etwas kalt werden/ ehe ihr ſie in die Töpffe thut/ darinn ihr ſie verwahren wollet; Ihr laſſet ſie darauf 4. oder 5. Tage unbedecket/ damit ſie/ wann ſie noch eine Feuchtigkeit an ſich haben/ wohl austrocknen mögen. Hernach bewahret ihr ſie/ wie ich zuvor

vorgeſaget habe / und machet ein Papier darůber / in der Weite als der Topff iſt / daß es den gantzen Syrup bedecke. Befindet ihr ſie zum erſtenmahl genugſam gekochet / nachdem ihr ſie habet abtroffen laſſen / ſo dörffet ihr ſie in den Töpffen nur wieder aufwärmen / und mit dem Löffel umrůhren / und wann ſie etwas kalt worden / thut ihr ſie dann in ſolche Töpffe / wie ich geſaget habe.

Man condiret auch die Birnen und andere Frůchte / um ſie alſo warm zu eſſen / welches Gerichte man Compostes, oder auch anders / nach eines jeden Landes Art und Gebrauch nennet. Selbige zu condiren / ſo ſchälet ihr ſie / und thut ſie in einen neuen erdenen Topff. Es iſt genug / wann ihr zu ein Pfund Birn / ein gut Viertel Zucker / und die Helffte von einen halben Nöſſel guten rothen Wein thut / des Waſſers gieſſet ihr ſoviel daran / daß es die Frůchte bedecken mögen: Dieſes bedecket ihr mit zugehörigen Deckel / laſſet es bey einem ſachten Feuer auffieden / und růhret es zuweilen um / damit ſie ſich nicht an den Topff ſetzen. Wann es nun halb gahr iſt / ſo thut ihr Caneel und Gewůrtz-Nägelein daran / laſſet es alſo annoch ůber einen gelinden Feuer kochen / bis der Syrup nach euren Willen iſt.

**Die Birnen trocken zu condiren:**

So verfahret ihr anfänglich allerdings damit / wie zuvor unter denen die weich ſollen condiret werden / gelehret worden / auſſer daß ihr die / ſo ihr zu trockene Confituren machen wollet, etwas mehr als die andern ſieden laſſet / hernach ziehet ihr die Pfanne vom Feuer / und thut die Birnen auf einen Schieferſtein oder weiſſe blecherne Plate / um ſie hierauf in eine Stube zum trucknen zu tragen. Solche Stube iſt ein Cabinet, welches von allen Seiten wohl bewahret iſt / und hat ſelbiges kein ander Loch als die Thůre / durch welche ihr hineingehet / um die Schieferſteine und blecherne Platen auf die rundherum verfertigte Schäpffe zu legen. Unten ſetzet ihr eine Pfanne oder Feuer-Faß / damit alle ůbrige Feuchtigkeit aus denen Confituren ziehen möge. Dieſe Confituren můſſet ihr ſo offt umwenden und verlegen als ſie es eurem Bedůncken nach nöhtig haben. Wollet ihr nur ſo viel hievon trucken condiren / als ihr jedes mahl davon nöhtig habt / dieweil ſie friſch immer beſſer ſeyn als diejenige ſo ſchon alt trocken / ſo laſſet ihr ſelbige in ihrem Syrup liegen / und wann ihr ſie trocken condiren wollet / ſo ſchmeltzet ihr etwas Zucker / ungefehr ein Viertel Pfund zu einen Pfund Birnen / und laſſet ihn ſieden / bis er zur dicken Conſerve wird / hernach gieſſet ihr eure Confituren darein / und laſſet ſie ſo lange ſieden / bis ſie als eine dicke Conſerve worden / thut ſie hernach vom Feuer / leget ſie auf die Schiefer oder blecherne Platen und ſetzet ſie in euer Cabinet, daß ſie trockenen. Ihr můſſet ſie

gäntzlich erkalten laſſen ehe ihr ſie in die Schachteln leget / und auch zwiſchen jeder Lage Früchte ein Blat Papier legen. Ihr müſſet ſie auch im Einlegen nicht drucken / denn ſonſten würde der als ein Eiß darüberſitzende Zucker brechen und die Frucht mehlig ſehen / auch alſo ihren beſten Glantz verliehren. Die kleinen Muſcatellen pfleget man in Bündlein zuſamen zu binden / wann man ſie aus dem Cabinet nimmt / ſieben auf jedes Bündlein / daher der Name kommt: De ſept en gueule, oder ſieben auf einen Biſſen. Die andern groſſen Muſcat-Birnen / Blanquets, kleine Rouſſelets und andere dergleichen Birnen bindet man / nachdem ſie groß ſind / drey in ein Büſchlein.

Den Birn-Teig zu machen:

So nehmet ihr die allerſchmackhafftigſten Birnen / auch diejenige ſo am ſchönſten von Farbe ſind / ſelbige laſt ihr ungeſchälet / thut nur die Blume / das Kern-Häuslein und den Stengel davon / hernach ſiedet ihr ſie auf / und nachdem ihr ſie aus der Pfannen genommen und abgetropffet hat / zermalmet ihr ſie durch einen Haaren Tuch oder Siebe / hernach nehmet ihr die Schalen ſo nicht haben können durchkommen / ſtoſſet ſelbige in einem Alabaſtern Mörſer und laſſet ſie eben ſowol durch einen Tuch gehen; wann dieſes geſchehen / ſo leget ihr euren Teig auf ein Papier / thut ihn mit gar kleinen Puder-Zucker in die Pfanne / kochet alſo ſolchen Teig auf einen gar gelinden Feuer und rühret ihm ſtets um / daß er ſich nicht an die Pfanne ſetze und anbrenne / treibet auch dieſes ſo lange bis er ſich nicht mehr an die Pfanne ſetzet. Nach dieſem machet man davon lange Waltzen / Macarons oder geſponnen Teig / und leget ſie auf Schieferſteine damit ſie in euren Cabinet oder Treug-Kammer trocken mögen; Selbige wendet und verleget ihr ſo offt bis ſie gantz trocken ſeyn / alsdann nehmet ſie wieder aus der Kammer und leget ſie in Schachteln wie die Birnen. Ein halb Pfund Zucker iſt gnug zu jedem Pfund Früchte. Wann ihr die ſchönſten Schälen euer geſchelten Früchte nehmet / ſelbige entgrünet in dem Mörſer ſtoſſet / und durch einen Haaren Tuch preſſet / auch ſolches zu eurem Teige gieſſet / wird es deſſen Schmack deſto kräfftiger machen / dieweil der Schmack allezeit in dem Schälen der Früchte ſitzet.

**Biscuit, Panis Bis-Coctus,** ein zweygebacknes Brodt / dergleichen man ſehr viel auf denen Schiffen / ſowol aus Rocken als Weitzen Mehl hat / und zwar vornehmlich darum / weil durch das zweymahlige Einſchieben und Ausbacken in den Ofen / deſſen Feuchtigkeit um ſo viel mehr verzehret wird / daß / wann es hernach auf das feuchte Waſſer und in die dumpfigte naſſe Lufft kommt / es nicht ſo leicht mehrere Feuchtigkeit an ſich

ziehe /

ziehe / und folglich ſchimlicht werde / oder gar verderbe / wie es dann ungeacht aller Vorſorge auf denen Schiffen gar offt zu geſchehen pfleget / da ſtinckend Waſſer und ſchimlich Zwyback der Bohts-Leute ihre beſte Koſt offt ſeyn muß; In groſſen und vornehmen Städten ſignaliſirt ſich mehrmahls das löbliche Becker-Handwerck im Backen delicater Zwyback / worzu dann die unter dem Teig kommende Butter und das gute Gewürtz / auch wol der angenehme Zucker das Beſte thun muß; Solche Zwyback werden hernach nützlich zu Kaltenſchalen / über allerhand Ragout und Speiſen / in Krafft-Suppen und Müeſſern / auf Reiſen in dem Proviant-Korb / und in Wein-Häuſern bey einen guten Glas Wein / mit ein wenig Saltz auf den Teller vorzuſetzen / gebraucht.

**Königs-Biscuit zu machen:**

So nimmt man darzu ein Pfund Zucker / drey Mäßlein von dem feinſten Mehl / und 8. Eyer / ſchläget oder rühret ſolches in einem zinnern Gefäſſe mit einem höltzernen Spahn / ſo lange bis dieſer Teig ſich weiſſet und ſchäumet / alsdann thut man ein wenig von zerbrochenen Fenchel darunter / und ſchläget es wiederum lange durcheinander; hierauf thut man es in die Torten-Pfanne von weiſſen eiſernen Bleche / oder in Papier von ſolcher Form als man will. Man muß aber dieſelbe mit Butter beſtreichen / ſonſten klebet der Teig an. Ferner ſtreuet geſtoſſenen Zucker darüber / um das Eiß darauf zu machen / und gebet ihm alsdann ein gelindes Feuer; Wann ihr ſie recht gut haben wollet / ſo nehmet 10. Eyer / und thut von vieren das weiſſe weg. Von ſolchem Teig / wann er etwas feſter als ſonſten iſt / machet man auch ein Brodt drey Finger hoch / wann es ſich ein wenig geſetzet hat / ſo ſchneidet man Schnitten davon / ſelbige auf die Tafel zu bringen. Dieſes Brodt iſt viele Jahre ehe die Savoyſche Biscuit aufgekommen / im Brauch geweſen / und hat man es Paſteten-Brodt genennet.

**Biscuit von Piemont zu machen:**

So nimmt man drey friſche Eyer welche man unaufhörlich ſchlägt / ein halb Pfund gar kleinen Puder-Zucker / und fähret mit Schlagen immer fort; hierauf thut man darzu ein Mäßlein des ſchönſten Mehls / und eine Hand voll Anis. Hernach läſſet man den Teig durch einen Trichter auf ein mit Butter beſtrichenes Papier trieffen / und ſetzet die Biscuit einwenig von einander / damit ſie nicht zuſammen flieſſen / das Eyß wird halb von Zucker und halb von Mehl zugerichtet / welches ihr darauf ſtreuet / nachdem ihr ſie zuvor verſucht / ehe ihr ſie auf das Papier gegoſſen habet / hernach gebet ihr ihnen ein gelindes Feuer.

**Savoyſch Biscuit zu machen.**

Dieſer Teig wird eben wie der vorige angemachet / nur daß er was breiter

ſeyn muß/ und gieſſet man ihn mit einem höltzernen Löffel auf das Papier/ wann man ihm vom Feuer genommen hat/ und er ein wenig kalt worden iſt/ muß man ihn von dem Papier abthun/ und ihn längſt über ein Rollholtz hangen/ damit er unten/ gleich wie von einem Tropffen-Fall/ausgeholet werde/ hernach macht man das Eyß darüber. Man kan auch dieſen Teig durch einem Trichter auf das Papier lauffen laſſen/ in ſolcher Form wie man will/ als eine Roſe oder Hertz/ Oval, rund/ plat/ und auch in andern Formen.

**Biſſen / Offa,** iſt eine gewiſſe Quantität Speiſe/ es ſey vom Brod oder Fleiſch/ welche auf einmahl in den Mund geſtecket/ daſelbſt mit den Zähnen zerkäuet/ und folglich durch die Kehle in den Magen verſchlucket wird. Zuweilen wird das Wort **Biſſen** auch vor die gantze Nahrung/ oder vor ein erhaltenes oder verlohrnes Glück genommen: Als daß man ſagt/ dieſes oder jenes Amt oder Bedienung iſt ein fetter Biſſen; Einem das Brod oder den Biſſen aus dem Munde wegnehmen; Zu einen Biſſen Brods oder Lebens-Unterhalt gelangen. Eigentlich aber iſt/wie ſchon gemeldet/ein Biſſen/ eine gewiſſe Quantität Speiſe/die in den Mund geſtecket wird; Solche Biſſen ſeynd entweder gute und fette/ magere und ſchlechte/ groſſe oder kleine/ gefährliche und ſchädliche/oder wol gar tödtliche. Ein fetter Biſſen iſt/der von einer guten/ wohl-geſchmacken/ und geſunden Speiſe genommen wird/ ein ſchlechter hingegen/ da das Gegentheil ſich findet; Alſo klaget mancher/ er könne in ſeinem Hauſe keinen guten Biſſen zugerichtet bekommen: Ein Schmarotzer hingegen/ weiß ſich ſchon/ wo es gute Bißlein ſetzet/ zuzudringen. Gefährliche Biſſen ſeynd entweder phyſicè oder moraliter ſolche; Von jenen heiſſet es mehrmahls: Inter os & offam multa ſæpe cadunt; Viele Dinge tragen ſich offt zu/ indem man den Biſſen im Munde ſtecket/ da etwan zugleich eine Fliege mit hinein flieget/ die/ in die unrechte Kehle kommend/ dem Menſchen die Lufft benimt/ daß er erſticken muß/ wie jenem Pabſt und vielen andern mehr geſchehen; Oder/ es iſt der Biſſen zu groß geweſen/ daß er nicht hat können auf einmahl verſchlucket werden/ darüber der Menſch erſticken müſſen. Moraliter iſt ein im Mund geſteckter Biſſen gefährlich/wann es heiſſet: **Und ſie hielten auf ihn**; Wann auch etwan ein Geitziger oder Neydiſcher einem andern die Biſſen in dem Munde zählet/ oder ſolche wenig gegönnet und geſegnet werden. Ein merckwürdiger Biſſen war derjenige/ den dort der Verrähter Judas aus der Hand des Heylandes empfangen/ weil es gleich darauf heiſſet: **Und nach den Biſſen fuhr der Satan in ihm.** Tödtliche Biſſen ſeynd diejenige/ an welchen aus oberzehlten Urſachen jemand erſticken

muß / oder weil eine Meuchel-Mörderiſche Hand dieſelbe vergifftet hat / daß derjenige / der ſolchen genieſſet / bald darauf berſten muß / wie alſo dem Kayſer Claudio wiederfahren / der ſich an vergifften Schwämmen zu todte gegeſſen. Hingegen gibt es auch wieder geſegnete und Liebes-Biſſen / alſo möchte man wol diejenige Biſſen geſegnete nennen / welche dorten die 5000 Mann / die dem HErrn Chriſto / um ſeine Predigten zu hören / und ſeine Wunder-Zeichen zu ſehen / nachgereiſet / von denen wenigen Gerſten-Brodten und Fiſchen genoſſen / und doch dabey ſo ſatt geworden / daß ſie viele Körbe mit Brocken aufheben können. Ein ſolcher geſegneter Biſſen war auch das wenige Mehl im Kath jener armen Wittib zu Zarpath / welches ſo lange die Theurung zu Samaria währete / und der Prophet Elia bey ihr war / nicht konte aufgezehret werden; Da hingegen dasjenige ungeſegnete Biſſen ſeyn müſſen / wann es (wie GOtt denen Gottloſen dräuet) heiſſet: **Daß ſie eſſen ſollen / und nicht ſatt werden.** Einen Liebes-Biſſen in guter Bedeutung möchte man denjenigen nennen / den ein guter Freund mit dem andern iſſet / der in Vergnügung und Ruhe genoſſen wird / wann es auch nur ein Gericht Kraut in Friede wäre / welches beſſer als ein gemäſteter Ochſe mit Zanck iſt; Solche Liebes-Biſſen ſetzt es unter vergnügten Ehe-Leuten / wie dorten Gleichniß-weiſe Nathan, in ſeiner Buß-Predigt an den David, von des armen Mannes einigem Schäflein ſagte: **Es aß von ſeinem Biſſen / und tranck aus ſeinem Becher.** Von einer ſolchen Ehe und ehelichen aufrichtigen Liebe kommt das Sprichwort her / den Biſſen im Munde mit einander theilen. Ein in übler Deutung hingegen genommener Liebes-Biſſen iſt derjenige / welchen offt unzüchtige Schlepp-Säcke ihren Buhlern (ſonderlich wann ſie mercken / daß ſolche ſie verlaſſen / und andere Kundſchafft ſuchen wollen) geben: Alſo wird von einem zu Neapolis von ſeiner Maitreſſe Abſchied nehmenden Edelmann erzehlet / daß ihme dieſelbe etliche Morſellen mit auf den Weg gegeben / und ihme ſolche / als wann ſie von ſonderbahrer Tugend wären / höchlich angeprieſen habe; Als nun dem Edelmann unter Weges ſein Pferd kranck wird / und er von ſolchen Morſellen dem Pferde eines in das Maul ſtecket / ermuntert ſich ſolches flugs wieder / und läufft Sporen-Streichs zurück nach Neapolis, bis es vor der Maitreſſen Thür ſtill ſtehet / und davon nicht wieder abzubringen iſt; Woraus der Edelmann abnehmen können / was vor ein heilſamer Biſſen ihme an dieſen Morſellen, wann er ſie genoſſen hätte / wäre zubereitet geweſen. Dieſem Zauber-Biſſen iſt an die Seite zu ſetzen / was Syrach am 35. Capitel von denen Unbarmhertzigen und Gottloſen ſaget: **Daß der Arme nichts mehr**

als einen Biſſen Brods habe/ wer ihn darum bringet / der ſey ein Mörder; item, wer einem ſeine Nahrung nimmt / der tödtet ſeinen Nächſten.

Zu denen Biſſen insgemein gehören auch die Lecker- und **Pfaffen-Biſſen**/ jene seynd/ wie oben ſchon gemeldet/ alle gute und delicate Speiſen/ auch wol im verblümten Verſtande ſolche appetitliche Dinge / nach welchen einem / wie man im Sprichwort ſaget / der Mund wäſſert: Alſo ſaß einsmahls ein guter Geſelle bey einer ſchönen Jungfrau / und weil er offt ausſpeyete / darüber aber von der Jungfrau/ warum es geſchehe/ befraget wurde/ ihr zur Antwort gab: Es wäſſerte ihme ſo ſehr der Mund/ weil er ein ſo delicates Bißlein an ihrer Perſon vor ſich hätte. Von den Lecker-Biſſen haben unterſchiedliche Gahr-Köche ihren Schild oder Nachweiſung genommen / daß ſie ihre Gahr-Küchen im Lecker-Bißlein genannt.

**Pfaffen-Biſſen**/ *Bocconi di Preti, e di Cardinali*, heiſſet man insgemein alle Lecker-Biſſen/ oder das beſte Stück am gebratenem Fleiſch / Huhn oder Wild-Werck / welches daher gekommen / weil denen Geiſtlichen des Reſpects halber / ſo man ihrem Ampte/ und wann ſie derſelben gemäß leben/ auch ihren Perſonen ſchuldig iſt/ jederzeit volle Genüge / und zwar des beſten Stücks aus der Schüſſel gereichet/ und vorgeleget worden/ und auch noch/ wo ſie zu Gaſte geladen werden / und nicht etwan ſolche Perſonen vorhanden/ die eine Superiorität/ oder gar Epiſcopal-Recht über ſie haben/ das beſte Stück und Bißlein / ſo in der Schüſſel iſt/ præſentiret wird. Abſonderlich muß man denen Jüden nachrühmen / daß ſie ihre Rabbinen und Haus-Informatores immer bey ſich haben/ und ſelbigen die beſten Biſſen nächſt dem Haus-Vater mit vorlegen. In dem Alten Teſtament hatten die Prieſter auch ihr beſcheiden Theil/ nemlich das Fleiſch/ welches ſie von dem geſchlachteten reinen Opfer-Vieh nehmen kunten. Die Speiſen/ welche Nebucadnezar dem Baal opferte/ nahmen die Pfaffen weg/ und aſſens auf; Waren alſo ſolches rechte Pfaffen-Biſſen/ die ohne Zweifel nicht gering werden geweſen ſeyn. Im 1. Buch Samuelis am 9. Capitel am 13. Vers leſen wir / das Volck habe nicht ehe gegeſſen/ bis Samuel der Prophet gekommen/ und das Opfer geſegnet/ alsdann und nicht ehe hätten die geladene Gäſte erſt eſſen dörffen. Bey einigen Indianiſchen Heydniſchen Nationen iſt ihren Pfaffen noch ein ander Lecker-Bißgen / nemlich die erſte Nacht bey der Braut zu ſchlaffen / vorbehalten; Wiewol die meiſten Bräutigams ſie dieſer Mühe gar gerne überheben/ und ein Stück Geldes dafür bezahlen / damit ſich der Pfaffe ſeines Rechtes begeben/ und dem Bräutigam/ als dem es am beſten zukommen kan/ ſolches cediren möge.

Insgemein iſt das Wort Pfaffen-Bißlein daher gekommen/ weil die Herren Geiſtlichen / ſonderlich diejenige/ die ſich das Studiren recht angelegen ſeyn laſſen/ und viel mit den Kopf arbeiten můſſen / ſo grobe Speiſe / wie die/ die viel mit der Hand arbeiten / oder ſonſt ſtarcke Bewegung / und keine Kopf-Arbeit haben / nicht vertragen kǒnnen / und daher vor andern was Leichtes und Niedliches zu ihrem Unterhalt haben můſſen / welches ihnen dann ihre Beſoldungen/ Præbenden, Zehenden und Opfer-Geld / oder wo keines dieſer iſt / und ſie nur gute Qualitäten und Estime bey ihren Zuhǒrern und Beicht-Kindern haben/ dieſe ſchon genungſam verſchaffen kǒnnen / ſonderlich an denen Orten / wo es eingeführet iſt / an ſtatt des Beicht-Pfennings Victualien zu ſchicken.

Die meiſten Pfaffen-Bißlein aber findet man unter denen Herren Prælaten, welche einträgliche Revenüen haben/ und weil ſie nicht vor Weib und Kinder ſorgen důrffen/ ſich dannenhero ſo viel beſſer pflegen / und ihres Leibes warten kǒnnen ; Daher man die meiſten derſelben Gros & Gras, das iſt/ dicke und fette Prǒbſte und Mǒnche nennet/ zu welcher Leibes-Qualité ſie nicht wůrden gekommen ſeyn/ wann nicht die můßige Tage / und gute Pfaffen- und Lecker-Bißlein das Beſte dabey gethan hätten.

Von denen guten Biſſen ſagt man auch/ daß ein guter Trunck darauf gehǒre / welcher dann gemeiniglich auch nicht weit bey delicieuſen Gaſtereyen zu ſuchen iſt/ ſonſten es heiſſen wůrde: Der mir giebt Speiſe ohne Tranck/ den weiß ich wenig Danck.

Von denen fetten Hoff-Biſſen und Suppen iſt bekannt/ wie es davon aus der Fabel von dem Hunde heiſſe/ daß es zu Hofe wohl fette Biſſen / aber auch hohe Sprůnge gebe. In der Haushaltung GOttes iſt wohl dieſes der ſchädlichſte Biſſen geweſen/ den Adam und Eva in dem Paradieſe / wider GOttes Gebot / ſich gelůſten laſſen/ daran alle ihre Nachkommen noch zu käuen haben. Recht tǒdtliche Biſſen mǒchten auch diejenige genennet werden / welche die nach Fleiſch lůſtrende Iſraeliter in der Wůſten genoſſen/ und an denen ſie des jähen Todes geſtorben/ als der Biſſen noch zwiſchen ihren Zähnen geweſen/ wie zu leſen im 11ten Cap. des 4ten Buchs Moſis.

**Bitter und verflucht Waſſer** zu trincken geben/ was es im Alten Teſtament bedeutet habe/ ſiehe im 4. Buch Moſis am 5. Cap. im 18. und folgenden Verſen.

*Blanc Manger*, vide *Duryoens.*

**Blätter / Folia**, *des Feuilles*, ſeynd vielfältig in denen Kůchen bekannt ; Dann / daß wir hier nicht erwehnen / wie manche Menſchen in Hungers-Noht ſich mit Blättern und Laub von Bäumen zu erhalten geſucht/ ſo haben wir in unſern Kůchen die Lor-

beer- Salbey- Roſen- Rosmarin- und Pomerantzen- Blätter / zur Auszierung des Confects die Wein- und Citronen- Bäum- Blätter ; Und was iſt der Thée anders / als abgeſtreiffte Blätter eines alſo genannten Indianiſchen Krauts / an deſſen Statt wir mit weit gröſſern Nutzen der Veronica oder Ehrenpreiß / und anderer in unſerm Teuſchland wachſender heilſamer Kräuter mehr / ihre Blätter gebrauchen könten.

**Blätter-Teig** zu Paſteten und Torten zu machen/ vide **Teig**.

**Bley** / Blicca, Pleſtya, ein alſo genannter Fiſch ; Iſt dem Braſſen an Geſtalt nicht ungleich/ jedoch etwas dünner und flacher vom Leibe. Er hält ſich in Ströhmen und tieffen Oertern der Land-Seen auf ; Im Majo, wann er leicht/ tritt er gerne ans Ufer : Des Winters fänget man die Fetteſten unter dem Eyſe. Sein Fleiſch iſt nicht ſo hart als des Braſſens/ auch nicht ungeſunder noch ſchmackhafftiger ; Dahero man ihn wohl aus Saltz kochen muß. Man kan ihn auch ſonſt noch auf die Weiſe/ wie bey dem Braſſen zu erſehen iſt/ zurichten.

**Blut** / Sanguis, *du Sang*, iſt ein rother vortrefflicher Safft / beſtehend aus dem Fließ- Waſſer / und ſo eigentlich genannten Blut/ in welchem der Lebens- Geiſt ſeinen Sitz hat. Das Blut iſt auſſer dem Hertzen / entweder in den Pulß- Adern / oder auch in den Blut- Adern. Jenes iſt dünner/ wärmer und röther/ dieſes aber iſt dicker/ kälter und blaß. So man das Blut durch die Deſtillir- Kunſt auflöſet / ziehet man aus ſelbigen einen flüchtigen Spiritum, der ſehr penetrant iſt.

Es geſchiehet aber Sanguificatio, oder die Blutmachung alſo: Wenn der im Magen wohl gekochte Chylus oder Speiſe- Safft / von da in die dünne Därme gegangen/ ſo wird er daſelbſt gereiniget/ und vollkommen gemacht. Der untauchliche Theil/ die Feces, gehen nach den dicken Därmen / den Chylum aber / ziehen die daſelbſt befindliche Milch- Adern an ſich/ und zerſtreuen ihn durch die Därme / darinnen geſchiehet noch eine nöthige Aenderung / um dadurch von ihnen den Anfang des Bluts zu erlangen/ worzu die mitgetheilete Krafft der Leber / in einer daſelbſt befindlichen Ader / ziemlich hilfft ; Und dieſes iſt der recht ausgearbeitete Chylus. Von dar gehet er nach dem Milch- Saffts Drüßlein/ durch welcher Aeſte / der vollkommene Chylus zwiſchen der groſſen Pulß- Ader und den Gewerb- Beinen/ bis nach dem Hertzen geführet wird ; Von dar es ohne Berührung deſſelben / noch höher hinaufſteiget / und ſich mit unterſchiedlichen Aeſten in die lincke Schlüſſel- Beins- Ader einſencket/ woſelbſt dieſe Ader mit einer ſtarcken Falle verſehen iſt / um zu verhindern / daß der Milch- Safft nicht weiter über ſich ſteigen/ ſondern vermittelſt des Stammes

mes der Hol⸗Ader wieder niederwerts gehen/und in die rechte Hertz⸗Kammer lauffen muß/ allwo es von den Hertzen durch deſſen ſpirituoſe Krafft/ in Blut verwandelt wird. Es wird aber die rechte Hertz⸗Kammer durch das ankommende Geblüte/ mehr geöffnet und erweitert/ welches Blut durch gedachte Ader/ der rechten Hertz⸗Kammer häuffig zuflieſſet/ und durch die lincke Hertz⸗Kammer wird das gleichſam ſiedende Blut/ durch die von der Lungen überkommende Lufft gemäßiget/ und etwas abgekühlet. Nachdem dieſes geſchehen/ wird es ferner durch die arteriam pulmonalem nach der Lungen geführet; Von dar es durch die venam pulmonalem wieder zurück in die lincke Hertz⸗Kammer kommet/ daſelbſt vollends ausgearbeitet/ und per arteriam magnam zu allen Theilen des Leibes hingebracht wird.

Wir haben dieſes etwas weitläufftig angeführet/ um den Leſer zu zeigen/ wie der Chylus, welcher aus denen von uns genoſſenen Speiſen und Geträncken in den Magen gemacher wird/ nach und nach mit Abſonderung des Unreinen/ in unſern Adern zu Blut werde/ auch was von den Blut⸗Eſſen zu halten ſey; angeſehen/ viel Leute ſich finden/ welche/ ob ihnen wol Gewiſſens halber das Blut⸗Eſſen vergönnet ſeyn möchte/ doch einiger maſſen einen Eckel/ und zwar inſonderheit der Geſundheit wegen/ vor den Schweinen⸗Blut haben.

In dem Alten Teſtamente war durchgehends denen Juden verboten/ Blut zu eſſen/ es möchte ſeyn von was vor einen Thiere es wolle. Welche Seele Blut eſſen wird/ die ſoll ausgerottet werden von ihren Volck/ ſtehet ausdrücklich im 3. B. Moſis am 17. C. Die Urſach deſſen/ wird gleich in denen folgenden Verſiculn angezeiget: Dann des Leibes Leben iſt im Blute/ und ich (ſpricht GOtt) habe es euch zum Altar gegeben/ daß eure Seelen damit verſöhnet werden/ dann das Blut iſt die Verſöhnung für das Leben. Ebr. 9. v. 13. Darum habe ich geſaget den Kindern Iſrael: Keine Seele unter euch ſoll Blut eſſen/ auch kein Fremdlinger der unter euch wohnet/ und welcher Menſch/ er ſey vom Hauſe Iſrael/ oder ein Fremdlinger unter euch iſt/ der ein Thier oder Vogel fähet auf der Jagd/ des man iſſet/ der ſoll deſſelbigen Blut vergieſſen/ und mit Erde zuſcharren/ dann des Leibes Leben iſt in ſeinem Blute/ ſo lange es lebet; Und ich habe den Kindern Iſrael geſaget: Ihr ſolt keines Leibes Blut eſſen/ wer es iſſet/ der ſoll ausgerottet werden.

Aus welcher Urſache hernach die Juden den Gebrauch gehabt/ daß ſie das geſchlachtete Vieh aufgehangen/ und das Blut rein auslauffen laſſen.

Dahero/ als einsmahls das Volck einen groſſen Hunger hatte/ nach erhaltener Schlacht/ und daher Schaaf/ Rinder und Kälber auf der Erden ſchlachtete/ und ſo blutig aſſen/ hieß es

im 1. B. Samuelis am 14. Cap. im 32. Vers: Das Volck verſündiget ſich an dem HErrn / daß es Blut iſſet.

Aus dem aber was jetzt geſaget worden / folget / daß dieſes Verbot die Juden allein unter dem Alten Teſtamente / bis auf die Zukunfft Chriſti verbunden habe. Nun aber heiſt es: Den Reinen iſt alles rein / und werden im N. Teſtamente die Thiere zu unſern Gebrauch und Speiſe uns vergönnet / ohne Unterſcheid des Bluts / oder des Fettes; Wie S. Paulus in der 1. Ep. an die Corinther am 8. Cap. lehret.

Möchte jemand dargegen einwenden / auf dem Concilio zu Jeruſalem ſey gleichwol geſchloſſen worden / daß ſich die Chriſten von Blut eſſen enthalten ſolten? ſo iſt die Antwort: daß ſolches denen Chriſten / die aus der Heydenſchafft bekehret worden / darum geboten ſey / um der Einfältigen und Schwach-gläubigen von den Jüdiſchen Geſchlechte zu ſchonen / und ſolche nicht zu ärgern; Wie abermahl St. Paulus in ſeinen Epiſteln den rechten Gebrauch / der ſonſt freyen Mittel-Dinge / gelehret hat.

Indeſſen hangen doch die Scheinheilige / und halsſtarrige Juden / welche denen übertünchten Gräbern gleich seyn / die inwendig mit lauter Todten-Gebeinen angefüllet / dieſem Verbot von Blut eſſen / noch immer ſteiff an / ſo gar / daß ſie diejenige vor Teufels-Kinder ausſchreyen / welche Blut genieſſen; Denn / alſo ſchreibet Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die 5. Bücher Moſis: Es iſt dir allbereit bewuſt / daß die Schlange von demſelben / nehmlich dem Fürſten des Eſaus / dem oberſten Teufel Sammael die Krafft bekommen habe / ſündigen zu machen / und Blut zu vergieſſen; Und iſt derſelbige Sammael der Vater und Urſprung aller derjenigen die das Blut erwählen / und daſſelbige eſſen / und hilfft er den Saamen des rothen Eſaus Blut zu vergieſſen; Er iſt auch der Ankläger der Iſraeliten / welche beſchnitten ſind / und ſich von Blut-eſſen entfernen / und enthalten.

Rabbi Lipman gibt noch eine andere Urſache / warum man Blut nicht eſſen ſoll / nehmlich / weil die Seele der Thiere daran hienge / ſo / daß wann ein Menſch Blut eſſe / deſſen vernünfftige Seele die Natur der Thiere annehme. Obbemeldeter Rabbi Beſchai ſetzet noch hinzu: Weil das Blut die Seele der Thiere iſt / ſo ſtehet es uns nicht zu / daß wir deſſelben Natur mit unſerer Natur vermiſchen / und müſſen wir / die wir das Geſetze angenommen haben / rein an den Leibern ſeyn / um die verſtändigliche Dinge zu faſſen; So iſt uns auch anbefohlen worden / daß wir unſere Natur ſo angewohnen / daß ſie ſanfft und barmhertzig / und nicht grauſam ſey. Wann wir aber Blut eſſen ſollten / ſo würde es in unſeren Seelen eine Grauſamkeit und grobe Natur verurſachen / daß ſie denen Viehiſchen Seelen faſt gleich wären /

ren/dann dasjenige was gegeſſen wird/ in dem Leibe deſſen der es iſſet/zu Fleiſch wird / und in ihm eine gleiche Natur zu wege bringet.

Dieſes alles ſeynd dem Schein nach / gar ſaubere Worte / dieſer Schein-heiligen Hebräer/die das Anſehen der reinlichſten Leute von der Welt haben wollen / und doch diejenigeſeyn / von welchen der Mund der Wahrheit ſaget / daß ſie Mücken ſaugen / und Kameele verſchlingen; Sie eſſen kein Thiere Blut / trachten aber Tag und Nacht darauf / wie ſie der Chriſten Schweiß und Blut abzapfen und verſchlingen mögen; Darum hat auch GOtt / der Hertzen- und Nieren prüfet / ihre ſo hoch gerühmte Reinigkeit der Leiber / vor aller Welt Augen dergeſtalt zu Schanden gemacht / daß wann man nahe zu ihnen trit / die meiſten unter ihnen unleidlicher als die Böcke ſtincken.

**Blut-Würſte** / vide **Würſte.**

**Böcke** / vide **Schaafe** / it. **Ziegen.**

*Boeuf a la mode*, vide **Ochſen-Fleiſch.**

**Böhmiſche Victualien und Speis-Arten** ſind in dieſem Reiche in groſſem Uberfluß / ſo / daß nur der Butter vors erſte zu gedencken / viel tauſend Tonnen jährlich von Böhmen aus in andere Länder geführet werden. Der **Hradecker**- oder **Königsgrätzer Crayß** hat viel Phaſanen und ander Feder-Wild. Bey Nimburg an der Elbe findet man treffliche Melonen und andere ſchöne Garten Frücht / ſo werden auch berühmte kleine Käſe in dieſem Crayß gemachet / die bis in Ungarn verführet werden. Die Flüſſe ſind mit Lachſe und Forellen / die Teiche mit allerhand Fiſchen / und die Wälder mit Wildpret häuffig angefüllet; Eingleiches iſt faſt von allen denen übrigen Crayſen zu melden / deren etliche mit vielen Flüſſen durchwäſſert werden / ſonderlich bey Neuhaus, Trebona und Budweis. Als etwas beſonders iſt anzumercken / daß bey Tina und Piſeck (wo die Lächſe ihre Brut fahren laſſen / in der Watava) kleine Lăche / etwann eines mittel Fingers lang in groſſer Menge gefangen werden / welche man hernach hin und wieder durch Böhmen zum Præſent zu verſchicken pfleget. Aus dem **Pilsner Crayß** wird viel weiſſes Bier nach Nürnberg geführet. In dem **Saczer Crayß** wächſt der beſte Hopffen durch gantz Böhmen. Das **Rackonizer Bier** iſt des Winters das beſte unter allen Böhmiſchen Bieren / ſonderlich weil es den Magen wärmet. Vor dieſem war das Slaniſche Bier das beſte / nun aber wird es nicht ſonderlich mehr geachtet; Die natürliche Gelegenheit des **Leutmeritzer Crayſes** könte nicht ſchöner erdacht noch gemahlet werden; die Thäler ſind voller Getrayde / die Berge voller Reben / die Weine vortrefflich/

in-

inſonderheit der röhtliche Podskalsky der auf den Felſen hinter der Stadt Uſta wächſet/ und nach Oeſterreich verführet wird/ auch allen Ausländiſchen und über See gebrachten Weinen/ an Güte/ Trutz bietet. Die **Leutmeritzer** haben überdem den Vortheil/ daß alles was es gutes in Böhmen giebet/ihnen auf der Elb zugeführet und zu erſt zu kauff angebohten wird. Der rohte Wein der in dem **Buntzler Crayß** gebauet wird/ und zu welchen Carolus IV. die Fäſſer in Honig eingeleget/ aus Franckreich bringen laſſen/ iſt von ſolcher Güte/ daß Fremde ihn vor dem beſten Italiäniſchen Wein trincken. Der **Egeriſche Crayß** hat den berühmten Saur-Brunnen/ wohin jährlich viel hohe Stands-Perſonen reiſen/ oder auch das Waſſer abholen laſſen/ es wird alsdann jede Flaſche mit des Rahts zu Eger Wappen verſiegelt/ und ſo fortgeſchicket; die vornehmſte Tugend deſſelben iſt/ daß es den Leib gelind öffnet und an Manns- und Weibs-Perſonen die Fruchtbarkeit befodert.

Von dem groſſen Thal Lauzka, welcher viel Meilwegs lang zu beyden Seiten der Mulda ſich erſtrecket/ rühmen die Böhmen/ daß/ wann nur in dieſem Thal das Getrayde wohl gerahte/ es ſo viel gebe/ daß gantz Böhmen könte damit verſehen werden.

Es ziehet auch Böhmen groſſen Nutzen aus den Hopffen/ welcher ſonderliche Krafft hat/ die braune Biere zu würtzen/ daß ſie lang dauren/ daher er auch in groſſer Menge nach Franckenland/ der Laußnitz/ Bayern/ Meiſſen und Vogtland/ ja gar bis Hamburg verführet wird. Das Miſer und Praager weiſſe Bier werden ſonderlich des Sommers vor recht Lab-Truncke gehalten; merckwürdig iſt/ daß die auf der kleinen Seite es denen beyden andern Städten mit guten Bier keinesweges gleich thun können/ ſie mögen es auch anfangen wie ſie wollen; Eine ſonderbahre Art von Bier Popenezny, aus Gerſten und Weitzen gebrauet/ wird auch viel in Böhmen getruncken.

Was die Böhmer Wein anbelanget/ ſeynd ſie gantz nicht kalckig/werden aber auch an vielen Orten nicht allzu reiff/ die rohten Mielnicer gleichen denen Tyroliſchen; an Küchen- und Haus-Kräutern hat Böhmen einen ſolchen Uberfluß als kein Land in der Welt/ man kan desfalls den Mattiolum nachſchlagen/ der ſeinen Commentarium über den Dioscoridem in Böhmen verfertiget; Ingwer/ Calmus und Safferan fehlet denen Böhmern auch nicht.

Von Zugemüſen ſind ſie groſſe Liebhabers/ der gemeine und mittel Mann behilfft ſich mit Heydel oder Buchweitzen/Pahanza und Hirſe/ Proſſo in ihrer Sprache genannt/ die Reichen halten ſich an das Manna, welches bey Cuttenberg in ſolcher Menge geſäet

wird/daß man gantz Böhmen um einen leidlichen Preiß damit verſehen kan; Weiter fehlet es auch Böhmen nicht an Baum-Früchten/ Aepfeln und Birnen/ die gröſte Ehre haben die Pflaumen wegen ihrer Güte/ und die Nüſſe wegen des Angedenckens vom Hertzog Przemislao, fehlet alſo Böhmen nichts als das Saltz/welches es aus Bayern und Sachſen haben muß; Dieſes Saltz Mangels wegen überzog vor Zeiten Przemislaus I. das damahlige Merſeburgiſche Dorff Dobreſola (welches ſich ſiederdem in das höchſt-florirende Hall/im Magdeburgiſchen gelegen/verändert hat)und eignete ſeinem Böhmer-Land zum beſten ſich ſolches zu.

An zahmen Vieh hat Böhmen auch einen groſſen Vorraht/ wie dann auf gröſſen Meyereyen deren bis 10. und mehr tauſend gefunden werden/ Trappen/ Krams-Vögel/ Lerchen/ Haſel-/ Reb-Hüner und Phaſanen ſeyn auch häuffig zu finden.

In der Elbe/ ſonderlich bey Lautmeritz fänget man viele Lächſe und Störe/ in denen ſteinigen Flüſſen des Gebürgs aber die ſchönſten Barben und Forellen; es giebet auch in Böhmen winſelende und pfeiffende Fiſche/ wann man ſie etwas hart angreifft/ und wiederlegen ſolche alſo das Sprichwort: Magis mutus quam piſcis. Er iſt ſtummer als ein Fiſch. Fiſch-Teiche giebt es in Böhmen ſo viel/ daß zu Rudolphi II. Zeiten verbohten worden keine mehr anzulegen.

Zum Beſchluß dieſer Erzehlung müſſen wir noch einer ſonderlichen Stifftung und Mahlzeit gedencken/ die jährlich am Stillen-Freytag auf dem Schloſſe Neuhauß ausgerichtet wird: Es läſt ſich nemlich in ſolchen ſo offt jemand ſelbigen Stamm-Hauſes ſterben ſoll/ oder auch der Familia eine Gebuhrt oder Vermählung bevorſtehet/ eine weiſſe Frau/ jedoch mit dieſem Unterſcheid ſehen/ daß vor einem Traur-Fall ſie in beyden Händen ſchwartze Hand-Schuhe führet/ in Freuden-Fällen aber in einem langen gantz weiſſen Talar erſcheinet. Zum Andencken dieſer weiſſen Frauen wird allen Armen am Stillen-Freytage ein ſüſſer Brey (ſo nennen ſie die Mahlzeit) zu Neuhaus und Telez vorgeſetzet/ ſo viel als nemlich Armen darzu ſich einfinden wollen/ deren gemeiniglich 8. bis 10000. erſcheinen. Dieſe werden alle in dem Schloß-Platz 12. und 12. an einem Tiſch geſetzet/ der Hauptmann und Obrigkeit des Orts tragen die Speiſen auf/ wann die erſten geſpeiſet/ werden ſie hinten zum Schloß ausgelaſſen/ und andere wieder hinein geführet bis ſie alle geſättiget; Ihr Tractament iſt erſtlich ein Brodt von 3. Pfund/ eine Bier- oder Milch-Suppe/ das Eingewende von Fiſchen mit Butter/ zweyerley Gerichte von Karpen/ hierauf der gedachte ſüſſe Brey von Hirſe/ Erbſen oder Linſen/ dünne Bier ſo viel ſie fordern/ endlich zum Beſchluß ſieben

den Pretzel von Semmel-Mehl. Sie bringen gemeiniglich 2. Töpffe mit/ in deren einen werffen ſie die zwey Gerichte Karpen/ in dem andern gieſſen ſie das Bier und tragen beydes heim. Es werden zu ſolcher Mahlzeit gantze Gebräude Bier verbrauchet/ und gantze Fiſch-Teiche ausgeleeret. Dieſe Stifftung ſoll von einer Dame geſchehen ſeyn/ zur Ergötzlichkeit vor die Unterthanen/ die zu ihrer Zeit an Erbauung ihres Schloſſes gearbeitet/ und ſoll der ſüſſe Brey anfänglich im Herbſt ausgetheilet/ nachmahls aber auf Oſtern verleget worden ſeyn.

**Bohnen** / Fabæ, eine bekandte Frucht/ werden in groſſe und kleine/ Feld- und Garten-Bohnen/ alte und junge/ friſche/ truckene und eingeſaltzene/ Welſche oder Türckiſche/ die auch Phaſelen-Steig-oder Schminck-Bohnen genennet werden/ eingetheilet.

Von den gemeinen oder groſſen Garten-Bohnen dieſes Orts allein zu handeln/ ſo ſeynd ſelbige in allen wohlbeſtellten Küchen-Gärten häuffig zu finden; In Ermangelung ſolcher eigenen Gärten aber/ auf denen öffentlichen Kräuter-Märckten/ täglich im wohlfeilen Preis zu bekommen.

Von ihrem Temperament findet ſich unter denen Scribenten eine ziemliche Ungleichheit/ indem einige ſie für temperirt/ zwiſchen warm und kalt/ andere für kalt und feucht/ andere für kalt und trucken halten. Es laſſen ſich aber dieſe Meynungen wohl vergleichen/ weil unter denen grünen/ und unter den abgetrucknete Bohnen/ ohne Zweifel ein Unterſcheid iſt; Und wird man alſo nicht irren/ wenn man ſaget/ daß die abgetrucknete Bohnen kalt und trucken im erſten Grad/ die grünen aber einiger Feuchte theilhafftig ſeyn.

Ihre andere Qualitäten innerhalb Leibes belangend/ ſo haben ſie zwar auch einige abſpühlende Krafft/ und wann ſie wohl verdauet werden/ geben ſie viel Nahrung; Aber weil ſie doch an ſich hart zu verdauen/ viel Blähungen und unruhige Träume verurſachen/ ſo führet man allenthalben Klagen über ſie. Ja/ Pythagoras hat ſeinen Zuhörern unter andern dis Gebot gegeben: A fabis eſſe abſtinendum; Sie ſolten ſich von Bohnen enthalten. Wiewol Gellius Lib. 4. Noct. Att. c. 11. ſolches nicht von den gemeinen Bohnen/ ſed de virilis corporis parte quadam verſtehen will; Wie man dann über dieſes Gebot mancherley Auslegungen gemachet/ theils weil die weiſſe Bohnen-Blüht mit ſchwartzen/ und alſo traurigen Strichen/ als Buchſtaben gezeichnet/ partim quod ob flatulentiam fabæ venerem excitent. Unter ſothanen Auslegungen ſcheinet doch dieſe wohl die beſte/ daß gleichwie Galenus die Bohnen denen Römiſchen Gladiatoribus, oder ſtarcken Fechtern/ zu ſeiner Zeit zugeleget/ alſo hat Pythagoras ſeine Schüler/ die mit den Geiſt arbeiten ſolten/ für ſolche

Speiſe gewarnet / als welche nach Ciceronis Ausſpruch Lib. de divinat. denen zuwider iſt/qui tranquillitatem mentis quærunt, die da eine Stilligkeit des Gemüths ſuchen.

Ob nun wol dieſe Beſchwerung gegen die Bohnen nicht unbillig geführet wird/ ſo iſt doch hingegen kein Zweifel/ daß ſelbige durch ihre Zubereitung guten Theils verbeſſert werden können.

Es geſchiehet aber ihre Zurichtung in der Küchen / als folget: Wann ſie noch neu ſeyn/ ſo richtet man ſie mit ihren Schluben zu/ auch prägelt man ſie/ wie die weichen Erbſen / mit brauner Butter/ Saltz/ Gewürtz/ und ein wenig Waſſer / daß ſie ſieden können. Der grüne Iſop ſchicket ſich ſehr wohl zu den Bohnen / und kan man ſie ohne ſelbigen nicht wohl würtzen. Etliche Schnittlein Speck / und etwas ſüſſen Rohm/ machen ſie noch lieblicher.

Wann ſie etwas gröſſer werden/ ſo machet man ſie aus / und thut Lactuc und Portulack daran/ wie an die Erbſen ; Man muß aber des Iſops nicht vergeſſen. Wann ſie nun noch gröſſer/ und faſt reif ſind / machet man ſie aus/ſtovet ſie mit Waſſer/Butter/Gewürtz und Iſop ; Darnach läſt man ſie durch einen Durchſchlag gehen / und prägelt ſie in brauner Butter : Auch kan man klein gewürffelten Speck daran thun/welchen man zuvor mit ein wenig Waſſer in der Pfannen ſiedet/ ehe man die durchgeſchlagene Bohnen darzu thut.

Dem gemeinen Volck werden ſie ſo eben nicht ausgemachet / ſondern man ſtovet ſie vor ſelbiges ſchlechthin. Wann ſie trucken ſind / ſiedet man ſie/ und thut trucken Iſop daran / welchen man in der Zeit / da er in Blumen geſtanden/geſammlet und getrucknet hat.

**Die Bohnen aufzutrucknen.**

So nehmet von denen zärteſten/ welche noch nur ein Häutlein / oder einen grünen Rock haben / nicht aber die weiſſen : Wann ihr ihnen nun dieſen grünen Rock abgezogen habt / ſo leget ihr ſie auf Papier an die Sonne / und ſchüttet ſie des Tages offtmahls um ; Des Abends aber thut ihr ſie ins Haus / und legt ſie den Tag über wieder an die Sonne / bis ihr ſie trucken genung erkennet : Dieſes kan in kurtzer Zeit bey hellem Sonnenſchein geſchehen. Wann ſie trucken ſind / legt man ſie in bedeckte Schachteln/und bewahret ſie für aller Feuchtigkeit. Man muß ſie faſt einen halben Tag im laulichen Waſſer weichen laſſen / ehe man ſie kochet.

**Bohnen-Mehl/Lomentum,** Plin. Lib. 22. C. 25. wird zum Brodbacken/ jedoch nur in Hungers-Noht gebrauchet.

**Bolch/** vide **Stock-Fiſch.**

**Borametz,** ein merckwürdig Gewächs in der kleinen oder Europäiſchen Tartarey. Es ſchieſſet nemlich aus einem/ den Melonen-Kernen nicht ungleichen Saamen/ein ſtarcker Stengel

etwan 3. Fuß hoch auf; Oben auf demſelben wächſet die Frucht Borametz, welche einem Schaafe an Kopf / Leib und Füſſen überaus gleich ſiehet; An ſtatt der Hörner hat es lange Haare / ſo den Hörnern an Geſtalt faſt gleich kommen; Es iſt umgeben mit einem zarten Fell / deſſen ſich die Einwohner zu ihrem Nutzen bedienen. Wenn dieſe Frucht reif wird / beginnet der Stengel zu verfaulen / die Frucht aber ein rauhes Fell zu bekommen / gleich wäre es voller krauſer und zarter Wolle. Das inwendige Fleiſch iſt ſüß / und gleichet dem Krebs-Fleiſch; Wenn man in die Frucht ſchneidet / ſo flieſſet ein Blut-rother Safft daraus: Daß es aber allein von denen Wölfen unter andern reiſſenden wilden Thieren begehret werde / wie etliche wollen / ſolches kan man nicht eigentlich behaupten; Doch iſt dieſes gewiß / daß ſo lange man Kräuter umher findet / es in ſeinem vollen Weſen bleibet / wann aber dieſelbe Kräuter vergangen / und von dieſem Borametz gleichſam aufgezehret ſind / ſo verdorret es / und ſtirbet gleichſam Hungers; Daher es einige für ein *lebendiges* und empfindendes *Kraut* rechnen wollen. Aber ſolches zu glauben iſt unnöhtig / denn die Natur hat noch andere ſeltſamere Dinge mehr hervor gebracht / daß man dieſes Gewächs nicht alſobald als ein Wunder ausſchreyen darf. Es hat Wolle; ſolche haben auch andere Gewächſe / abſonderlich die Pferſichen. Es blutet; ein ſolcher rother Safft findet ſich auch in den Granat- und vielen andern Aepfeln. Es gleichet einem Lamme in allem; man findet auch andere Kräuter / die einen vollkommenen Menſchen abbilden / und zwar in beyderley Geſtalt / andere gleichen andern Thieren: Alſo gleichet die Frucht eines Indianiſchen Baums gantz völlig einem Drachen / aus welcher das ſogenannte Drachen-Blut geſammlet wird. Dieſes iſt das ſeltſamſte / wie nemlich beſagtes Borametz die umſtehende Kräuter gleichſam aufzehre / daß ſie verdorren / eben als ob es ſeinen Unterhalt und Nahrung davon hätte; Worüber die Gelahrten ihre Köpfe vielfältig zerbrochen / und endlich davor gehalten / daß ſolche Anziehung des Saffts anderer Kräuter von dieſem Borametz durch eine Magnetiſche Krafft geſchehe. Kircherus aber widerleget ſolches / und meynet / daß dieſes Borametz gleich andern Kräutern ſeinen Safft zur Unterhaltung ſuche / weil es aber deſſen in groſſer Menge benöhtiget / ſo geſchehe es / daß denen umſtehenden Kräutern ihre Nahrung dadurch entzogen werde / und ſie alſo erſterben müſten; Wie denn dergleichen an den Kräutern / die um den Epheu wachſen / ebenfals zu ſehen iſt.

**Borck** / vide **Schwein.**

*Borrage*, vide **Ochſen-Zung.**

*Botarga*, vide **Fiſch.**

**Bottel-Bier** zu machen / vide **Bier.**

*Bouteilles*, vide **Flaſchen**.

**Brach-Vögel**/ von dem Monaht Junio, oder Brach-Monaht alſo genannt/ weil ſie im ſelbigen am häuffigſten gefangen werden; Item, auch à Novalibus ſive Vervactis, von denen Brach-Aeckern/ als auf welchen die Brach-Vögel ſich gerne einfinden/ und in denen Furchen lauffen. Sie werden von dem Svencfeldio in folgende 5. Sorten eingetheilet/ als da ſind:

Pardalus primus, weil er mit bunten Flecken wie ein Parder beſetzet/ heiſſet auch Numenius, ſive arquata, weil ſein Schnabel wie ein Bogen gekrümmet/ item Gallina novalis major, weil er ſo groß als eine Bauren-Henne: Die Teutſchen Namen ſeynd/ **Brach-Huhn / groſſer Brach- oder Geiß-Vogel.**

Pardalus ſecundus, Merula novalium, Vanellus fuſcus, ein **Brach-Amſel / grauer Kybitz**/ wiewol ſie gröſſer als die gemeine Kybitz ſeyn.

Pardalus tertius, Gallina novalis media, Pluvialis, ein **Mittel-Brach-Vogel/ Pulvier** oder **Pulroß**/ Fr. *un Pluvier*, dieſer iſt kleiner als ein Kybitz.

Pardalus quartus, ſeu minor, Gallina novalis minor, Pluvialis altera ſpecies, ein **kleiner Brach-Vogel**; Dieſer iſt kaum ſo groß als eine Turtel-Taube.

Glareola nona, Gallinula novalis minor alia, Cenchramus Nonnii, ein **anderer kleiner Brach-Vogel**; Dieſer iſt ein wenig gröſſer als eine Wachtel.

Aldrovandus beſchreibet noch eine Art Brach-Vögel/ die er Phæopodes, von ihren denckel-grauen Füſſen nennet; Er rechnet auch die Ortulans darunter/ und hält dafür/ daß die um Bononien und Florentz ſich häuffig findende Hortulani nichts anders ſind/ als Miliariæ Varronis und Cenchrami Ariſtotelis, wie ſie dann von Hirſe ſehr fett werden; Daher die Bononiſche und Florentiniſche Vogel-Steller ſelbige pflücken/ in Schachteln legen/ mit Mehl beſtreuen/ und alſo nach Rom ſenden / woſelbſt ſie theuer verkauffet werden.

Das Fleiſch von allen dieſen Geflügel iſt wohl-ſchmäckend/ leicht-daulich/ geſund/ und gehöret nur auf vornehme Tafeln/ ſo gar/ daß man in Franckreich von einem ſehr delicaten Gaſte im Sprichwort ſaget: Er würde auch nicht zufrieden ſeyn/ wann man ihme gleich einen Pluvier vorſetzte.

Ihre Zubereitung iſt eben wie bey andern dergleichen Geflügel-Wercke/ ſonderlich bey denen Lerchen/ gemeldet worden.

**Brandwein** / Vinum aduſtum, Fr. *de l' Eau de Vie*, ein bekanntes / und vielen naſſen Brüdern ſehr angenehmes Geträncke. Es wird aber der Brandwein auf unterſchiedliche Weiſe gebrennet / nehmlich aus Geträyde/ als Weitzen oder Rocken/ und

und dann auch aus Wein- und Bier-Heſen oder Barmen/ item, aus Obſt- und Zucker-Waſſer; Diejenige welche aus Getraydig ſolchen deſtilliren/ nehmen einen groſſen Keſſel/ ſetzen ſelbigen über das Feuer/ und wärmen darinnen ohngefehr 5. Eymer Waſſer/ doch muß das Waſſer nicht ſieden/ ſondern/ daß es nur gahr heiß werde: Darnach thun ſie einen halben Scheffel Maltz in einen groſſen Kübel oder Faß/ und gieſſen des heiſſen Waſſers darauf/ rühren es wohl um/ gleichwie man zum Bier brauen das Maltz zu rühren pfleget: Alsdann thun ſie einen halben Scheffel geſchroteten Weitzen oder Rocken zu dem Maltz im Kübel oder Faß/ und rühren es mit dem Maltz wieder gar wohl um/ daß nichts knollig oder klüteriges darinnen bleibe. Ferner laſſen ſie des gedachten heiſſen Waſſers/ ohngefehr zwey Eymer voll/ im Keſſel wohl ſieden/ daſſelbe auch auf das Getraydig in den Kübel oder Faß gegoſſen/ und den Kübel wohl feſt zugedeckt/ alſo bey drey oder vier Stunden ſtehen. Nach dieſer Zeit eröffnen ſie den Kübel oder Faß/ und kühlen die Materia darinnen mit ein oder mehr Zubern kalten Waſſers ab/ daß man ſie mit Heſen oder Barmen ſtellen kan/ und rühren es nachmahls wohl um/ was knollig oder klöſig iſt/ das reiben ſie mit den Händen entzwey/ und ſtellen es alsdann mit friſchen Heſen oder Barmen/ ſie ſeyn gleich von Bier oder Wein/ wie man ſonſten das Bier zu ſtellen pfleget/ und laſſen es drey oder vier Tage/ bis es ſich wieder ſencket/ gähren und wohl zugedecket ſtehen. Alſo iſt die Materia zum brennen oder deſtilliren wohl bereitet.

Wann nun die Brandweinbrenner deſtilliren wollen/ ſo rühren ſie erſtlich die Materiam im Kübel oder Faß wohl durcheinander/ damit ſie nicht zu dick bleibe/ ſondern fein dünne werde/ und füllen damit eine Kupferne/ und inwendig verzinnte Deſtillir-Blaſe/ welche in einen Deſtillir-Ofen verkleibet ſeyn muß/ daß ſolche Blaſe ohngefehr drey Viertel voll werde/ und ein Viertel leer bleibe/ feuren hernach den Ofen unter die Blaſen an/ und wann die Materie darinnen beginnet warm zu werden/ ſo pflegen ſie dieſelbe mit einen höltzernen Rühr-Spatel ſtets umzurühren/ und ſonderlich unten auf den Boden/ damit nichts anbrenne. Wann nun nach ſtetigem vielfältigen Umrühren der Rühr-Spatel unten (ſo man daran fühlet) heiß geworden iſt/ daß ſie eine Hand daran nicht halten können/ alsdenn wiſſen ſie/ daß es Zeit iſt den Kupfernen Deſtillir-Helm/ welcher mit ſeinen Röhren durch ein Faß kaltes Waſſers gehet/ auf gedachte Blaſe zu ſetzen/ und demſelben an den Fugen mit Leimen zuzuſchmieren/ oder mit Leinenen Tüchlein/ oder Papier/ darauf Kleiſter geſtrichen iſt/ zu belegen: Wann ſolches gethan/ und der Helm heiß zu werden beginnet/ ſo ſtecken ſie den Ofen voll

Holtzes / und ſtopffen die zwey Ofen-Löcher unten mit Steinen zu / damit das Feuer nicht ſtarck treibe / und die Deſtillation zu dick lauffe. Im fall der Noth ſchmieren ſie auch wol Leimen um die verſtopfften Steine; So es aber / wann das Feuer allzu ſehr gedämpfet / zu mählig läuffet / ſo lufften ſie ſolche zwey Ofen-Löcher etwas auf / bis die Deſtillation eines Strohhalms dicke lauffet. In dieſen Grad laſſen ſie es alſo für ſich gehen / ſo lange der Herübergang gutes Geſchmackes iſt / und Krafft in ſich hat / welches ſie dann durch das Offt-koſten erfahren. Wann nun alle Krafft herausgedeſtilliret iſt / ſo laſſen ſie das Feuer abgehen / und geben dabey gute Achtung / daß die Vorlage oder der Krug / darinnen die Deſtillation empfangen wird / nicht überlauffe / ſondern zu rechter Zeit ausgegoſſen werde / auf daß nichts zu Spille komme; Haben ſie noch mehr Materie übrig / ſo deſtilliren ſie dieſelbe auch durch die Blaſe / wie jetzund mit der erſten geſchehen. Wann ſie nun die drey Blaſen ausgedeſtilliret haben / ſo iſt es gemeiniglich genug zu einer Rectification oder Läuterung / in dieſer Blaſen zu thun; Mit ſolcher Läuterung verfahren ſie alſo: Erſtlich ſcheuren ſie die Kupferne / inwendig verzinnte Deſtillir-Blaſe / ſamt darzugehörigen Helm mit den Röhren fein ſauber und rein aus / und damit ſolches deſto beſſer geſchehen könne / ſo umwinden ſie einen langen Stecken mit Leinen Tüchlein oder Werck / damit wiſchen ſie die Röhren wohl aus / und ſpühlen allezeit darinn mit friſchen Waſſer nach; Solches treiben ſie ſo lange / bis das Waſſer durch die Röhren alſo hell und klar / wie es hineingegoſſen worden / wieder auslauffet. Wann nun der Zeug gar ſauber gemachet iſt / ſo gieſſen ſie ihren Brandwein des erſten Ganges in die Blaſe / je völler / je beſſer / denn je leerer die Blaſe iſt / je mehr gehet ihnen am Brandwein wieder abe / ſchütten alſo noch eine halbe Metze Saltz darein; Wann ſolches zuvor wohl geglüet iſt / ſo iſt es deſto beſſer. Etliche hencken auch ein Säcklein voller Büchener Aſchen hinein / an ſtatt des Saltzes / denn von dem Saltz oder Aſchen ſchlägt ſich alle Unreinigkeit die im Brandweine iſt / nieder zu Grunde / und machet / daß der Brandwein in dieſer andern Deſtillation lauter und hell herüber gehet / und eine gute / ſchöne / klahre Farbe bekömmt. Ferner thun ſie noch ein Stengel drey oder vier Biebernell und Wermuth / auch wol Lorbeeren und Wacholderbeeren ein paar Hände voll darzu / dann dieſe Species geben den Brandwein einen lieblichern Geſchmack als er ſonſten hätte / wann er nur alleine ohne ihre Zuthuung wäre deſtilliret worden; Darnach ſetzen ſie ſtracks / ehe ſie Feuer in den Ofen unter die Blaſen machen / den Deſtillir-Helm auf die Blaſe / verlutiren die Fugen wohl und fleißig / richten auch die

Röhren durch das Faß oder Tonnen mit kalten Waſſer / und legen Gläſer oder Krüge vor / feuren alsdenn in den Deſtillir-Ofen die Kohlen an / und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden / ſo ſtopfen ſie / ſobald es zu trieffen anfänget / unten die Ofen-Löcher zu; Wo es etwan zuſehre lauffen wolte / machen ſie die Rauch-Löcher des Ofens / ſo oben um die Blaſen herum ſind / gleichfals zu. Sie halten auch für bequem / daß man ſtets grobe Leinene Tücher in kalten Waſſer genetzet / oben auf den Deſtillir-Helm lege; Denn dieſe Abkühlung des Helms (ſowol auch daß des Helms-Röhren durch ein Faß oder Tonnen mit kalten Waſſer angefüllet / gehen / ) dienet darzu / daß die hitzigen Geiſter / ſo durch das Feuer aus den Brandwein aufgetrieben / fein erquicket / abgekühlet / und der Brandwein nicht brandig / noch ſonſt übel ſchmeckend werde; Je gelinder Feuer ſie hierzu gebrauchen / je beſſer iſt es. Sie pflegen den Ubergang offtmahlen zu koſten / damit wann der ſtarcke Brandwein herüber iſt / und das Schwache zu kommen beginnet / ſie zu deſtilliren aufhören / und die vorgelegten und vorgeſetzten Geſchirre hinweg nehmen / auf daß der ſchwache nicht wieder unter den ſtarcken Brandwein lauffe / und die Deſtillation vertheilet werde. Den guten Brandwein ſchütten ſie in Fäßlein / Krüge oder ſonſten ein Gefäß / wie es ihnen gefällig / und behalten ihn zu ferneren Gebrauch gantz wohl vermachet / daß die Spiritus nicht verriechen. Wann ſie abgeläutert haben / ſo gieſſen ſie das Waſſer oder Phlegma, ſo nach der Läuterung hinten in der Blaſen geblieben / bald heraus und hinweg / denn es ſonſten in die Blaſe ſehr einzufreſſen pfleget. Das Weitzen-Geträydig gibt am meiſten / und den beſten Brandwein / darnach das Korn oder Rocken / ſelbiges aber wird in der Deſtillation bald anbrändig. Die Gerſte und der Haber giebet am wenigſten / und den allerſchlechteſten Brandwein. Das Maltz aus Gerſten gemachet / giebet auch guten Brandwein / doch aber Maltz-entzig. Wann man ein wenig Habern mit unter den Weitzen miſchet / als etwann den ſechszehenden Theil / ſo iſt ſolches ſehr bequem / und giebet guten Brandwein. Die Brandweinbrenner laſſen das Geträydig nicht klein mahlen / ſondern nur ſchroten / und beuteln das Mehl daraus. Die Kübel oder Faß / darinnen ſie das Geträydig Anfangs anmachen / und zur Deſtillation bereiten / müſſen gar ſauer ſchmecken / ſeynd ſie nicht ſauer / ſo ſchmieren ſie dieſelbe mit Sauerteig. Dieſes iſt die Art und Weiſe / Brandwein aus Geträydig zu brennen.

**Bier-Hefen / oder Bier-Barmen** / iſt ein irrdiſch dickes / ſchwehres Ding / daß ſich in Bier niederſencket / und unten auf den Grund des Faſſes ſetzet / warmer und trockner Natur / aufblehender Eigenſchafft / und wird

davon/ wie von den Wein-Hefen auch geſchiehet/ ein guter Brandwein gedeſtilliret/ und zwar folgender geſtalt: Sie gieſſen die Bier-Hefen in die Kupferne/ inwendig verzinnte Blaſen/ ſo in den Deſtillir-Ofen mit Leimen angekleibet iſt/ jedoch das die Blaſe etwan den dritten Theil leer bleibe/ und machen Feuer mit Holtz in den Deſtillir-Ofen/ rühren auch mit dem Rühr-Scheidt (ſo fornen etwas breiter als hinten/ und auch etwas länger als die Blaſe tieff iſt) die Materia wohl um/ auf daß ſie nicht anbrennen/ rühren ſolche auch ſo lange/ bis die Hefen oder Barmen aus der Blaſen überlauffen wollen/ alsdann ziehen ſie eilends das Feuer aus den Ofen/ damit die Flamme nicht mehr ſo geſchwinde treiben kan/ und ſetzen den Kupfernen Deſtillir-Helm auf die Blaſe/ und richten des Helms Röhren durch eine Tonne oder Faß mit friſchen Waſſer/ die Fugen des Helms und an den Röhren verkleiben ſie wohl mit guten Leimen/ oder umlegen es auch mit einen Leinen Tuch oder Papier/ darauf Kleiſter geſtrichen/ oder ſie ſchlagen auch nur einen Lumpen der in Hefen gedunckt iſt/ darum/ legen für die Röhren des Helms ein Receptaculum, Krug/ Glas oder ander Geſchirr: Darnach laſſen ſie es bey einen Kohl-Feuer/ mit gebührlicher Regierung des Grads/ immer mählig gehen und tropffen/ bis ſich alles dasjenige/ was ſpiritualiſch in den Hefen iſt/ herüber gedeſtilliret haben; Welches ſie dabey mercken können: Sie laſſen ein wenig in ein Schüſſelein lauffen/ und gieſſens ins Feuer; Wann es nun ziſchet/ und nicht mehr ein Blaß Brandweiniſches Feuer über ſich fahret/ ſo laſſen ſie das Feuer abgehen/ und gieſſen dasjenige/ was ſie in die Receptacula oder vorgeſetzte Geſchirr aufgefangen haben/ in ein Fäßlein/ oder ſonſt ander Gefaß/ welches ſie wohl verwahren/ damit ihnen die Spiritus nicht evaporiren/ oder verrauchen können. Was nun in der Blaſen/ wenn ſie den Helm abgehoben haben/ dahinten blieben iſt/ das gieſſen ſie etwan in eine groſſe Bütte oder Trog aus/ denn es dienet gar wohl unter andere Schwein-Maſt zu miſchen/ und Schweine damit zu mäſten. Darnach gieſſen ſie wieder andere Hefen in die Blaſe/ und procediren in allen wie jetzt angezeiget worden. Und dieſes thun ſie alſo zum dritten oder vierdtenmahl/ bis ſie per deſtillationem ſoviel geſammlet haben/ daß es genung zur Läuterung ſey/ alsdenn ſcheuren oder ſaubern ſie die Blaſe/ Helm und Röhren fein rein/ und nehmen Nägelein/ Ingwer/ Calmus/ Zimmet-Rinden/ Pfeffer und andere Gewürtze mehr/ nachdem ſie viel Unkoſten aufwenden wollen/ klein geſchnitten und zerknirſchet/ ohngefehr alles zuſammen eine gute Hand voll/ und mengen etwas Saltz darunter; Etliche nehmen auch calcinirten Wein-Stein darzu/ ſchütten es zuſammen in

die Blaſe / gieſſen alsdann die obgedachte deſtillirte Subſtantz darüber / ſetzen den Helm auf die Blaſen / richten die Röhren durch das Kühl-Faß mit kalten Waſſer / verkleiben die Fugen des Helms / legen Receptacula vor die Röhren / treiben mit gantz gelinden Feuer den Spiritum deſſelben herfür / und ziehen ihm alſo von der Phlegma ab / bis ſie am Geſchmack mercken / daß das geringe oder Phlegma hernach kommt / ſo hören ſie alsdenn auf / nehmen die Vorlage-Gefäſſe hinweg / und verwahren den Brandwein in ein Fäßlein / Krug / oder dergleichen Geſchirr / welches ſie wohl vermachen; Und alſo haben ſie einen recht guten Brandwein. Es pflegen auch die Brandweinbrenner wohl Achtung zu geben / daß das Feuer recht regieret werde / daß es ſtetig und fein gelinde / und nicht zu ſtarck gehe / ſonderlich wann man die Hefen deſtilliret / denn von zu ſtarcken Feuer ſchieſſen die Hefen hefftig zu den Röhren des Helms heraus / in die Vorlage / und kommet Schaden davon. Sie kommen aber ſolchen Schaden alſo vor: Wann ſie mercken / daß vorne zu den Röhren des Helmes ein Rauch beginnet herauszugehen / ſo iſt das Feuer zu ſtarck / und gehet zu heiß / da rücken ſie ſolches flux hinweg / oder dämpfen es ſonſten / oder es ſcheuſt die Materia ſtracks hernach. Zu der erſten Deſtillation nehmen ſie zur Feurung / neben den Kohlen / auch kleine gehauene Scheitlein Holtz / und alte Stubben / Stöcke oder Klötzelein von den Wurtzeln der Bäume aus den Wäldern / die fein alt und faul ſind / und lange Feuer halten können. Aber zur andern Deſtillation oder Läuterung / gebrauchen ſie zur Feuerung nur ſchlechte Kohlen. Die Brandweinbrenner hüten ſich auch in läutern / daß ſie zu den Röhren des Helms / dadurch die Deſtillation herausgehet / unten beym Recipienten / oder vorgeſetzten Geſchirren / mit keinen Lichte oder Feuer zu nahe kommen / dann ſonſt entzünden ſie ſich ſtracks / und wird alles in der Blaſe brennend / ja es ſtöſſet die Blaſen und den Helm / und alles was es faſſen kan auf Stücken / gleich als wann es Büchſen-Pulver wäre / und würde alſo die Mühe und Unkoſten vergebens angewendet worden ſeyn.

Zum Behalt und Verwahrung des Brandweins nehmen die Brenner nicht gantz neue Fäßlein / Krüge / oder dergleichen Gefäſſe / denn wenn man den Brandwein darein geuſt / ſo ziehen ſolche Gefäſſe den Spiritum des Brandweins an ſich / und der Brandwein wird ſchwächer davon / ſondern ſie gebrauchen ſolche Gefäſſe und Geſchirre darzu darinnen entweder ſchon zuvor Wein geweſen / oder die ſchon mit laulicht-warmen Waſſer angefüllet / etliche Tage gelegen haben / in ſolche ziehet ſich der Spiritus nicht ſo ſehr ein / als in die andern. Und ſoviel von der Art und Weiſe / Brandwein aus Geträyde zu brennen.

Brandwein aus Obſt zu machen:

So nimm faule und ſchlechte Aepfel/ ſtoſſe ſie wie zum Aepfel-Moſt / nimm eines halben Brods groß Fermentum, oder Sauerteig / item, eine Schüſſel voll Weitzene Kleyen / rühre es in einem Zuber gar wohl durcheinander/ nimm ein warmes Waſſer/ nicht zu heiß / gieß es auf die Kleyen/ und Sauerteig in einer Butte/ oder groſſes Faß/rühre es am Boden wieder um/alsdann ſchütte die geſtoſſenen Aepfel hinein in das Faß/ man muß es aber nicht gar voll anſchütten / ſondern einer guten Spannen hoch leer laſſen. Gieſt ferner zwo Schüſſel voll warmes Waſſer darauf / und laß es ſtehen/ wann die Aepfel gar faul ſind 14. Tage/ wann ſie aber ziemlich friſch ſind/ 3. Wochen ; Alsdann nimmt man die Aepfel / und ſchüttet den Brandwein-Keſſel voll an / und brennet ihn fein/wie den andern Brandwein allgemach ab ; Er rinnet Anfangs gar ſchlecht/ nur daß er ein wenig nach Brandwein ſchmäcket. Wann nun deſſen was erſtlich abgeronnen / viel beyſammen iſt / ſo gieß es wieder in einem Keſſel beſonders/ und allein/brenne ihn fein gemach/ und nicht zu heiß. Man kan ihn auch mit Wacholder- oder Lorbeeren / oder ſonſt mit wohlriechenden Kräutern läuteren wie man will.

Von denen Pfirſiſchen kan man/ wann ſie häuffig wachſen / und ſehr faulen/ auch einen guten Brandwein brennen / ohne daß man es am Geſchmack ein wenig mercket. Durch dieſes Mittel kan man auch alles Obſt/ wann es gleich zu faulen anfänget/ nutzen/das Obſt aber muß vorhero zermoſtet in ein zimliches groſſes ſtehendes Faß gethan / und Waſſer darauf/ doch nicht zuviel / gegoſſen werden; Alſo muß es ſtehen bleiben 24. Tage/ oder bisweilen länger / nachdem es an einem kühlen oder warmen Orte ſtehet/ bis es anfänget zu gähren / und ſauer zu werden ; Hernach wird es auf die gewöhnliche Weiſe / in den Brandwein-Keſſel eingeleget und ausgebrannt.

Man hält davor / daß wann das Obſt zum Ausbrennen im wachſenden Mond geleſen wird / es beſſer und kräfftiger ſey / auch mehr Brandwein geben ſoll: Das Feuer muß nach und nach Anfangs nicht zu ſtarck ſeyn/ und bedarff ſtetiger Aufſicht. Weil es auch Anfangs ſehr viel Phlegma mit ſich führet / kan man ihn durch wiederholte Deſtillation rectificiren/ dardurch er zwar weniger / aber beſſer wird. Die Treber kan man hernach an einem trockenen Orte behalten. Sie ſind gut vor die Schweine.

Wie von Wacholderbeeren / Calmus / Rosmarien / Anis und dergleichen Speciebus ein guter Brandwein zu machen ſey / ſolches ſiehe unter jedes eigene Benennung / ſonderlich aber was unter dem Worte Aqua Vitæ gemeldet worden.

Unter den Ländern in welchen am meiſten Brandwein getruncken wird/ iſt vornehmlich Moscau / woſelbſt Seine Czaariſche Majeſtät groſſe Revenüen von denen ſo genannten Kabacken oder Brandweins-Krügen Jährlich einzunehmen haben. Welchergeſtalt der Herr Olearius der Ruſſen ungemeine Luſt zum Brandwein ſauffen beſchreibe / ſolches iſt in deſſen Perſianiſchen Reis-Beſchreibung p. 194. & ſeqq zu leſen. Die Pohlen/als der Ruſſen nächſte Nachbaren/geben ihnen hierinn nichts nach/ und weiß ein Polack ſeinen Knebel-Bart überaus wohl zu ſtreichen/ wann ihm ein guter Trunck Brandwein vor dem Munde kommt / in welchen ſich offt gemeine Leute ſo voll ſauffen / daß er ihnen zum Halſe heraus zu brennen ſcheinet. In den gantzen Norden/ und allen See-Städten / ſonderlich unter See-fahrenden Leuten/ iſt der Brandwein Morgens und über der Mahlzeit ſehr gebräuchlich ; Wie dann auch die Kälte und rauhe Lufft/ ſamt denen harten Speiſen ein ſolches zu erfodern ſcheinen. Der Frantz-Brandwein / welcher häuffig / und bey gantzen Schiffs-Ladungen voll aus Bourdeaux, Nantes und Rochelle kommt/ iſt daſelbſt der gewöhnlichſte und angenehmſte ; Wiewol auch viel Brandwein aus Geträyde/ verdorbenen Roſinen / und andern Früchten gebrennet / und häuffig verſchencket wird. Was irgends wohlbeſtellte Haußhaltungen ſeyn/ da wird die Hauß-Mutter dahin ſorgen / daß ſie immer etwas in Vorrath habe/ welches ſie entweder ſelbſt abgezogen / oder doch zu rechter Zeit eingekauffet hat. Vide ein mehres von Brandwein in unſern Handels-*Magazin*, unter deſſen Benennung.

## Braſilianiſche Mahlzeiten

und Speiſe-Arten kommen mit der Eingebohrnen ihrer Barbarey in vielē Stücken überein. Ihr Mehl machen ſie von der Mandioca-Wurtzel / welche vielen andern Americaniſchen Nationen auch bekandt iſt.

Das Feuer zu ihrem Eſſen-Kochen ſchlägt man aus zweyen Höltzern / davon das eine hart / das andere weich iſt ; Das Harte macht man ſpitzig / und bohret damit in das Weiche/ man legt auch ein wenig Baum-Wolle/ oder etliche dürre Blätter daran / und fänget alſo Feuer.

Mit ihren Braten gehen ſie alſo um: Man gräbet eine Grube in der Erden/ſtreuet auf den Grund derſelben etliche groſſe Baum-Blätter/worüber das Fleiſch gelegt/ und mit dergleichen Blätter oben zugedecket / hernach mit Erden beworffen / und zugeſcharret wird ; Uber ſolche aufgeſchüttete Erde machet man alsdann ein groſſes Feuer/ und läſſet es ſo lange brennen/ bis das Fleiſch wohl ausgebraten iſt. Ihr geröſtetes Fleiſch bereiten ſie zum künftigen Gebrauch folgender geſtalt: Sie ſte-

ſtecken vier hölzerne Gabeln in die Erde/und machen darüber einen Roſt von Stöcken/ ſo bey ihnen Mocac heiſſet/ ſelbigen belegen ſie mit dem Fleiſch/welches nicht dicke/ ſondern länglicht zerſchnitten/ und entweder mit Saltz/oder in Ermangelung deſſen/ mit Braſilianiſchen Pfeffer beſprenget wird: Alsdann ſchüttet man Kohlen darunter/ und dürret es alſo zur Gnüge. Solches geröſtete Fleiſch kan auf 10. oder 14. Tagen aufgehoben werden; Dann man kan daſelbſt kein Fleiſch auf ſo lange Zeit/ wie bey uns in Europa, zur Verwahrung einſaltzen.

Die Fiſche werden von ihnen gebraten oder geſotten/ und zu dem Juquitaya gegeſſen. Zu denen Flüß- und Meer-Krebſen ſchütten ſie unter dem Kochen kein Saltz/ ſondern wann ſolche abgekochet/ eſſen ſie dabey das Juquitaya, welches die Portugieſen Salpimenta heiſſen/ denn alſo ſchmecken ſie viel beſſer. Die kleinen Fiſchlein wickeln ſie in Blätter von Kräutern oder Bäumen/ bedecken ſolche mit heiſſer Aſchen/ ſo ſind ſie in kurtzer Zeit zur Speiſe bereitet/ob man ſie gleich weder gebraten noch gekochet heiſſen kan.

Dieſe Speiſen und Zurichtung derſelben/ kommen uns Europæern wol etwas ſeltſam vor/ aber ein hungriger Magen dörffte bald Luſten darzu bekommen/ und iſt noch keiner von denen gefangenen Europæern davon geſtorben.

Unter dem Eſſen bedienen ſie ſich/ gleich vielen andern Barbariſchen Nationen, gantz keiner Löffel/ſondern faſſen das Mehl mit den zwey oder drey forderſten Fingern der rechten Hand/ und werffen es alſo zum Maule hinein; Auf gleiche Weiſe werden die Hülſen-Früchte von ihnen in den Mund nicht geſtecket/ ſondern hinein geworffen/ und zwar ſo gewiß/ daß nichts beyzu fället. Sie halten keine gewiſſe Zeit im Eſſen; Ihre Suppen-Uhr iſt der Magen/ wann denſelben hungert/ ſo eſſen ſie/ und zwar des Tages über zum öfftern/ bisweilen auch wohl des Nachts. Die Mahlzeit wird in höchſter Stille verrichtet/ und unter dem Eſſen gar ſelten/ ſondern allererſt nach dem Eſſen getruncken.

Sie ſchlaffen in ihren Netzen oder Hange-Matten/ und ſind faule Geſellen/ die offt den gantzen Tag mit den Ratzen um die Wette ſchlaffen/ und gar ungerne aufſtehen/ wann ihnen keine Speiſe gebricht/ und ſie die Noth nicht herfür treibet. Neben ihren Hange-Betten brennet der Feuer-Heerd Tag und Nacht/ des Tages zwar zum Kochen/ des Nachts aber wider die Kälte; Dann weil die Nächte faſt durchgehends 12. Stunden bey ihnen lang ſind/ ſo herrſchet der Froſt alsdann gar ſehr daſelbſt.

Ihr ordentliches Getrancke iſt entweder ein kühles Brunnen- oder Fluß-Waſſer/ welches dann ſehr gut und lauter iſt/ alſo/ daß ſich nicht leichtlich eine Kranckheit jemand daran trincket/ ob

ob er gleich deſſen viel hinein gegoſſen hätte. Der Weinſtock bringet bey ihnen des Jahrs wohl drey- oder viermahl ſeine Trauben / aber nicht in ſolcher Menge / daß man einen Wein daraus keltern möchte; Dannenhero haben ſie ſonſten mancherley Geträncke von Früchten und Wurtzeln erſonnen / um den Wein-Mangel dadurch zu erſetzen. Den erſten Tranck nennen ſie Caoi, welchen ſie von der Frucht des Baums Acayba machen. Dieſe Frucht wird in einem höltzernen Mörſel geſtoſſen / oder auch nur mit denen Händen gepreſſet; Den Safft läſſet man ein wenig ſetzen / hernach wird er durchgeſeihet. Wann dieſer Wein (denn ſolchen Nahmen giebt man ihm) noch friſch / iſt er weißlicht / wie Milch / wird aber nach etlichen Tagen bleicher / hat eine anziehende Krafft / und machet gnug einem / der ſich damit überladet / die Füſſe wackeln.

Den andern Wein nennen ſie Aipy, und bereiten ihn auf zweyerley Manier: Käuen oder ſtoſſen die Wurtzel. Nach der erſten Weiſe nehmen ſie die Wurtzel von Aipimacaxera, zerſchneiden ſelbige / und laſſen ſie von einem *alten* Weibe in ihrem Zahn-loſen Munde zerknirſchen / und in einem Topfe *ausſpeyen* / welchen Brey ſie alsdann Carazu nennen: Sie gieſſen auch Waſſer darüber / kochens mit einem gelinden Feuer / und rührens ohne Unterlaß; Drucken hernach den Safft aus / welcher bey ihnen Cavicaracu geheiſſen wird / und trinckens alſo / doch allemahl aufgewärmet. Nach der andern Weiſe wird eben dieſe Wurtzel / nachdem ſie wohl geſäubert / friſch zerſchnitten / geſtampfet / und zu einem Safft gekocht / der ſo weiß iſt / wie Butter-Milch / und gleichfals warm getruncken wird. Iſt eines annehmlich ſäurlichen Geſchmacks / und wird Cacimacaxera genannt / wiewol man beyderley Geträncke insgemein Aipy nennet.

Das dritte Geträncke / welches ſie Pacobi nennen / wird von den Früchten des Baums Pacobete und Pacobazu zugerichtet. Der vierte Tranck Nahmens Abaty, wird aus dem groſſen Türckiſchen Korn gemacht / welches man insgemein Mayz nennet / und bey den Europæern auch ziemlich bekandt iſt. Der fünffte Tranck heiſſet bey ihnen Nanai, und kommt her von der vortrefflichen Frucht Nana, iſt ſtärcker als die vorerzehlten / und machet leicht einen Rauſch. Das ſechſte Geträncke giebet die Wurtzel Batatas, daher es der Portugieſe Vinho de Batatas nennet. Des ſiebenden Weins / mit Nahmen Jetici, Safft / wird genommen aus der Wurtzel Janipata. Den achten Tranck nennen ſie Becutingui; Den neunten Tipiaci: Beyde werden von dem Mandioca-Mehl gemacht / nemlich von Beju und Tepioia.

Unſers Brandweins aber ſind dieſe Barbaren über alle maſſen begierig / und beſauffen ſich darinn wie die

Schwei-

Schweine/ſo man ihnen denſelben vorſetzet. In dem Zucker-Getråncke Garapa betrincken ſie ſich gleichfals ſo ſtarck/ daß ſie ſich ſchier darinn zu tode ſauffen/ Tag und Nacht mit Singen und Tantzen dabey zubringen/ und ſo wohl das Weib als der Mann dem Sauffen abwartet: Wobey gleichwol zu bewundern/ daß unter ihnen bey ſolchem Zechen kein Hader entſtehet/ es geſchehe dann irgend aus Eyferſucht. Wann die Tapuyen (ſind gewiſſe Braſilianer) Luſt zu ſauffen haben/ ſo tritt eine gantze Dorffſchafft zuſammen/ gehen aus einem Hauſe ins andere/ und beſauffen ſich bis aufs Erbrechen. Alſo findet man daſelbſt auch luſtige Sauff-Purſche/ gleichwie in Europa auch kein Mangel daran iſt.

Es vermeynen aber die Braſilianer, es kônne ihnen das Getråncke nicht wohl ſchmåcken/ wann die Wurtzeln/ oder der Mayz, von denen Månnern gekåuet worden. Ihr grôſtes Geſôff gehet vor/ wann ſie einen Gefangenen ſchlachten wollen; Da ſie dann alle in ihrem beſten Feder-Schmuck erſcheinen/ und indem ſie ihren Gefangenen am Spieß ſteckend haben/ indeß luſtig um das Feuer herum tantzen/ bis er genug gebraten/ und alsdann verzehret werden kan.

Sie feyren auch jåhrlich das Feſt des Nord-Geſtirns mit Tantzen/ Thurniren und Renn-Spielen/ zu welchem ſie ſich mit vielerhand Farben Federn trefflich ſchmůcken; Ihre Fůſſe mit Baſt von Båumen bewinden/ das Haupt mit Honig ſalben/ und das Haar oben auf den Scheitel mit einem Knopfe zuſammen binden/ in welchem ſie eine groſſe Feder ſtecken/ und hierauf zuſammen thurniren: Wer nun die Oberhand behålt/ hat ſich eines ſonderbahren Kleinodes/ welches ihm von der gantzen Verſammlung gereichet wird/ zu erfreuen/ und wird hinfort fůr einen Edelmann gehalten.

## Braſilianiſches Wurtzel-brod/

hiervon berichtet Lerius cap. 9. daß die wilden Braſilianer in America zweyerley Wurtzeln haben/ welche bey ihnen Aipy und Maniot genennet werden. Dieſelbe wachſen in 3. oder 4 Monahten anderthalb Schuhe lang/ und ſo dicke/ wie eines Mannes Schenckel. Die Weiber ziehen ſolche Wurtzeln aus/ und dôrren ſie ůber dem Feuer/ (dann die Månner gehen damit nicht um) bisweilen zerreiben ſie ſolche/ wann ſie noch friſch ſind/ und ſolches geſchiehet mit ſcharffen Steinen/ ſo in dem Holtze ſtecken/ gleich einem Reib-Eiſen/ wie man bey uns den Merrettig/ oder Muſcat-Nůſſe zerreibet. Wann ſie nun die Wurtzeln alſo reiben/ ſo wird ſchôn weiſſes Mehl daraus; Dieſes rohe Mehl/ wie imgleichen auch der weiſſe Safft daraus/ ſchmåcket wie friſches und wohl-gewåſſertes Krafft-Mehl.

Die Braſilianiſche Weiber machen groſſe Tôpfe zu dieſem Mehl/ derer jeder

der eine groſſe Maaß faſſen kan/ dieſelbe ſetzen ſie zum Feuer/ thun das Wurtzel-Mehl drein / und rühren es ſtets um mit einem halben Theil von einem Kürbis/den ſie an ſtatt eines Löffels gebrauchen. Sie machen aber 2. Gattungen von dieſem Mehl ; Dann eine davon wird ſehr hart gekocht / Ougentan genannt/dieſe nehmen ſie mit in den Krieg/ weil ſie ſich lange hält ; Die andere wird nicht ſo lange gekocht/ iſt milder/heiſt Ougpau, und iſt beſſer als die vorige Gattung. Dieſes Mehl ſchmäcket wie Brod-Krumen/ wann man es friſch käuet ; Der Geſchmack aber wird von dem Kochen noch viel lieblicher und beſſer. Doch ſoll man wiſſen / daß man nicht allerdings ein geſchickliches Brod daraus backen kan ; Man backet zwar Kuchen daraus/ welche ſo weiß ſind/ wie Weitzen-Brod/ aber die Rinde wird ſo dürre und verbrandt/ daß/ſo man den Kuchen zerſchneidet/er inwendig gantz trucken iſt/und gleichſam wieder zu lauter Mehl wird : Dannenhero kochen die Braſilianer mehrentheils einen Brey davon / den ſie an ſtatt des Brods zu andern Gerichten eſſen. Sie ſind von Jugend auf gewohnet/ gar fertig damit umzugehen / dann ſie nehmen etwas davon zwiſchen die Finger/ und werffen es von weitem in dem Munde/ daß nichts neben hinfället.

Was die Wurtzel Maniot betrifft/ ſo gehet man damit gantz anders um/ dann wann ſie vorhero nicht gemahlen/ und gahr gekochet wird/ ſo kan man ſie ohne Schaden nicht genieſſen. Die Stengel beyderley Geſchlechts vergleichen ſich faſt unter einander / ſind ſo groß/ wie die niedrige Wachholder-Stauden / haben Blätter wie Betonien, und iſt zu verwundern/ wie dieſe Wurtzeln in ſo groſſer Menge wachſen. Sie haben ſo ſchwache Zweiglein als ein Hanff-Stengel / dieſelbe brechen ſie Hauffen-weiſe ab/ſtecken ſie ſo tieff in die Erde als ſie können / worauf ſie in 2. oder 3. Monahten Wurtzeln bringen.

Braſſen/ Brama, Fr. *Braſme*, iſt ein Fiſch von Geſtalt wie ein breiter Karpe ; Daher er auch von einigen Cyprinus latus genennet wird. Man findet deren ſehr viele in denen Land-Seen in Mecklenburg und Holſtein/ ſonderlich auch in dem Oder-Strohm ; Sie leben von Mergel und leimiger Erde im Grunde / wie auch von denen Kräutern/ die in ſeichten Orten wachſen. Man fänget ſie ſowol im Sommer/da ſie etwas magerer/als im Winter unter dem Eiſe/ da ſie am fetteſten ſeyn ; Ihre Leich-Zeit iſt im April. Der Schwantz iſt ſehr grätig ; Daher ſagt man : Man müſſe vom Karpen den Kopf / vom Braſſen das Mittel-Stück/ und vom Hecht den Schwantz erwählen ; welches die Vorlegers wohl obſerviren ſolten.

Die Zubereitung der Braſſen in der Küche geſchiehet am beſten durch das Braten auf den Roſt / wann man ſie

zuvor ausgewendet / geſchuppet / und mit geſchmoltzener Butter beſchmieret hat. Man ſiedet ſie auch wohl / nachdem ſie ausgewendet worden / in einer kurtzen Brühe; Wann ſie gahr ſeyn / ziehet man ihnen die Haut ab / und machet eine ordinaire Fiſch-Brühe daran: Oder thut auch geſchmoltzene Butter mit etwas Weinbeer- oder Johannisbeer-Safft / und etwas Muſcaten darzu / und ſetzet es alſo auf eine Gluht-Pfanne.

**Braten / Caro aſſa vel toſta,** Fr. *du Roty* heiſſet allerley an dem Feur gahr gebratenes Fleiſch / worunter auch dasjenige welches in dem heiſſen Africa durch der Sonnen-Hitze gahr gemachet / und als wann es bey dem gemeinen Küchen-Feur wäre gebraten worden / gerechnet wird; daher auch noch das teutſche Sprichwort / ſich in der Sonne braten / daß iſt / den gantzen Tag in der Sonne ſtehen / gehen oder liegen ſeinen Urſprung ziehet. Es geſchiehet aber ſolches Braten an dem Feur durch Ausziehung der in dem Fleiſch ſich befindlichen Feuchtigkeit und natürlichen Safftes / welcher ſich allgemach durch Krafft des Feuers Hitze nach ſeines Cörpers (in welchen er ſich auffhält und befangen lieget) ſuperficiellen extremität ziehet / und mit dem gleichfalls durch beſagte Hitze flüſſig gemachten innerlichen Fett endlich eine Vermiſchung machet / durch welche ſolche äuſerſte Fläche eines Stück Fleiſches / ſonderlich wann das äuſſerliche Begieſſen mit Butter darzu kommt / eine braune Farbe und Rinde gewinnet / nach welcher der gantze Cörper ein Brate oder Gebratenes genennet wird; ſeine innerliche Subſtantz aber durch die Auffwallung und Durchziehung der feuchten und fetten Theile mürb und eßbar gemachet wird.

Ein ſolch Gebratenes iſt entweder von zahmen oder wilden Viehe / oder von Geflügel / Vögeln und Fiſchen / und der Güte Gottes zu dancken die uns darreichet / ſo reichlich allerley / als nehmlich Fiſch und Fleiſch / Geſottenes und Gebratenes zu genieſſen. Die Zubereitung ſolcher Braten geſchiehet entweder auf dem Feur-Heerd / vermittelſt des Spieſſes / an welchem die zu bratende Speiſe geſtecket / und alsdann mit der Hand / oder durch gewiſſe Machinen / welche wir Braten-Wenders nennen / langſam herum gedrehet wird / damit die Hitze ſittſam und gleichſam nach und nach durchdringen / und den Braten / wann man Zeit / Müh und Fleiß darzu thun will / ſonderlich vor die welche ihrer alten Magen und ſchlechten Zähne halber kein hartes Fleiſch mehr vertragen oder beiſſen können / bis auf den Knochen wie man zu reden pfleget / gahr werde / und nicht das Blut noch bey dem Auffſchneiden heraus lauffe / davon einige jedoch eine Delicateſſe machen wollen / wie anderswo allbereit erweh-

erwehnet/ und ſonderlich unter dem Worte Fleiſch/ der Unfug des allzu ungaren Fleiſch Eſſens bewieſen wird; Das beſte iſt wohl hierinn die Mittel-Straſſe/ daß nemlich ein Braten nicht allzu ausgedorret/ ſeine beſte Subſtantz verzehret/ und er einen Stück Holtz ähnlicher als einen nahrhafftigen und ſafftigen Stück Fleiſch/ und auch nicht allzu roh ſey/ daß das Blut noch häuffig heraus lauffe/ und er nicht vielmehr als der Tartern ihr Pferd Fleiſch ſey/ welches ſie zuvor ehe ſie ſolches eſſen wollen einige Stunden unter dem Sattel legen/ und durch das vehemente Drucken/ Bewegung/ und aus des Pferdes Leib ausdämpffenden Hitze/ demſelben eine Maceration und Mürbigkeit zu Wege zu bringen ſuchen.

Die andere Art zu braten geſchiehet in denen Oefen/ die abermahls anzuſehen ſind als eigene Haus-Brat-Oefelein oder Röhren/ dergleichen man viel von eiſen Blech und auch von Thon in Ober-Teutſchland in denen Kachel-Oefen hat/ in welchen dann ſonderlich eine fleiſſige Haus-Mutter/ Tochter oder Köchin/ mit offtmahligen Darnachſehen/ Begieſſen und Umkehren Fleiß anwenden/ weil ein Stück Fleiſch/ oder ſonſt zähe harte Gans ſo gahr und mürb als an dem Brat-Spieſe/ ja faſt noch durchdringender und beſſer als an ſolchem kan gemachet werden/ zumahlen wann ſolche Röhre ſauber gehalten/ inwendig auf dem Boden mit Sand beſtreuet/ ein/ mit einen breiten Blech belegter Roſt noch darzu hineingeſetzet/ und auf ſolchem erſt die Brat-Pfanne mit dem Braten geſchoben/ das Feur in dem Ofen in gleichen Grad erhalten/ und in denen Röhren Thürlein ein Lufft-Loch gelaſſen wird/ dadurch man/ ob der Braten ſtarck oder gelind brate/ ſpühren/ und die Hitze darnach durch Auff- und Zumachen temperiren kan; dieſem Haus-Brat-Ofelein wird an die Seite geſetzet/ der Back-Ofen des Beckers/ in welchem Gemeine und auch viel andere Leute die das Holtz menagiren/ oder in ihrem Hauſe keine Brat-Gelegenheit darzu haben/ ihre Bratens/ vermittelſt ein oder 2 Groſchen oder Schilling Brat-Lohn gahr machen laſſen/ und iſt dieſes eine gar bequeme Gelegenheit/ wann es nicht dabey hieſſe: Commoditas quævis ſua fert incommoda ſecum. Eine jede Bequemlichkeit hat ihre Unbequemlichkeit bey ſich; darunter die Vornehmſten ſind/ daß dergleichen nach dem Becker-Ofen gebrachte Braten entweder umgetauſchet/ auf Jüdiſch tractiret/ und an mehr als ihrer Vorhaut beſchnitten werden/ daß/ ferner derjenige Becker der betrüglich handeln will/ dem Braten mit Gewichte beſchweret/ um das Fett deſtobeſſer auszudrucken; wie dann daher die gantzen Tonnen voll Braten-Fett kommen/ die bey manchen Beckern zu verkauffen ſeyn/ oder es gibt

der Becker⸗Knecht ſelber nicht wohl acht / und läſt manchen Braten gantz dürr und faſt zu Pulver braten / und was der Unbequemlichkeiten mehr ſeyn / welche ſich bey dieſer Bequemlichkeit in dem Becker⸗Ofen zu braten befinden.

Die dritte Art zu braten iſt in gewiſſen Töpffen / oder irdenen / oben mit einem Deckel wohl⸗verwahrten Pfannen / da nemlich ein Stück Fleiſch in ſolche mit etwas Speck und Butter eingethan / folglich in Kohlen geſetzet und ſo in ſeinem eigenen Dunſt und von ſich gegebenen Sauce gahr und mürbe gemacht / oben auf dem Deckel auch Kohlen geſchüttet / und ſo abgebräunet wird. Ein dergleichen Stück gebratenes Fleiſch iſt / weil es ſeine eigene Subſtantz bey ſich behält und nichts davon evaporiren läſt / ſehr gut / und kräfftig zu eſſen / und wird ſehr viel gebrauchet / auch wann noch darzu gut Gewürtz mit etwas Citronen⸗Schalen / ſammt etlichen Löffel Wein oder Wein Eſſig darzugegoſſen werden / vor ein Herren Eſſen gehalten wird / wiewol man es mehr vor ein gedünſtetes als gebratenes Eſſen halten möchte.

Die vierte Manier geſchiehet auf den Roſt / da ſonderlich eine Speiſe die bald gahr werden ſoll / auf den Roſt über gute Kohlen geleget und ſo geſchwind abgebraten wird / ſonderlich pflegen einige dünn geſchnitten Fleiſch mit Saltz wohl einzureiben und ſodann auf den Roſt zu legen / welches man Roſt⸗Brätlein oder Carbonade nennet / und ſo es dünne Lamms / Hammel oder Kalbs Rippen ſeyn / alsdann Cotelets genennet werden / zu welchen ſich eine Sauce von Wein⸗Eſſig / Butter / Pfeffer / und kleingeſchnitten Peterſilgen⸗Kraut nicht übel ſchicket.

Die fünffte und ſonderbahre Manier zu braten geſchiehet im Felde auf gut Soldatiſch / da ein Stück Fleiſch / und ſonderlich eine Keuhle oder Schulter an einem Bind⸗Faden gebunden / ſolchen oben an einen Stock oder Zwerg⸗Eiſen feſt gemacht / hernach den Braten etliche mahl daran herumgedrehet wird / da er ſich dann durch die Bewegung und ſeiner Schwere vielfältig wieder herum drehet / und immer auf⸗ und zuwindet / bis er ſeinen Ruh⸗Punct wieder erlanget / aus welchem er doch / wann man ihm nur einmahl wieder herumdrehet / gleich wieder geſetzet wird / und endlich ſo lange von ſelbſt an dem dabey angemachten Feur herumdrehet bis er völlig gahr und zum Eſſen tüchtig wird; auf welche Weiſe man keines Brat⸗Spieſſes noch Braten⸗Kehrers nöhtig hat.

Endlich ſo wollen auch einige vermittelſt eines Lampen⸗Feurs in einer beweglichen blechern Capſul oder Machine, einen Occaſions-Braten in der Eyl zu wege bringen / welches auch was das kleine und zarte Vögel⸗werck betrifft gar wohl / nicht aber in groſſen

und

und maſſiven Stücken Fleiſch angehet.

Hier fragt es ſich nun welches die beſte Art zu braten von dieſen ſechſen ſey? Wir antworten: Quot capita tot ſenſus, und gleich wie eines guten Weins Vaterland zu wiſſen nichts gelegen iſt/ wann er nur ſonſt alle Tugenden an ſich hat/ die ein guter Wein haben ſoll/ alſo iſt es manchem gleich viel/ wie ein Braten gebraten ſey/ wann er nur ein gut ſchmackhafftig Stückgen davon ſchneiden kan; Einige wollen zwar vor das Braten am Spieß ſeyn/ weil dadurch viel Cruditäten evaporiren/ und ein am Spieſſe gebratenes Fleiſch ſich leicht von einen in Ofen oder in Dünſt gebratenen diſtinguiret/ andere hingegen ſeynd vor das mit Fleiß in einer Ofen-Röhre gebratene Fleiſch/ weil ſolches ſeine kräfftigſte Theile nicht weit verſchieſſen könne/ gleicher als am Feur brate/ weniger Mühe dabey ſey/ und auch an gutem Geſchmack dem Spieß-Braten im geringſten nicht weiche/ alſo auch das in der Pfanne Gebratene ſeine völlige Subſtantz ohne einige Evaporation bey ſich behalte/ und folglich nahr- und ſchmackhaffter als der dem Rauch und der anſchlagenden Lufft unterworffener Spieß-Braten ſeyn müſſe. Dieſe Meynungen nun zu conciliiren/ erfinden etliche den mittelſten Weg/ bringen erſtlich wegen dieſes letztern Einwurffs/ eine Machine von Blech gemacht auf dem Heerd/ in welche ſie den Braten einſtecken/ ſo daß ihn der zur Seiten ſtehender Braten-Wender wohl kehren könne/ an der Lufft und Seite hingegen iſt dieſer blecherner Halb-Ofen offen/ und nur mit einen Thürgen verſehen/ ſo man auffmachen/ und den Braten begieſſen kan/ an der Feur Seite hingegen iſt ſie gantz offen/ damit die Hitze des Feurs an den Braten ſchlagen/ und weil ſie hierauf einige repercuſſion in der Machine findet/ auch durch keine auswärtige Lufft kan geſchwächet werden/ den Braten auf allen Seiten ſo viel ehe gahr machen kan; welches dann keine unebene und billig allen groſſen Haushaltungen zu recommendirende Invention iſt/ die ſchon in vielen See-Städten/ ſonderlich Hamburg und Lübeck introduciret/ und daſelbſt bey allen Klempnern zu haben iſt; Dieſes iſt gewiß was die groſſen maſſiven Stücker Fleiſch/ ſonderlich das Rind-Fleiſch betrifft/ daß ſich ſolches beſſer im Ofen als am Spieſſe gahr machen laſſe; hingegen will das Geflügel und kleine Wildpret/ als Reeh/ Haaſen und Caninigen am Spieſſe gebraten und fleiſſig begoſſen/ theils auch geſchwind und bey Flammen-Feur/ theils langſam und bey Kohlen/ einiges am eyſern/ anders als wie die junge Hüner an höltzern Spieſſen gebraten ſeyn; Sehr viel hilfft es auch zum braten/ wann das Fleiſch jung/ mürb und fett iſt/ und ſich ſo zu reden ſelbſt be-

gieſſen kan/ wo dieſes nicht iſt/muß man dem Alter und der Zähigkeit durch ſtarckes Klopffen und Zerknirſchen/ ehe man es am Spieſſe ſtecket/ durch Beitzen in Eſſig/hangen einiger Tage in die Lufft/ bewickeln Tag und Nacht in ein Tiſch-Tuch und dergleichen Vortheilen mehr zu Hülffe kommen/ worzu auch angezündeter Speck/wann man ſolchen auf den am Spieſſe ſteckenden Braten abtriefen läſt/viel hilfft/ſintemahl dieſer feurige Regen ſo penetrant iſt/ daß er bis auf die Knochen durchdringet/ und ein ſonſt zähes und hartes Stück Fleiſch/ kürtzer als ſonſt nicht auf andere Weiſe geſchehen würde/gahr machet. Viele unſerer heutigen Köche bewickeln das Geflügel-Werck gantz mit Finger dick geſchnittenen reinen Speck-Blaten/ damit ſolches dadurch ſafftiger und durchdringender/ auch hübſch gelb gebraten und nicht verbrannt werden möge; was aber hierzu vor Speck auch nur in mittelmäſſigen Haushaltungen conſumiret werde/ iſt denen Ausgeberinnen und Küchen-Schreibern am beſten bekannt. In bürgerlichen Küchen pfleget man einem Bogen rein Papier herum zu wickeln/und über ſolchen die Braten zu begieſſen/ welches ſie dann auch vor der allzu jähen Hitze conſerviret/ und bey guter Farbe erhält; einige wollen mit glüenden Stahl den ſie ſonderlich in die Capaunen ſtecken/ viel ausrichten/ die Hüner mit heiß ſiedender Butter fleiſſig zu begieſſen/wird auch vor gut/ ſonderlich beym geſchwinden abbraten befunden/ und endlich iſt an etlichen Orten das weißlich oder goldgelbe/ an andern das braunlich Braten eingeführet/ in welchem allen man ſich nach des Tiſches/ auf welchem die Braten gehören/ ſeinen Guſto ſich ſchicken muß.

Das Alterthum der Braten ſtehet vielfältig aus Heil. Schrifft zu erweiſen; die Prieſter des Iſraelitiſchen Volcks möchten ihr Theil ſo ihnen von denen geſchlachteten Opffer-Thieren zu kame/ braten/oder ſieden wie ſie wolten. Das Oſter-Lamm muſte am Feur gebraten werden/ wie zu leſen im 2. Buch Moſis am 12. Capitel am 9. Vers/zum Vorbild/des Lamm Gottes welches der Welt Sünde trug/und hoch an des Creutzes-Stam in heiſſer Liebe ſolte gebraten werden; ſelbſt nach ſeiner Aufferſtehung aß der Heyland von Fiſchen die auf den Roſt gebraten waren/ Johann am 21. am 9. Vers; wie bey denen Römern das Braten in ſonderlicher Hochachtung geweſen/ iſt zu leſen unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten.** Noch bis auf den heutigen Tag machet das Gebratene das vornehmſte Gericht auf der Tafel/und iſt nicht zu beſchreiben was vor ein Ochſen-Schlachten und Würgen vieles Schlacht-Viehes täglich an Höfen und vornehmen Häuſern vorgehe/ um die Braten Hügel- und Pyramiden-weiß in denen Schüſ-

ſein auffzuhäuffen; Die Bürger und Bauren haben es auch ſchon auf ihren Hochzeiten und Kind-Tauffen gelernet/ und werden ſolche Tage Dies Bratibiles genannt/ gegen welche jener Vielfraß der des Montags zur Hochzeit gehen ſolte/ des Freytags zuvor ſchon anfing zu faſten/ des Sonnabends nahm er zur Evacuation des Magens/ damit er hernach deſtobeſſer Braten freſſen möchte/ eine Purgation ein/ den Sonntag continuirte er mit Magen-ſtärckenden und Appetit-erweckenden Artzeneyen/und machte auch zugleich ſein Braten-oder Hochzeit-Kleid zu rechte/ wetzte die Meſſer/ ſauberte die Zähne/ und præparirte ſich nach und nach zur bald angehenden Freſſerey/ die er auch des Montags ſo redlich aushielte/ daß nicht allein der Leib davon hätte berſten mögen/ ſondern es muſte auch ein vollgepropfftes Serviet unterſchiedlich mahl zwiſchen ſeinem und dem Hochzeit-Hauſe hin und wieder ſpatziren; wie tapffer würde er ſich nicht erſt bey einen mit allerhand delicaten Wild und Feder Vieh geſpickten Ochſen gehalten haben/ dergleichen auf Kayſerlichen und Königlichen Kröhnungen pflegen gebraten zu werden/ da ſchon manchem der bloſſe Geruch von fern mehr ergötzet/ als offt nicht die Oſt-Indien-Fahrers bey Annahung der Inſul Cylon der davon ausgehende Zimmet-Geruch thun kan.

Wegen des Auff-Tiſchens der Braten ſeynd die Gewohnheiten und Humeurs unterſchiedlich/ etliche wollen ſolche im erſten Gang/ und gantz warm vom Spieß haben/ andere laſſen erſt das Geſottene und die Braten im andern Gang ſerviren; an etlichen Tafeln werden ſie auf der Tafel/ an andern auf einen neben Tiſch zerſchnitten; Jeder Braten hat ſein ſogenanntes Pfaffen-Bißgen/ welches dem Vornehmſten am Tiſche vorgeleget wird; Haushalteriſch und rahtſam mit denen Braten umgehen/ heiſſet/ von ſolchen nur dergeſtalt zu ſchneiden/ daß ſie noch mit einiger Grace kalt auf einandermahl auf den Tiſch können geſetzet werden/ da ſie dann manchmahl nur mehr als manchen hungrigen und lüſterenden Beyſitzer lieb iſt zum Schau-Eſſen dienen müſſen. Der Eyfer jenes Papſts iſt bekannt/ dem ein gebratner Pfau/welchen er des Abends gern kalt wieder auf der Tafel gehabt hätte/ war aufgefreſſen/(oder nach der Hof-Weiſe zu reden/ gejurt worden/) welche kühne/ wider ſein Verbot verübte That/ er nicht weniger als unſerer erſten Eltern unzuläßigen Aepfel-Biß ſtraffbar hielte. An einigen Höfen macht man den Unterſcheid zwiſchen den angeſchnittenen und unangeſchnittenen Braten/ daß jene auf der Pagen Tiſche/ dieſe auf einandermahl auf der Herren Tafel wieder kalt aufgeſetzet/ oder zu Ragouts, Capilotaden, Carbonaden, Fricaſſeen, und

andern Eingeſchobenen oder Neben-Gerichten gebrauchet: Auch etwan zum Frühſtücke oder vorfallenden kalten Küche verwahret werden. In Dännemarck und Schweden iſt das ſo genannte Juck-Matſas um die Weynacht-Zeit bekannt / da eine groſſe Schüſſele allerhand gebratenes und geſottenes Fleiſch die 12. Tage über / von Weynachten bis Heiligen drey Könige / Tag und Nacht auf den Tiſche ſtehen / und jedermann nach Belieben / daraus ſich erſättigen mag; Zu welcher Zeit / ſonderlich die Reiſenden nicht viel verzehren dörffen / ſondern allenthalben Koſt-frey gehalten werden. Von denen Braten hat man die Sprichwörter: Molto fumo e poco del'aroſto: Viel Rauch und wenig Braten / viel Geſchrey und wenig Wolle. Item: Er riecht den Braten. i.e. Er iſt ſo dumm nicht. Einem einen fetten Braten ins Hauß jagen / heiſt ſoviel als etwas zu verdienen zuweiſen. Wie jener alte liſtige Advocat ſeinen neuen Schwieger-Sohn / der ſich rühmte / daß er dieſen oder jenen Proceſs bald zu Ende gebracht / leere Schüſſeln vorſetzte / und ihm dabey ankündigte / daß er hinführo ſo würde ſpeiſen müſſen / wann er die Proceſſen ſobald endigen wolte.

**Braten-Faß** ſeynd die groſſen runden und ovalen Schüſſeln / in welchen auf groſſen Gaſtereyen / die Braten aufgetragen werden.

**Brat-Feuer** heiſt in groſſen Hof-Küchen allein dasjenige / wobey 3. oder 4. Spieſſe voll übereinander gebraten / und ſonſt nichts gekochet wird. Ein gutes Brat- und Flammen-Feuer wiſſen unſere Köche bald zu machen / wann ſie eine Kelle voll Fett oder Butter über die andere ins Feuer ſchütten.

**Braten-Kehrer** heiſt einmahl das Inſtrument oder Machine, durch welche der Brat-Spieß herumgedrehet wird / davon unter dem Worte Braten-Wender ein mehres ſoll geſaget werden / und dann auch der Küchen-Junge / der ſolchen Brat-Spieß mit der Hand kehren muß / welcher / wie jener Herr wohl erwogen hat / eben das was ſein Herr (nehmlich Koſt und Kleider) von ſeinen Dienſt hat. Ein Durchleuchtiger Braten-Wender war jener König in Engelland Richardus, welcher / da er aus Palæſtina wieder zurück kam / und incognito durch ſeines Feindes / des damahligen Hertzogs von Oeſterreich Länder paſſiren wolte / und um ſich beſſer zu verſtellen / geringe Verrichtungen / als unter andern auch in denen Wirths-Häuſern da er durchpaſſirte / das Braten-kehren auf ſich nahm / darüber aber weil ſeine Hände beſſer den Scepter als den Brat-Spieß zu führen wuſten / erkannt / und gefangen genommen worden / welches ihm ein groſſes Geld gekoſtet / bis er wieder loß gekommen.

**Braten-Meiſter** heiſt am Fürſtlichen Höfen derjenige / welcher inſonderheit auf das Gebratene zu verfertigen beſtellet iſt / und ſich ſonſt mit keiner andern Speiſe-Zurichtung oder Koch-Art meliren darff. Die Engelländer wollen ſich faſt berühmen / daß ſie die beſten Brat-Köche ſeyn ; Allein die Frantzoſen diſputiren ihnen den Rang. Endlich kommt unſer Teutſcher Koch darzu / und nimmt ſolchen / und zwar mit Recht / vor alle beyde.

**Brat-Spieß** / Veru, Fr. *une broche*, iſt entweder von Eiſen oder Holtz / und wird auch wol Schertzweiſe / manches guten Kerls qui gladio alligatus eſt, wie Terentius redet / ſein Degen ein Brat- oder Lerchen-Spieß genannt. Die Brat-Spieſſe ſeynd entweder groſſe oder kleine / jene dienen zu ſtarcken Rinds- Kalbes- und Hirſch-Braten / dieſe zu kleinen / und ſonderlich den Vogel-Werck. Bey den Hüner-Braten hat man befunden / daß ein höltzner Spieß bequemer als ein eiſerner darzu ſey. In der Mitten der Brat-Spieſſe ſeynd zuweilen Löcher / durch welche man eiſerne Spillen / um die Braten daran zu befeſtigen / ſtecken kan. In groſſen Hof- und Gahr-Küchen findet man / daß 3. oder 4. Brat-Spieſſe über einander gehen / und ſo die unterſten Braten von den oberſten zum theil mit begoſſen werden.

Als einsmahls des Cardinals Palotti Diener / zu Rom ein Dutzend kleine Vögelein an einen höltzern Spieß ſteckte / und ſolchen an das Feuer ſetzte / fieng ſolcher Spieß von ſich ſelbſt an / ſich herumzudrehen / hörete auch nicht eher auf / bis daß die Vögel gahr gebraten / der Spieß aber gantz zu ſchwartzen Kohlen geworden. Die Urſache dieſes Wunders hatte erſtlich dem gelehrten Jeſuiten Kirchero ziemlich den Kopf zerbrochen / endlich aber wurde befunden / daß der Brat-Spieß aus einem Reiſe von Haſel-Stauden geſchnitzet war / deſſen inwendig durchgehende Zäſerlein / eine Elementariſche Eigenſchafft an ſich hatten / ſich / ſobald ſie erhitzen / zu drehen und in einander zu winden; Dahero dann das gantze leichte Höltzlein / ſamt denen daranſteckenden Vögelein ſich leicht herumdrehen kunte. Solche Eigenſchafften hat man hernach auch an denen Wein-Reben / Epheu und andern Holtze mehr befunden.

**Braten-Wender** / Automatum Fr. *une tourne Broche*, heiſt diejenige Machine, durch welche der Braten am Feuer umgewendet wird. Solche iſt nun von Invention unterſchiedlich / entweder mit künſtlichen Gewichte und Rädern / dergleichen die Schlöſſer und Uhrmacher zu verfertigen pflegen / oder es wird vermittelſt der in dem Schorſtein aufſteigenden Rauchs / und einer gewiſſen dadurch herumgedreheten Machine,

oder gar durch einen in einen breiten Tritt-Rad gehenden Hund / der Brat-Spieß herumgedrehet; Wie ſolches hin und wieder in vielen / ſonderlich in der Frantzöſiſchen Köche ihren Küchen zu ſehen iſt.

**Brat-Würſte** / vide **Würſte.**

**Geſellen-Braten** / heiſt derjenige Braten/welchen die Handwercks-Geſellen/ wann ſie losgeſprochen/und nunmehro vor Geſellen erkläret werden / geben müſſen. Was desfals vor ſonderliche Ordnungen / und Ceremonien bey ihnen vorgehen / auch wie gewiſſe Profeſſiones und Handwercker ihren Geſellen / Wöchentlich ein oder mehrmahl zu gewiſſen Tagen/ oder in gewiſſen Zeiten des Jahres/ Braten geben müſſen / ſolches iſt anderwärts berühret worden.

**Brey** / Puls, Pulmentum vel. Pulmentarium, Fr. *de la Bouillie*, nennet man insgemein alles dasjenige dünne und zerriebene Mueß/ welches mit Löfeln gegeſſen / und anfänglich denen Kindern / die noch keine Zähne haben; Folglich auch zu gewiſſen Zeiten / erwachſenen Leuten/ und endlich denen alten Betagten und Krancken/ abſonderlich denen die Zähne mangeln / und welche keine harte Speiſen mehr verdauen oder keuen können / gegeben werden; Wie vordieſen der Rocken-Mehls-Brey / der Römiſchen Soldaten / ja gar der Oberſten Feld-Herrn ihre tägliche Koſt geweſen ſey / iſt anderwerts ſchon angeführet worden.

**Aus Weitzen-Mehl einen guten Brey zu machen:**

So nimm Weitzen-Mehl/rühre es an in einer Pfannen mit gemeiner Milch / daß es nicht knollicht werde/ und geuß wieder Milch daran/ als viel du des Mueß haben wilt / ſetze es aber nicht auf die Kohlen / oder auf das Holtz/ ſondern auf den Dreyfuß; Und wann du ſchier anrichten wilt / ſo thue Butter oder Schmaltz darein/laß noch ein wenig ſieden; Darnach ſaltze es/und richte es an.

Item: Nimm ſchönes Mehl/ ſoviel du ſelber wilt oder bedarffſt / rühre es mit Eyer-Weiß an/zerklopffe es wohl/ gieß einen guten Milch-Rohm daran/ laß es ſieden / wie einen Brey/doch daß er nicht knöllicht werde / rühre ihn fein wohl ab / gieß ein gut Theil Roſen-Waſſer daran / auch Zucker und ein klein wenig Saltz; Wann er recht gekocht und fertig iſt / ſo beſtreue ihn mit Zucker.

**Breyhan** / vide **Bier.**

*Broccoli*, vide **Kohl.**

**Brod** / Panis, Fr. *du Pain*, iſt eine ſolche Speiſe/ welche Jungen und Alten dienlich iſt/und welche allein/ oder zu andern Dingen gegeſſen werden kan; Die auch gleichſam/ als eine Materie aller Speiſen/ſich mit Fleiſch/ Fiſchen/Obſt/ und Kohl-Kräutern miſchen

ſchen läſſet; Und ohne welches andere Speiſen (ohne Abbruch der Geſundheit) nicht wohl können genoſſen werden. Uber dem ſo iſt auch das Brod dem Magen angenehm / und da wir für andern offt genoſſenen Speiſen leicht einen Eckel empfinden/ ſo werden geſunde Leute das Brod nicht überdrüſſig; Und die Krancken/ gleichwie ſie den Appetit des Brods zum allerletzten verliehren/ alſo erlangen ſie auch denſelben bey ihrer Geneſung zum erſten wieder.

Ob man nun wol das Brod für die erſte Speiſe auf der Welt nicht halten kan/ angeſehen unſere erſte Eltern von Baum-Früchten für dem Fall gelebet; So iſt es doch eine der älteſten Speiſen/ und kan es wol ſeyn/ daß ſie bald mit des Adams Acker-Bau ihren Anfang genommen / wiewol die Heilige Schrifft nur von den Garben Cains/ nicht aber vom Brod-backen zugleich Meldung thut. Auch iſt das Brod kein ſolch nothwendig Stück / daß das Menſchliche Leben ohne daſſelbige nicht beſtehen könte; Sintemahl nach der Sünd-Fluht nicht ſofort alle Nationes vom Brod gelebet/ ſondern woferne wir Herodoto, Diod. Siculo, und dergleichen alten Geſchicht-Schreibern trauen wollen / ſo haben die Argivi ſich mit Birnen/ die Meder mit Mandeln / die Athenienſer mit Feigen / die Babylonier mit Datteln beholffen. Ja/ noch heut zu Tage brauchen die Grön- und Ißländer gedörreten Stock-Fiſch / und ein Theil der Americaner allerhand Wurtzeln anſtatt des Brods / wie ſolches von C. Bauhino L. 3. Pinac. botan. Sect. 1. Nahm-kündig gemacht worden.

Die Ingredientia oder weſentliche Stücke/ woraus das Brod beſtehet/ ſind vier/ als nemlich/ Mehl/ Waſſer/ Sauerteig und Saltz. Das Mehl aber iſt gleichſam der Grund zum gantzen Wercke/ und beſtehet (1) ex flore, aus der Blume/ welches iſt das ſubtilſte und weiſſeſte Mehl. (2) Ex polline, welches iſt das ordinaire grieſe Mehl. (3) Ex furfure, oder Kleyen.

Uberdem ſind einige Umſtände/ welche die Beſchaffenheit des Mehls ſehr ändern; Als (1) das Geträyde ſelbſt/ daraus es gemahlen wird: Sintemahl/ wann daſſelbe gar ſehr ausgedörret/ und mager / ſo giebet es wenig Mehl; Iſt es zu ſafftig und fett/ ſo giebet es viel Kleyen; Was ſofort von der Tenne gemahlen wird/ giebet farinam excrementitiam, nicht ſo geſundes Mehl / als welches vorher etwas gelegen/ und gelinde abgetrucknet worden. (2) Die Mühlen/ alſo hält man das Mehl/ welches auf Wind-Mühlen gemahlen / wegen der ungleichen Bewegung ſchlimmer/ als das auf denen Waſſer-Mühlen/ weil dieſe in ihrem Lauffe eine mehrere Gleichheit halten. (3) Die Mühl-Steine/ unter welchen die harten gut / die weichen aber ſteiniges/ und den Zähnen widerliches Mehl mahlen. (4) Die Beutel/

welche / nachdem ſie weit oder dichte / auch verſchieden Mehl geben.

**Die Theile des Brods** ſind drey / als (1) Medulla, die **Krume** / oder das inwendige Weiche / und mit beyden Kürſten umgebene Theil / von welchem auch eigentlich dasjenige / was vom Brod geſchrieben wird / zu verſtehen iſt. (2) Hetta, ſeu Cruſta ſuperior, die **Ober-Kürſte** oder **Rinde** / welche wegen verzehrter Feuchtigkeit hitziger iſt / als die Krume; Ja / wann ſie gar zu ſehr verbrandt / auch verbrandtes Geblüt machet. Daher laſſen einige ihr Brod oben und unten beraſpeln; Aber / wann die Ober-Rinde wohl gebacken iſt / kan ſie / wie Arn. Villanovanus in C. 29. Schol. Salern. ſchreibet / für geſunde Leute / die einen kalten Magen haben / und gerne mager ſeyn wollen / dienen / ſonderlich nach andern Speiſen; Weil ſie alsdann den Magen-Mund ſtärcket / und das Abgehen der Speiſen befodert. (3) Cruſta inferior, die **Unter-Kürſte** oder **Rinde** / welche von der vorigen an Truckenheit nicht unterſchieden; Ja / wann ſie mit Aſchen beſudelt / ſoll man ſie zur Speiſe gar nicht gebrauchen.

Den **Unterſchied** des Brods betreffend / ſo wird ſolcher von viererley hergenommen / als (1) à materia neceſſaria, das iſt / von dem Mehle ſelbſt; (2) à materia condimentaria, damit das Brod gleichſam gewürtzt wird; (3) à præparatione, von der Zubereitung; (4) ab accidentibus aliis, von einigen andern Zufällen.

Nach dem Erſten / nemlich nach dem **Unterſchied** des **Mehls** / iſt das Brod anzuſehen / (1) daß es ſey: Panis Siligineus ex flore farinæ, **Herren-Brod** / aus eitel Weitzen-Mehl / von welchem Galenus bezeuget / daß man es zu Rom Panem primarium genennet / und auf denen Gaſt-Mahlen nur denen Fürnehmſten vorgeleget. Das Picentiniſche Brod wird wol dergleichen geweſen ſeyn / davon Martialis L. 13. ſchreibet:

Picentina Ceres niveo ſic nectare creſcit.
Ut levis accepta ſpongia turget aqua.

Das (2) iſt Panis ſimilaceus aut ſimilagineus, **Semmel-Brod** / aus dem reineſten Mehle / und iſt alſo etwas geringer / als das vorige; Von dieſen beyden Sorten iſt zu erinnern / ob ſie gleich die beſte und reineſte Nahrung geben / daß ſie dennoch bey denen / die keine ſtarcke Bewegungen des Leibes haben / durch ſteten Gebrauch Verſtopfungen der Leber und der Kröß-Adern verurſachen können; Und wollen einige hierinn den Grund ſuchen / warum groſſe Herren und Semmel-Eſſer dem Stein und der Gicht mehr / denn andere Leute unterworffen ſind. Der berühmte Kayſerliche Medicus, Joan Crato muß dieſer Meynung auch geweſen ſeyn / ſintemahl derſelbe / wie Caſpar Hoffmannus l. 2. Med. Offic. C. 230. erzehlet / zwar die gantze Woche Weiß-Brod / den Freytag aber mit

mit den Fiſchen Haus-gebackenes Brodt propter abſterſionem gegeſſen. Vorgedachter Martialis hat der Semmel zu Ehren / dieſen Vers hinterlaſſen:

Nec poteris Similæ dotes numerare, nec uſus
Piſtori toties cum ſit & apta coquo.

Das (3) iſt Panis Cibarius, Speiſe oder **Geſinde-Brod** / aus Mehl und aus dem reineſten Theil der Kleye gemacht; Dieſes nähret weniger / aber es gehet geſchwinder unten ab / und hält alſo den Leib weicher / als die vorigen. Das (4) Panis furfuraceus, **Kleyen-Brod** / aus eitel Kleye gemacht / giebet die wenigſte Nahrung / gehet aber am leichteſten wieder ab. Das (5) iſt Panis confuſaneus, **Mang-Brod** / aus Weitzen-Mehl / da Blume und Kleye nicht abgeſchieden / ſondern alles durch einander gemenget; Dieſes nähret mittelmäßig / und gehet auch mittelmäßig ab. Aus ſothanen fünf Arten iſt die erſte zwar bey uns bräuchlich / aber nicht ſo gemein als die Semmel / welche allenthalben zu kauff iſt / wiewol ſelbige / aus Eigen-Nutz der Becker / bisweilen anſtatt der weiſſen eine graue Farbe zeiget / und für die dritte Gattung paſſiren kan. Die vierte gehöret nicht für die Menſchen / als nur in Hungers-Noht. Die letzte iſt bey uns gar nicht gebräuchlich.

2. **Rocken-Brod** / wiewol aus dem Rocken ebenmäßig fünferley Mehl zubereitet werdẽ kan / ſo iſt doch nur bey uns dreyerley Rocken-brod im gemeinẽ Gebrauch. Als (1) Panis candidus, **Herren-Brod** / aus dem zärteſten und weiſſeſten Mehl / welches / ob es gleich etwas weniger als Herren-Brod aus Weitzen nähret / ſo iſt es dennoch ein geſundes Brod / und welches mehr dann jenes abgehet. (2) Panis domeſticus, **Haus-backen Brod** / aus grieſen oder groben Mehl / welches auch noch gut / wann es wohl gebacken / lucker und friſch iſt / ſintemahl das Alte ſaurentzet; Im Fall es aber teigicht und ſchwer iſt / ſo ſetzet es Schleim um die Zähne / beſchweret den Magen / machet dick und melancholiſch Geblüt / ſonderlich bey müßigen Leuten / ja bey etlichen gar den Lenden-Stein. (3) Panis furfuraceus, **Kleyen- oder Hunde-Brod** / aus groben Mehl und Kleye durch einander / welches ungeſund / und nicht viel geachtet wird. Was ſonſt die Farbe betrifft / ſo beſtehet die Schmackhafftigkeit des Rocken-Brods nicht eben in der Weiſſe; Sintemahl man in Norwegen / Weſtphalen / und vielleicht an andern Orten mehr / Brod findet / welches aus deſſelben Land-Rockens Art ſchwartz von Farben / aber nichts deſto weniger fein und wohl-ſchmäckend iſt.

3. **Gerſten-Brod** / dieſes iſt im Jüdiſchen Lande ſehr gebräuchlich geweſen / wie aus der Heil. Schrifft an unterſchiedlichen Orten erhellet; Bey

uns aber wird die Gerſte zum Brod-backen niemahls gebraucht/ als nur im Mangel Weitzens oder Rockens. Wann es jedoch aus Noht geſchehen muß/ ſo finden ſich bey dem Gerſten-Brod diejenige Eigenſchafften/welche ihm Galenus L. 1. Aliment. facult. C. 10. zuſchreibet: Nemlich/ es iſt etwas kälter als Weitzen-Brod/ und giebet keine dauerhaffte noch feſte Nahrung; Jedoch was aus den beſten Gerſten gebacken wird/ kömmet dem Weitzen-Brod ſo viel näher: Hingegen was aus leichter und geringer Gerſte gemachet iſt/ gleichet faſt dem Kleyen-Brod. Dis hat das Gerſten-Brod voraus/ daß es mehr als das Weitzene abſtergiret/ und geſchwinder von unten abgehet. Plinius aber muſtert es gar aus/ indem er Lib. 18. C. 7. ſaget: Panem ex hordeo antiquis uſitatum vita damnavit, quadrupedumque tradidit refectibus; Die heutige Art zu leben/ hat das bey denen Alten bräuchliche Gerſten-Brod verworffen/ und dem Vieh zum Futter hingegeben.

4. **Haber-Brod** iſt bey uns gleichfals nicht gangbar/ wiewol es in Hungers-Noht zuweilen gebacken werden muß. Galenus Lib. 1. Aliment. C. 14. bezeuget: Es ſey unangenehm vom Geſchmack/ nähre gar wenig/ und ſtopfe weder/ noch erweiche den Leib/ ſondern halte in dieſem Stücke die Mittel-Straſſe.

5. **Reiß-Brodt** iſt bey denen Oſt-Indianern ſehr gemein/ wie ſolches ſchon erinnert worden; Es giebet zwar genugſame aber dabey dickhaffige und ſtopffende Nahrung.

6. **Hirſe-Brodt**/ deſſen gedencket Plinius lib. 18. c. 7. und ſetzet hinzu/ es ſey kein Getrayde ſchwerer/ gebe auch keines mehr Mehl als der Hirſe. Galenus lib. 1. Aliment bezeuget/ daß das Hirſen-Brodt ſehr wenig nähre/ es ſey kalt/ dürre und brüchlich wie Sand oder Aſche/ weil es gar keinen Schleim noch Fettigkeit bey ſich hat/ und könte alſo einen feuchten Leib wohl austrucknen; So lang es friſch gebacken und warm aus dem Ofen kommt iſt es ſüßlich/ nachdem es aber alt worden/ kan man es ohn Verdruß nicht genieſſen/ wie dieſer Unterſcheid dem Columellæ lib. 2. Rer. Ruſt. c. 9. ſchon bewuſt geweſen. Die Gaſconier bereiten das Hirſe-Brodt auf dreyerley Weiſe/ davon Joſeph. Quercetanus diæt. Polyhiſt. nachzuſchlagen. Hieher gehöret auch Panis ex Panico-Brodt aus Heyde-Korn gebäcken/ davon Plinius l. c. meldet/ quod rarius fiat, quam ex milio, daß es noch ſeltener als Hirſen-Brodt gebacken werde; Die Urſach iſt leicht zu treffen/ weil nemlich das Heyde-Korn noch viel geringer als der Hirſe iſt.

7. **Brodt aus mancherley andern Gewächſen gemacht** erzehlet Bruyerinus l. 11. Rei Cibar. C. 25. daß in Franckreich die Einwohner des Ceno-

Cenomaniſchen Gebürges/ und die in Perigord die Caſtanien auf Hurten dörren/ nachgehends ſelbige mahlen und Brodt daraus backen. In Syrien ſoll dergleichen aus gedörreten Mandeln geſchehen. An etlichen Orten werden auch Buchweitzen/ Bohnen und Erbſen/ in Ißland gedörrete Fiſche/ in Weſt-Indien die Wurtzel von der Jucca zu Brodt-Mehl bereitet. In Hungers-Noht macht man Brodt aus Türckiſchen Weitzen/ Kichern/ Wicken/ Dräſpe/ und auch noch wohl aus etwas Geringers/ ſintemahl es nach dem gemeinen Sprichwort heiſſet: Fames multa docet. Der Hunger iſt ein Lehrmeiſter/ oder guter Koch/ und Hunger ſterben iſt nach dem Urtheil des Homeri l. Odyſſ. 7. der erbärmlichſte Tod/ deſſen Vers in Latein ohngefehr alſo lautet:

Dura quidem miſeris mors eſt mortalibus omnis.
Sed periiſſe fame, res una miſerrima longe eſt.

Zweytens wird auch das Brodt nach ſeiner **Abwürtzung** oder nach denjenigen Dingen die den Brodt an ſtatt der Würtze dienen können/ zu betrachten ſeyn; Unter ſolchen iſt nun

1. Der Sauerteig/ ohn welchen der Teig nicht wohl aufgehet/ und folglich nicht zu leichten und verdaulichen Brod gebacket werden kan; Es muß aber auch darinn eine Maaß gehalten werden/ ſintemahl wann des Sauer-Teigs zu wenig/ ſo giebt es ein rohes Brodt/ welches nicht wohl durch den Leib vertheilet wird/ und langſam unten abgehet; iſt aber deſſelben zu viel/ ſo giebet das Brodt/ weil es gar zu diſſipable oder lucker iſt/ wenig Nahrung. Ungeſeuertes Brodt müſſen die Juden zur gewiſſen Jahrs-Zeit/ nach dem Geſetz Moſis eſſen; ſonſten aber beſchweret es den Magen/ verſtopffet die Kroß-Adern/ und iſt faſt niemand bequem oder geſund.

2. Das andere Gewürtz iſt das Saltz. Wenn das Brodt gar nicht/ oder doch gar zu wenig geſaltzen iſt/ ſo giebet es Urſach zum Stein/ und andern Kranckheiten/ allzuviel aber dörret es aus/ und machet trucken Geblüt; Mittelmäſſig aber geſaltzen iſt es dem Munde angenehm/ wird leicht verdauet und vertheilet.

3. Das Waſſer. Wann das Mehl mit gehöriger Maaß des Waſſers geknettet wird/ ſo giebet es lucker und leichtes Brodt/ welches zwar bald zu verdauen aber weniger Nahrung giebet. Iſt des Waſſers zu wenig/ ſo wird das Brodt derbe/ und giebet mehr/ aber langſamere Nahrung; iſt des Waſſers zu viel ſo wird das Brodt wäſſerig; und noch mehr/ wann es mit kaltem Waſſer eingeſeuret wird/ ſintemahl alsdann die Krume zuſammen backet/ und gleichſam waſſer-ſtripig durchzogen ſcheinet.

Nach der **Zubereitung** haben wir an dem Brodte neunerley Sorten zu be-

betrachten: (1) **Das bloſſe Kneten mit Saltz und Waſſer**/ wann damit behöriger Maaſſen das Mehl durchgearbeitet wird/ ſo wird die Schleimigkeit des Mehls dadurch-gedämpffet/ und erfolget löß lich Brodt. Wird es aber nicht gnugſam durchgearbeitet/ ſondern es erſcheinen nach dem Backen annoch kleine Klümplein Mehl darinn/ ſo beſchweret ein ſolches Brodt/ blehet auf/ und machet Verſtopffungen. (2) **Das Kneten mit Milch** giebt ein Brodt/ welches mehr/ als das mit Waſſer Geknete/ das kleine Geäder im Leibe verſtopffet. Was (3) **das Backen** anbelanget/ wann ſelbiges mäſſig und gebührlich in einem von truckenen nicht wurmſtichigen/ noch dampfigen Holtz erhitzten Ofen geſchiehet/ ſo wird daraus ein leichtes/ natürliches/ feuchtes/ dem Munde angenehmes und verdauliches Brodt. Mangelt aber etwas an dem Backen/ ſo bleibet es im Munde zähe und ſchleimet/ wirds zu viel gebacken/ ſo verliehret es durch die hefftige Hitze den nährenden Safft. (4) Panis Clibanites, **das in einem doppelten oder zwey-bodigen kupffern Ofen gebackene Brodt**/ da nemlich unten das Feur/ oben das Brodt lieget; Solches wurde von denen Alten für das Beſte gehalten. Dergleichen Ofen wird von Catone Teſtum genannt. (5) Panis Furnarius, welches in einem gemeinen Ofen gebacken wird. (6) **Iſt** Panis Toſtus, **oder das auf der Röſte/ oder auf dem heiſſen Herd/ oder auf heiſſer Aſche gebackene Brodt**/ ſolches iſt ſchädlich/ alldieweil das Auswendige verbrandt wird/ und das Inwendige roh bleibet. (7) Subcinericius, **welches mit heiſſer Aſche beſchüttet/ und alſo darunter wie die Aſch-Kuchen gebacken wird**; ſelbiges iſt unter allen das ärgſte/ weil es die Aſche an ſich ſelbſt verſchlimmert. (8) Biſcoctus, Biſcuit oder **Zweyback** hat eine Krafft auszutrucknen/ und das Weitzene läſſet wenig Unrath nach ſich. (9) Panis Lotus, **das gegaſſelte Brodt**/ welches/ wann es halb gahr/ aus dem Ofen gezogen/ mit Waſſer beſtrichen/ und umgekehret/ hinein geſchoben/ nachgehends/ wann es gantz gahr/ abermahl beſtrichen oder gegaſſelt wird/ damit beyde Seiten gleich werden/ iſt leicht und ſchwammig/ nehret aber wenig.

**Nach andern Zufällen** iſt das Brod zu betrachten: (1) **Dem Alter nach**/ als da iſt das friſche/ oder neu-gebackene Brod entweder noch warm/ und zur Geſundheit nicht dienlich/ oder es iſt erkaltet/ und alsdann geſund/ oder von geſtern/ welches dieſem zwar am neheſten; Jedoch gilt davon der Ausſpruch Hypocratis, welcher l. de Affection ſaget: Panis purus ex farinis ad robur & Virium refectionem magis confert, quam qui non eſt in cerniculo pur-

purgatus & recens quam heſternus, & ex farinis recentibus, quam ex vetuſtiſſimis. Iſt alſo das heutgebackene Brodt beſſer / als das von dreyen Tagen ſchon truckne / und hart zu verdauende. Alt-gebacken Brodt machet auch melancholiſch Geblüt / und verhärtet den Leib / wird auch leicht ſchimlich / ſonderlich an einem feuchten Orte. (2) **Der Farbe nach** / iſt das weiſſe beſſer / giebet auch reiner Geblüt und Geiſter / als das ſchwartze / wiewol ſchon erwehnet / daß man in einigen Provintzen auch natürlich ſchwartz Brodt habe / ob es gleich von dem feinſten Mehl gebacken. Athenæus erzehlet / l. 6. c. 5. von dem Paraſito Philoxeno, als einsmahls ſchwartz Brodt aufgeleget worden / daß er zu dem / der ihn eingeladen hatte / höniſch geſprochen: Lege nicht viel auf / ne Noctem inducas, damit es nicht finſter werde. (3) **Der Gröſſe nach** / ſo giebet das groſſe Brodt / weil ſeine Feuchte von dem Feur nicht ſehr ausgekocht / ſtarcke Nahrung / aber es beſchweret den Magen / und dieweil es ungleich ausgebacken / machet es Blehungen. **Das Kleine** / weil es durch die Gewalt des Feuers eine gar zu dicke Krüſte überkommen / machet verbrant Geblüt / es ſey dann / daß man die Krüſte wegthue. Das Mittelmäſſige iſt beſſer als dieſe Beyden (4) **Der Subſtantz nach** / ſo dienet Panis Solidus, das veſte oder derbe Brodt für arbeitſame Leute / welche veſter Nahrung benöhtiget ſeyn / für die Zarten aber gehöret leicht und lucker Brodt / Panis habens oculos. (5) **Brodt ohne andere Speiſe gegeſſen** / wann es einen ſchleimhafften oder mit böſen Feuchtigkeiten erfüllten Magen antrifft / verſauert darinn / entweder weil es nicht kan verdauet werden / oder weil es das Acidum Ventriculi, die natürliche Säure im Magen / erhöhet oder vermehret / daher ein ſauer Geſchmack im Munde entſtehet. (6) **Brodt zu viel gegeſſen** / wann es im Magen lange lieget / drücket denſelben / und die Bruſt zugleich mit / wann es unverdauet herabgehet / ſo verſtopffet es die Venas lacteas oder Chyl-Adern / ſammt der Leber; wird es aber wohl verdauet / ſo verurſachet es Plethoram, einen zu groſſem Uberfluß des Geblüts. (7) **Das geſchnittene oder gebrochene Brodt** iſt geſunder / als das zerriebene / dahero verbietet man / daß denen Krancken kein gerieben Brodt ins Bier gethan werde / ſondern gantze Stücken / weil man fürchtet / das Geriebene möchte am Boden des vorhin ſchwachen Magens hangen bleiben; aber in Hüner- und Kalb-Fleiſch-Brühen dienet das Geriebene recht wohl / und giebet gute Nahrung. Bey dem gebrochenen Brodt fället mir ein Pythagoræ bekanntes Symbolum: Panem ne frangito. Man ſoll das Brodt nicht brechen; welches dennoch

noch nicht dem Buchſtabē nach zu verſtehen / als wann man gar kein Brodt anbrechen ſolte / ſondern vielmehr von der Freundſchafft die vor Alters durch Brod bedeutet worden / welche man heilig halten / und keines weges zerreiſſen ſolte / wie es Eraſmus Chil. I. Adag. Cent. 1. ausleget / und noch dieſe nachdenckliche Worte hinzufüget: Unde & Chriſtus Princeps noſter diſtributo pane, perpetuam inter ſuos amicitiam conſecrabat, proinde non convenit frangi id, per quod amici conglutinarentur. So iſt auch aus denen Hiſtorien bekannt / daß vor dieſem die feyerlichſte Ceremonie zwiſchen Mann und Weib die mit einander in die Ehe tretten wollen / dieſe geweſen: daß ſie ein gantzes Brodt zuſammen getheilet / und jedes die Hälffte zu ſich genommen und auffgegeſſen. Mehrere Betrachtungen / um ein gutes Brodt zu erkennen / werden auch genommen: (1) Von den Brodt-Korn ſelbſt. (2) Von der Mühle. (3) Von der Gütigkeit des Waſſers. (4) Von den Back-Ofen. Und (5) von der Art zu backen.

Das erſte / nehmlich das **Brodt-Korn** betreffend / ſo iſt der reine / ſaubere / groſſe / und von ſchön-färbige Weitzen / der beſte von allen Brodt-Korn / als da ſind Rocken / Haber / Gerſte / Erbſen / Bohnen / und ander Geträyde / deſſen ſich die Armen / guten Kauffs halber / bedienen müſſen. Das Korn / ſo auf ſteinichter und leichter Erden wächſt / deſſen Halm auch groß und ſtarck iſt / wird vor das beſte Brodt-Korn gehalten / mehr als dasjenige / ſo auf feſtem Erdreich wächſt / ſintemahl ſelbiges leichtlich ausfällt / und nur einen langen und leichten Halm hat. Das neue Korn machet das Brodt allezeit lieblicher von Farben / mürber und von beſſern Geſchmack / als das alte Korn; Es giebt aber auch mehr Kleyen / weil das alte Korn / durch viel umſchauffeln auf dem Boden / ſeine Rinde faſt verliehret / und darnach alles zu Mehl wird.

Wegen dem was bey der Mühlen zu bemercken vorkommt / wird hernach unter dem Worte **Mehl** Meldung geſchehen.

Die **Gütigkeit des Waſſers** betreffend / iſt ſelbige ſo nöthig / daß es auch eines der vornehmſten Stücken zu achten / welche das Brodt vergütet.

Man hat aber viererley Waſſer / nemlich / Fluß / Spring- / Zieh-Brunn und Regen-Waſſer / welches man in Küffen und Ciſternen bewahret. Die Probe davon zu nehmen / ſo wäget eines jeglichen Waſſers ein Quart / und mercket welches das leichteſte / und alſo das beſte ſey. Das ſicherſte Mittel aber deſſen Gütigkeit zu urtheilen / iſt im Geſchmack des Brodes.

Den **Ofen** belangend / ſo iſt von nöthen / daß das Gebäu dick / auch oben und unten herum von gutem Gemäuer

ſey

ſey/ daß er einen engen Mund habe/ niedrig von Gewölbe ſey/ gleichmäßig und langſam gehitzet werde/ damit die Wärme das Gemäuer durchdringe. Die groſſe lange Stücken Holtz/ und ſonderlich von Hage-Büchen/ ſind viel beſſer als die Reiſer/ oder ander Brenn-Holtz/ dieweil das letztere viel Aſche gibt/ welche eine vielfältigen Abnehmung bedarff/ ſo man den Ofen überall gleich warm haben will. Der Heerd von freyer Erden iſt beſſer als ein gepflaſterter.

Die **Art zu backen** belangend/ ſo ſoll erſtlich von dem **gemeinen Brode** geredet werden: So ihr demnach eine Art Brodt vor euer Geſinde backen wollet/ ſo nehmet vier Spint Rocken- und ein Spint Gerſten-Mehl/ welches ohngefehr ein Bäckſel gibt/ und laſt es durch eine grobe Siebe oder Beutel lauffen/ von dieſem Mehl nehmet des Abends um 10. Uhr ohngefehr ein Spint/ und thut es zum Sauerteige/ welchen ihr mit ſelbigem Mehle wohl bedecket. Dieſen Teig zu befeuchten/ muß man im Winter das Waſſer ſo warm machen/ als es die Hände vertragen können. Im Sommer aber darff es nur laulich ſeyn/ und alſo nach Beſchaffenheit der andern beyden Zeiten/ von mittelmäßiger Wärme. Des nächſt-folgenden Tages/ wann der Tag anbricht/ thut ihr das übrige Mehl zu eurem Sauerteig/ und knetet alles durch. Arbeitet auch ſolchen Teig ſo lange/ bis er ziemlich feſte wird; Dann/ je weicher der Teig/ je mehr Brodt werdet ihr zwar haben/ es wird aber auch deſto weniger vorhalten/ weil das leichte Brodt eher verzehret wird/ als das ſchwere.

Wann nun eurer Teig wohl geknetet worden/ ſo thut ihn wieder in den Back-Trog/ kehret das oberſte unten/ und ſtoſſet die Fauſt an 3. oder 4. Orten mitten in den Teig/ bis auf des Troges Grund/ bedecket es hernach wohl mit Säcken/ oder andern Decken. Wann nun eine Zeitlang hernach (doch mehr im Winter als im Sommer) ihr nach eurem Teige ſchauet/ und mercket/ daß die Löcher wiederum gantz zu ſeyn/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß der Teig genugſam aufgegangen ſey. Alsdann laſſet den Back-Ofen durch jemand anders wärmen/ dann es iſt faſt unmöglich/ daß einer auf den Teig und Ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den Teig in Stücken von einander/ und machet jeglich Theil ohngefehr 10. bis 12. Pfund ſchwer. Hernach formiret ſolchen Teig als ein Brodt/ und leget es auf ein Tuch oder Tiſch-Tuch. Machet auch zwiſchen jedes eine Spalte/ damit das Brodt nicht an einander klebe.

Wann dann ferner euer Back-Ofen heiß iſt/ welches ihr alſo erkennet/ indem ihr einen Stock nehmet/ und damit gegen das Gewölbe oder den Heerd ſtoſſet/ ſo werdet ihr kleine Fünckelein

ſehen herausfahren / welches zeiget/ daß er heiß genug / und weiter kein Feuer darein zu machen ſey / ſo thut alsdann die Brande und Kohlen heraus / nur daß ihr ein wenig glüende Kohlen bey den Ofen-Loch laſſet. Feget ihn hernach mit einem Quaſt / ſo von alter Leinwand gemachet iſt/ aus/ tuncket aber zuvor denſelben in klares Waſſer/ und drehet ihn herum/ehe ihr ihn zum Ausfegen gebrauchet. Hierauf machet den Ofen zu / und laſſet die groſſe Hitze / welche das Brodt ſonſt würde ſchwartz machen / ſich erſtlich dämpffen. Ein wenig Zeit hernach/ machet den Ofen wieder auf / und ſchiebet euren Brodt-Teig ſchleunig hinein/die groſſen zu Grunde/ oder ins Hinter-theil des Ofens/ und fahret alſo mit Einſchiebung derſelben/bis auf die Helffte des Heerdes fort. Derjenige/ welcher den Ofen hitzet/ muß Achtung haben / daß er ſein Holtz auf einmahl nicht überall aufbrenne / ſondern er muß in den Ofen bald auf einer/ bald auf der andern Stelle Feuer machen/ und die Aſche immer wegthun/ auch mit der Ofen-Gabel fleißig nachſtoſſen.

Wann nun das Brodt eingeſchoben worden / ſo machet den Ofen feſte zu/ und verſtopffet das Loch mit naſſen Tüchern/ damit er ſeine Wärme wohl in ſich behalte / ungefehr 4. Stunden nach einander/ dann ſolches iſt die rechte Zeit / das groſſe Brodt zu backen. Darnach ziehet ihr eines heraus / und ſehet / ob es ſonderlich von unten gahr genug ſey / klopffet etwan mit dem Finger daran / ſo es klinget / iſt es genug gebacken / und könnet ihr alles wieder herausziehen / wo aber nicht / ſo laſſet es noch eine Zeitlang darinnen/ bis ihr ſehet / daß es genugſam gebacken ſey. Die Ubung wird euch hierinnen bald eine Wiſſenſchafft geben. Dann/wo ihr es über ſeine Zeit im Ofen laſſet/ wird es inwendig röthlich / und unangenehm zu eſſen werden. Wann ihr nun ſolches Brodt wieder herausgezogen habet / ſo ſetzet ihr es auf die Seite/ da es am beſten gahr iſt / damit es ſich abkühlet. z. E. Wann allzuviel Rinde / (welches kommt / wenn man die Aſche im Ofen / nicht hinweg thut/) ſo leget ihr ſie in eine Reyhe / das unterſte oben. Iſt es aber überall gleichmäſſig gebacken / ſo leget ihr es gegen eine Mauer / und ſetzet es auf das Ende/ da es am beſten gahr iſt. Laſſet euer Brodt wohl erkalten / ehe ihr ſolches verſchlieſſet / alsdann ſetzet es auf die Seite / damit es in Ordnung ſtehend/ überall freye Lufft habe. Im Sommer ſtellet ihr ſolches Brodt auf die Tragen in den Keller / damit ſie vor den Schimmel befreyet bleiben. Laſſet auch alle die übel-gerathene / und die am wenigſten gahr ſind / zum erſten auf eſſen/ dann die wohl-gebackene werden mit der Zeit immer kräfftiger. Eine gute Haußhaltung erfordert allezeit ein alt gebacken Brodt in Vorrath bey dem ſo neu gebacken wird.

Gut **Haußbacken-Brodt** belangend/

gend / ſo nehmet ihr hierzu ſo viel Mehl als ihr backen wollet / und machet den ſechſten Theil davon zum Sauerteige / ſtecket darauf die Fauſt in den Teig / wie bey dem gemeinen Brodt. Wann er nun aufgegangen iſt / ſo thut noch ſoviel Mehl darzu / und knettet ſolches mit dem Sauerteig durch / laſſet es nochmahls aufgehen / und alſo bekommen / wie vorher. Wann dieſes geſchehen / ſo miſchet ihr den Reſt des Mehls darunter / gieſſet ſoviel Waſſer darzu als ſich gehöret / und laſſet alles aufgehen. Hernach rundet ihr die Brodt / und thut damit wie ſchon gemeldet. Mercket / daß das beſte Weizen-Mehl das beſte Brodt gebe / und das friſcheſte das angenehmſte ſey; Je weiſſer das Mehl iſt / je gütlicher daß es thut; Je feſter es auch gehalten wird / jemehr behält es ſeine Krafft. Alles alt-gebackene Brodt / wann es wieder in den Ofen geſetzet wird / bekommt ſeine erſte Güte / da es friſch ausgenommen worden / wieder; Es muß aber alsdann bald gegeſſen werden / und dienet es hierauf nicht ſelbiges lange zu verwahren.

Allerhand gewürtztes und Zucker-Brodt zu machen. Vide unter dem Worte **Gebackenes** / und dann auch unter eines jeden eigenen **Benennung.**

**Brod von Eicheln** gebacken / vide **Eicheln.**

**Brod des Elends** / vide **Oſter-Lamm.**

**Brod der Götter** / vide *Ambroſin.*

**Brod des Himmels** / vide *Manna.*

**Brod** / ſo ungeſäuert / vide **Oſter-Lamm.**

**Brod unterſchiedlicher Heydniſcher Völcker** / unter ſolchen ſeynd vornemlich das Braſilianiſche Wurtzel-Brod / davon unter deſſen eigenen Benennung Meldung geſchehen / imgleichen von dem Mandihoca- oder Jucca-Brod. Man bedienet ſich auch in America eines Brods / welches aus der Wurtzel Hajas gebacken wird; Dieſe Wurtzel iſt einer gelben Rüben gleich / und giebt / wann ſie getrucknet und gepulveriſiret wird / ein ſehr angenehmes Brod. Die Wurtzel Cara iſt viel gröſſer als die Hajas-Wurtzel / jedoch weniger an Würde; Ihrer Truckenheit wegen brauchen ſie die Braſilianer, und ſonderlich die Nigriten in Guinea, gleichfals Brod daraus zu machen.

Das Hiſpanioliſche Wurtzel-Brod wird auf folgende Weiſe aus der Wurtzel Guayea bereitet: Man zerreibet nemlich dieſe Wurtzel an einen ſcharffen Stein / und machet aus dem weiſſen Mehl einen Ballen oder Kugel / welche / wann ſie an die Sonne geleget wird / anfängt ſchwartzlich und voller Würmer zu werden; Worauf ſie die Indianer erſt nehmen / und über dem

dem Feuer/ ein einem irrdenen Gefäß/ zu Brod rösten. Merckwürdig iſt/ daß/ wann man es ehe es ſtinckend und würmigt worden/ eſſen wolte/ ſolches/ wie der ſtärckeſte Gifft/ das Hertz abſtoſſen ſolte/ da es hingegen vorbeſagter maſſen keinen Schaden thut/ und gute Nahrung giebet. Nieremberg. H.N. lib. 14. c. 101. p. 330.

In denen Moluckiſchen Inſuln findet ſich ein Baum/ ungefehr 10. Schuh hoch/ welcher oben in den Gipfel ſich gantz rund/ wie ein Teller zuſammen ziehet; Mitten in demſelben zeuget die Natur ein weiß Mehl/ von welchem die armen Leute derſelbigen Inſul ſich erhalten/ und es wie ander Mehl zum Brod-backen anrühren/ kneten und ausbacken; Es ſoll aber alsdann erſt einen guten Geſchmack haben/ wann man etwas Pfeffer/ Canehl/ und Zucker darzu thut. Cluſius Lib. 2. Exoticor. cap. 3. p. 8. & 6.

Ein anderer Baum/ Sagu genannt/ der in Oſt-Indien wohl-bekandt iſt/ hat unter ſeiner Rinde eine 3. Finger dicke weiche Materiam, aus welcher die Einwohner gut Brod backen können.

Welcher geſtalt die Javaner mit der Wurtzel Culcas verfahren müſſen/ ehe ſie Brod daraus backen können/ ſolches iſt unter dem Worte *Culcas* zu erſehen.

In dem Lande Chili in America wächſt ein gewiſſes Kraut/ faſt wie unſere Wegwarten geſtaltet/ Luce genannt; Dieſes kommt aus den Felſen wie andere Stein-Kräuter/ wann es an der Sonnen getrucknet worden/ macht man Brod/ ſo einen ſehr angenehmen Geſchmack hat/ daraus.

**Brombeer** ſind zweyerley Arten/ als Rubus vulgaris, ſive fructu nigro, Rubus arvenſis, **ſchwartze gemeine Brombeer**/ welche etwas höher wachſen als die andere Sorte, die glat an der Erden fort kreucht/ und heiſſet Rubus repens fructu cœſio, Rubus minor humilis, **blau-ſchwartze Brombeeren.**

Das Temperament der vollkommen Reiffen/ iſt gleichwie der Maulbeeren/ mäßig warm/ aber die dabey befindliche Feuchte haben etwas gelind Zuſammen-Ziehendes; Dahero bezeuget Galenus Lib. 2. alim. c. 13. von ihnen/ daß ſie den Leib nicht laxiren/ ſondern vielmehr anhalten; Ja/ wann jemand dieſelben häuffig zu ſich nehme/ ſo würde er Magen-Drücken oder Haupt-Pein davon empfinden. Sind alſo die Brombeeren nur ein Tractament für diejenige/ welche etwan einiger Anhaltung oder Stopfung bedürffen/ auſſerdem ſoll man ſie auf die Apotheck (einen geſunden Syrup/ Diamoron oder Maulbeer-Safft genannt/ daraus zu verfertigen) verweiſen.

*La Brouſſe*-**Käſe**/ vide **Käſe**.

**Brühe**/ wird derjenige Liquor (er beſtehe gleich in Waſſer/ Bier/ Wein oder Eßig) genannt/ in welchem die

die Krafft desjenigen / ſo darinn gekochet / ausgelauget / oder gebeitzet worden / gewiſſen Theilen nach / eingegangen / und dadurch demſelben einiger maſſen eine Conſiſtentz mitgetheilet hat. Dergleichen in der Fleiſch-Brühe geſchicht / welche ziemlichen Theils die Krafft des Fleiſches im Kochen an ſich ziehet / und dannenhero zu allerhand geſunden Suppen / und Zurichtung anderer Speiſen ſehr nützlich gebrauchet wird.

Eine ordinaire Küchen-Brühe / worinnen man allerhand Sachen kochet / und gute Suppen davon machet / wird von Stücken Ochſen-Fleiſch / ſo aus den Schenckeln geſchnitten / wie auch von denen Schaafs- und Kälber-Hälſen und gutem Ochſen Fett bereitet. Man hüte ſich aber / daß keine Schaafs-Schwäntze oder Kalbs-Füſſe darzu kommen / weil ſonſt das eine nach dem Eingeweyde / das andere nach dem Talch ſchmecken würde. Wann alles dieſes Fleiſch halb gahr iſt / ſo ziehet man die Brühe davon / und läſt ſie durch ein Sieb lauffen / thut aber zuvor das Fette an die Seite; Da dann die klahre Brühe überbleibet / die man in der Küche zu allerhand Suppen- und geſottenen Speiſen gebrauchet.

Was die Tuncken anbelanget / die man nicht ſo wohl über das gantze zugerichtete Eſſen übergieſſet / als beſonders zubereitet / und neben denſelbigen auffetzet / damit ſolche ſtatt eines vehiculi ſeyn mögen / die Speiſe dem Geſchmack ſo viel annehmlicher zu machen / und durch den Schlund in den Magen zu convoyren / werden dieſelbe aus allerhand Liquoribus, einfachen und gemiſchten zubereitet: Als zu dem ſowol friſchen / als geſaltzenen und geräucherten Rind-Fleiſch / wird ein friſcher Senff / oder Merrettig in Eßig zerrieben / oder auch mit einer Fleiſch-Brühe aufgekocht / dabey aufgeſetzet.

Andere warme und aus unterſchiedlichen Ingredientien beſtehende / und die Qualität einer Brühe an ſich nehmende Tuncken / empfangen entweder von dem Erfinder derſelben ihren Nahmen / oder werden auch nach den vornehmſten darzukommenden Ingredientien benennet. Sonderlich haben ſich in dieſem Stücke die Frantzöſiſchen Köche mit vielen neu-benahmten Tuncken und Brühen hervorgethan.

Als der Sauce à la Jacobine, davon unter ihrer eigenen Benennung gehandelt worden.

A la Roberte, dieſe beſtehet aus Senff und Saltz / Wein-Eßig / Pfeffer und geſchnittenen Zwibeln. Und ſo mit andern mehr.

## Eine gute Brühe über einen Braten zu machen.

So nimm ein wohl-geröſtet Brod und Knoblauch / ſieds in eine Fleiſch-Brühe / treibs durch / thue Ingwer / Pfeffer / geſtoſſen Nägelein / Muſcaten-Blumen / ein wenig Zucker darzu / laß unter einander ſieden / und gieß über den Braten.

Item:

Item: Nimm ein wenig Mehl/und röſte es im Schmaltz; Nimm auch Fleiſch-Brühe/Holder-Eßig/Zimmet/Cardomümlein/ Nägelein/ Pfeffer und Zucker; Laß ein wenig ſieden/ und gieß darnach über den Braten.

Item: Nimm wohl-gebacket Brod und Zwiebel/ ſieds in einer Fleiſch-Brühe/ treib es durch/thue Eßig/Pfeffer/Ingwer/ Nägelein/ klein geſtoſſen unter einander/ laß ſieden/ und gieß drüber.

### Brühe über einen Lamms-Braten/ oder über Schöpſen-Fleiſch.

Nimm Mayen-Schmaltz/ thue es in ein Pfännlein/ und mache es wohl heiß/ laß ein wenig brennend werden; Darnach nimm Senff und Wein/ thue es unter einander/ jedoch daß des Weins ſo viel ſey als des Senffs/ und ſchütte es in das heiſſe Schmaltz/ und thue ein wenig Pfeffer und Zucker daran/ auch ein klein wenig Saltz darein/ und laß es ſieden.

### Brühe über gebratene Rinds-Zungen.

Mache etwas Butter wohl heiß/ gieſſe drey Löffel voll guten Wein-Eßig und ein Gläßlein Wein darzu/ röſte auch ein wenig klein-gehackte Zwiebeln beſonders/ und thue ſie darein/ item Ingwer/ Pfeffer/Nägelein/ein wenig Saltz/ Zucker und Honig/ und laſſe es mit einander/ aber nicht zu lange/ ſieden/ daß es nicht zu dick werde/ und richte alsdann das Gebratene an/ und geuß es darüber.

### Brühe über ein Wildprät.

Nimm Speck und Zwiebeln/ hacke es klein/ thue es an das Wildprät/ und wann es verſchaumet iſt/ ſo laß es daran ſieden/ und würtze es wohl mit Pfeffer.

### Brühe über einen Haſen.

Nimm Butter/ und laſſe ſie heiß werden/ thue Wein-Eßig/ Nägelein/ Ingwer/ Pfeffer/ Zucker und Quitten-Latwergen daran/ laſſe es ſieden/ thue auch Mandeln und Wein-Eßig darzu/ und gieß über den Haſen.

### Brühe über Reb- und Haſel-Hüner.

Nimm ein wenig Fleiſch-Brühe/ und ein wenig Malvaſier, Holder-Eßig/ auch Zucker/ Zimmet/ Negelein/ Cordamumen und Pfeffer/ etwas Fett aus der Brat-Pfanne/ und laß es mit einander ſieden/ gieß es über die gebratenen Hüner.

### Eine andere Brühe von Citronen über Reb- und Haſel-Hüner.

Nimm ein wenig Fleiſch-Brühe/ etwas Malvaſier, ein wenig Fett aus der Brat-Pfannen/ Zucker/ Zimmet/ Cordamumen/ein wenig Pfeffer/Muſcat; Nimm hierauf die Citronen/ und drucke den Safft in die Brühe/ und wenn du ſchier anrichten wilſt/ ſchneide die Schelffen klein/ überſieds in Waſſer/ daß das Bittere davon kommt/ und laß es mit einander ſieden.

### Eine Brühe über geſottene Hüner.

Nimm Weinbeer/ Roſinen/ thue die Kerne heraus/ ſtoſſe ſie in einen

Mör-

Mörſel/ und zwings mit Wein durch/ thue das Huhn in einen kleinen Topf/ laß es in der Fleiſch-Brühe ſieden; Nimm darnach die durchgezwungene Weinbeer/ ein wenig Roſen-Waſſer und Triſanet/ thue es in eine Schüſſel/ und ſetze es auf ein Kohl-Feuer/ laſſe es heiß werden/ aber nicht ſieden/ es vergehet ſonſten der Geruch/ ſtreue Triſanet darauf/ lege die geſottenen Hüner darein/ decke es zu/ und trags zu Tiſch.

Item: Nimm grüne Kräuter/ Roſmarin/ Majoran/ Peterſilien/ zerhacke es/ treibs durch mit Wein/ thue Ingwer/ Muſcat und Zucker daran/ auch Fleiſch-Brühe/ laß es ſieden/ und gieß über die Hüner.

**Eine weiſſe Brühe über Hüner oder Kappaunen.**

Stoſſe Mandeln/ und reibe Meer-Rettig/ laſſe ihn einen Sud thun in einer Hüner-Brühe; Nimm darnach die Mandeln ſamt den Rettig/ treibs durch/ doch daß es nicht zu dünne wird/ gieß ein wenig Roſen-Waſſer oder Quitten-Safft daran/ laß es einmahl auffſieden/ und gieß es über die Hüner.

**Eine weiſſe Limonien-Brühe über Hüner oder Fleiſch.**

Nimm weiß Brod/ bähe daſſelbige/ und ſiede es in einer Fleiſch-Brühe zwings durch; Nimm mehr Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein/ eine Limonie/ Milch-Rohm/ Ingwer/ Pfeffer/ Muſcaten-Blumen/ Cordamumen/ laſſe die Hüner- oder Fleiſch-Brühe darein ſieden: Thue zuletzt friſche Butter daran.

**Brühe über allerley Gebratenes.**

Laſſe eine gute Butter wohl heiß und braun werden; Nimm alsdenn ein Glaß mit Wein/ und drey oder vier Löffel voll guten Eßig/ und thue es darzu. Würtze es mit Ingwer/ Pfeffer/ Zucker und Negelein/ und ein wenig Saltz; Rühre es durch einander/ und laß es wohl ſieden.

**Brühe von Aepfeln oder Zwiebeln über Gebratenes.**

Nimm gute Aepfel oder Zwiebeln/ welches man am liebſten hat; Schäle/ ſchneid und hacke ſie klein/ roſte ſie erſtlich in einer heiſſen Butter/ bis ſie fein bräunlicht werden; Darnach gieß ein Gläßlein guten Wein daran. Würtze es mit Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet und Muſcaten-Blumen; Mache es mit Zucker ſüß/ und gilbs mit Saffran/ und laſſe dieſes alles mit einander ſieden/ bis die Zwiebel und Aepfel fein weich werden/ ſo richte ſie denn in eine Schüſſel an/ und lege das Gebratene darauf.

**Ein Brühlein für Krancke.**

Nimm von vier oder fünf Eyern das Gelbe/ zerreibe es wohl/ gieß etwas Wein daran/ auch Zucker/ laß es ſieden/ aber nicht lange/ ſonſten wird es zu dünne.

**Brüt-Ofen** in Egypten/ vide **Ofen.**

**Buchen**/ Fagi, Fr. *des Hetres*, ſeynd alſo genannte Bäume/ mit deren Früchten die Schweine gemäſtet werden; Es wird aber der Buch-Maſt-

Speck nicht ſo gut (als den ſie von der Ecker-Maſt geſetzet haben) gehalten.

**Buch-Fincken**/ vide **Fincken.**

**Buch-Weitzen**/ Eryſimum Cereale C.B. Fagopyrum Dod. Fagotriticum, Frumentum Saracenicum, weil die Italiäner in der Meynung ſtehen/ es ſey dieſes Gewächs aus Africa erſt zu ihnen überbracht worden. Iſt ſeinen Temperament nach warm und feucht/ jedoch/ daß er faſt mittelmäßig oder temperiret ſey. Er giebet nicht ſo feſte Nahrung als Weitzen oder Rocken/ aber doch mehr als Hirſe: Und wiewol ſeine Nahrung leicht/ ſo iſt ſie doch nicht ſehr böſe/ noch ſo blehend als der Bohnen.

Was den **Küchen-Nutz** anbelanget/ ſo iſt am gebräuchlichſten/ die daraus bereitete Grütze. Selbige Buch-Weitzen-Grütze wird mit Milch und Butter zu einem Brey abgekochet/ welcher/ ob er gleich gut vom Geſchmack/ auch den Magen nicht beſchweret/ noch gar ungeſund iſt/ dennoch auf die Herren-Tiſche nicht offt geſtellet wird. Aber der gemeine Mann macht ſich es wohl zu Nutze/ ſolte der Brey auch nur aus Waſſer gekochet ſeyn; Wie ſie dann ebenmäßig aus dem Buch-Weitzen/ Mehl-Kuchen/ und im fall der Noth/ Brod zu backen wiſſen. Von denen Bauren auf den Gräntzen/ zwiſchen Teutſchland und Italien/ ſchreibet Matthiolus, daß ſie aus dieſer Grütze einen ſteiffen Brey-Kuchen machen: Wann derſelbe erkaltet/ ſchneiden ſie daraus breite Schnitten/ beſtreuen ſelbige mit Käſe und Butter/ und halten es für ein gutes Gericht. Wiewol es an dem/ daß bey groſſer Arbeit allen denen/ welche Buch-Weitzen-Koſt eſſen/ geſchwinde wieder hungert; Dahero das Sprichwort entſtanden: Buch-Weitzen Brey/ iſt Betriegerey.

Buch-Weitzen Mehl-Kuchen werden häuffig in Holland gebacken/ woſelbſt diejenige die ſie backen/ theils auch öffentlich auf denen Straſſen ſitzen/ und ihre Buckende Kucken hiet, denen Vorbeygehenden zu recomendiren wiſſen. Man rühret/ um dieſe Kuchen zu backen/ das Mehl an/ in laulichter Milch oder Waſſer/ thut ein wenig Geſt darzu/ und läſt ſie ein paar Stunde ſtehen/ daß ſie aufgehen. Hernach thut man Butter in den Tiegel/ und thut ſie bey Löffel voll hinein/ ſo groß als man ſie haben will. Wann man auch Eyer/ Roſinen/ Corinthen/ Muſcatenbluhmen/ oder ander Gewürtze darzu thun will/ ſo werden ſie deſto beſſer ſeyn; Etliche ſchneiden auch Aepfel klein/ und mengen ſolche mit unter den Teig.

**Bückelinge**/ Harengi paſſi vel infumati, Fr. *Harang ſoret.* Geräucherte Heringe ſind unterſchiedlicher Sorten/ und unter ſolchen die vornehmſten die Holſteiniſche oder Kieler-Bückling/ welche in Tonnen gepacket/

packet häuffig verführet werden / und nicht ſo ſehr geräuchert ſeyn als die andern. (2) Die Stroh-Bückling / welche in Stroh eingepacket bey gantzen Schiffs-Ladungen voll aus Holland kommen / und in ſolchen Stroh-Korb etliche hundert ſich befinden / die nachdem der Fang gut geweſen / und viel geräuchert worden / zuweilen vor 1. Marck-Lübſch / oder 8. Groſchen weniger oder mehr / der gantze Stroh-Korb voll verkauffet werden. (3) Engliſche Bücklinge die unter allen vor die gröſten und fetteſten / (weil ſie von guten Heringen gemachet werden) gehalten werden. (4) Die Norwegiſche und Däniſche / die bey Wallen / das iſt 80. Stücken / auch ziemlich wohlfeil in denen See-Städten verkauffet werden / aber die magerſten unter allen ſeyn. (5) Die ſo genannte Sprot / oder die kleineſten unter denen Heringen die geräuchert werden / und wann ſie noch roh ſeyn / faſt denen Sardellen gleichen; Wie ſie dann auch eben als dieſe in Saltz-Waſſer eingepeckelt / und zur Noth die Stelle der Sardellen gar wohl vertreten können. Von denen geräucherten ſeynd die Engliſchen die beſten. Hiernächſt ſo werden auch in denen See-Städten von denen Haußmüttern / aus denen friſchen Heringen / die täglich zu Marckte kommen / ſoviel als zu ihrer Hauß-Proviſion, von Wochen zu Wochen nöthig / geräuchert / und auch ſchon gantz fertig auf den Marckte geräuchert gefunden / ſeynd gut zum Trunck alſo roh zu eſſen / indem der Rauch und das Saltz ihr zartes Fleiſch dermaſſen abgebiſſen / daß ſolches ſich leichtlich von denen Gräten ablöſen / und die Gold-färbige Haut auch ohne Mühe ſich abziehen läſt. Insgemein werden die Bückelinge vor ungeſunder als die Pöckel-Heringe gehalten / ſintemahl ſie noch hart daulicher und lösſafftiger ſeyn; Ja wann ſie öffters genoſſen werden / verurſachen ſie Gall-ſüchtige und verbrannte Feuchtigkeit im Leibe / und verderben das Geblüt; Wie dann der Scharbock unterandern wegen vielfältiger Genieſſung der gepeckelten und geräucherten Fiſche in denen Nordländern ſehr anzuwachſen pfleget. Einige eſſen die Bücklinge roh / doch ſind ſelbige geſunder / wann man ſie auf den Roſt erwarmen läſt / und mit Butter beſtreichet. Des Sommers iſſet man ſie zum Salat / machet auch wol ihr Fleiſch ab / und ſchläget es in Eyer und Butter / und backet alſo einen Bückling-Pfann-Kuchen daraus. Man weichet ſie auch wol in Wein / öffnet ihnen alsdann den Bauch / leget ſie mit den Rücken auf den Roſt / und iſſet ſie mit Moſtard oder Senff.

**Büffel-Fleiſch** wird in vielen Aſiatiſchen Ländern ſehr häuffig gegeſſen / wiewol es ein hart und geil Fleiſch iſt / welches ſehr ſchäumet / und mehrmahls Diſſenteriam, oder die

rothe Ruhr / ſonderlich denen Europæern die deſſen ungewohnt ſeyn / zu verurſachen pfleget.

*Buglosſum*, vide **Ochſen-Zunge.**

**Butten** ſind denen Schollen nah verwandt; Man hat aber ſolcher Butten unterſchiedlicher Sorten: Als

1. Friſche Butten / groß und kleine / die in der Oſt- und Weſt-See gefangen werden. Ihre Zubereitung iſt wie bey denen Schollen gemeldet worden.

2. Aufgetrucknete und geräucherte Butten / unter ſolchen ſeynd die Rigiſchen / die von Riga aus Liefland zu uns gebracht werden / die fetteſten / daher ſie auch nicht anders als durch das räuchern können conſerviret werden. Sie finden aber unter denen geſunden Speiſen keinen Platz.

Ihre Zubereitung erfodert gar wenig / weil ſie ihrer Fettigkeit wegen/nur auf den Roſt dörffen aufgeleget werden / und ein wenig die Hitze der Kohlen verſpühren/ſo ſind ſie gahr; Wäre es aber / daß ſie allzu trucken wären / ſo kan man ſie eine Stunde oder etliche vorher in dünn Bier legen/ und darinnen weichen laſſen.

3. Flundern / dieſe ſind eben ſowol eine Gattung von Butten/ die gleich denen Rigiſchen geräuchert werden / ſeynd aber etwas gröſſer / und ihr Fleiſch ſitzet auch nicht ſo hart an den Gräten.

**Butter** wird aus fetten Rohm der Milch zubereitet / man nimmt ihn nemlich / ſo bald die Milch überworffen hat / welches gemeiniglich den andern Tag am beſten geſchiehet / oben ab/ ſchüttet ihn in einem Kübel zuſammen/ bis man genug zum Ausbuttern hat. Wer viel Kühe hat kan alle zwey oder drey Tage ausbuttern / wer ſich aber mit zwo oder drey Kühen behelffen muß / der ſey zu frieden / wann er alle 8. Tage was zu thun vor findet / und haben jene vor dieſen den Vortheil/ daß / weil ihr Rohm wegen Kürtze der Zeit nicht ſäurlicht wird / ſie meiſtentheils im Ausbuttern gröſſeren Nutzen machen können / dann je friſcher der Milch-Rohm ausgerühret wird / je lieber wird er zu Butter / und je gelber wird er an der Farbe. Man gehet aber mit dem Ausbuttern alſo um: So bald als die Milch gemolcken und durchgeſeyhet worden / gieſſet man ſie in beſondere Milch-Näpffe / die nicht tieff / aber unten weit und breit ſind/ andere laſſen ſie auch in den Häfen ſtehen in welche ſie ſolche unter der Kuhe gemolcken haben. Den andern oder dritten Tag hernach nimmt man mit einem groſſen eyſernen Löffel den Rohm von derſelben Milch ab / und gieſſet ihn in das Butter-Faß / welches man aber nicht voll machen darff/ ſondern ein wenig weiter/als ein Viertel austragen möchte / leer laſſen muß; Hierauf rührt man mit dem/ mitten im Faß in die Höhe ſtehenden Stecken/die im Rühr-Faß angemachte runde

Scheiben auf und nieder ohn Unterlaß/ ſo lange bis eine Butter darinnen wird/ und ſich das Fette von der andern Butter-Milch abgeſondert; Das heiſſet man alsdann nach der Bauren-Sprache: Rühren und Buttern. Es werden aber erſtlich aus dem fetten Rohm; unter dem Rühren kleine Bröcklein/ die ſich endlich/ wann man mit dem Buttern anhält/ zuſammen geben/ ſo lange bis ein groſſes Stück oder Klumpen Butter daraus wird/ den nimmt man alsdann heraus aus dem Rühr-Faß/ legt ihn in eine Mulde oder Topff/ und wo man dieſe Butter zum Eſſen behalten will/ ſo wäſchet man ſie etliche mahl aus/ wiewol auch einige Bauers-Leute ſie alſobald ungewaſchen eſſen/ wie ſie aus dem Butter-Faß kommt. Die Meyen-Butter/ oder diejenige die im Monat Majo ausgerühret wird/ wird vor die Beſte das gantze Jahr durchgehalten/ daher auch die Land-Leute/ die ein wenig bey Mitteln ſeyn/ ſie nicht leichtlich verkauffen/ ſondern auffheben/ und für ihr Haus behalten/ theils zur Speiſe theils zur Artzeney/ nach dem hernach ein jeder ſich ihrer bedienen will und muß. Die Urſache warum die May-Butter ſo geſund ſey/ iſt dieſe/ weil das Vieh im Majo die beſten Kräuter und geſundeſten Bluhmen genieſſet/ als kan ja auch die Butter nicht anderſt als geſund ſeyn. Weil nun aber die friſche Butter nicht lang gut bleiben kan/ ſo hat man zweyerley Mittel erdacht/ durch welche ſie lange Zeit erhalten wird: Man ſaltzet ſie entweder ein/ und alsdann heiſſet ſie die geſaltzene Butter/ oder man läſſet ſie zerſchmeltzen oder ausſieden/ und ſo wird Schmaltz daraus. Mit dem erſten/ das iſt/ mit dem Einſaltzen/ gehet man alſo um: Man leget die Butter/ die man aus dem Rühr-Faß genommen hat/ in eine Mulde/ oder groſſen Topff/ ſchneidet ſie zu kleinen Stücklein im Waſſer/ und waſchet das Waſſer vier oder fünffmahl von der Butter ab/ nachdem ſie ſauber abgewaſchen/ ſaltzet man ſie und ſchneidet ſie wieder zu kleinem Stücklein/ und arbeitet ſie wieder wohl aus/ bis ſie auf einem Hauffen zuſammen komt/ da nimmt man ſie/ ſetzet ſie über Nacht im Keller/ bis man ſie zum Gebrauch vonnöhten hat. Einige pflegen ſie noch einmahl/ nemlich über den dritten Tag/ nachdem ſie in den Keller geſetzet/ auszukneten und auszuarbeiten/ ſonderlich wo man viel Butter hat die man einſaltzen will/ dann bey wenigen brauchet man nur Meſſer/ damit man ſie in dünne Schnitten ſchneidet; hierauf wird ſie in erdene oder blechene Tiegel und andern Geſchirr gethan/ und ein geſaltzenes Waſſer oben darüber gegoſſen/ mit dieſem läſt man es bis zu ihrer Zeit zugedecket im Keller ſtehen. Auf 1. Pfund Butter nimmt man/ wo man ſie alſo einmachet/ anderthalb Loht Saltz/ und bleibet die Butter alſo gar lieblich zu eſſen/ wann man ſie nicht

nicht zu alt läſſet werden. Anderwerts aber / und wo man das gantze Jahr geſaltzene Butter zum Kochen gebrauchet / da gehen die Leute nicht ſo mit um / ſondern ſie ſtoſſen dieſelbe trucken in ihre Töpffe oder Geſchirr / darinnen ſie / ſie zum Gebrauch verwahren wollen / und ſaltzen ſie weit ſtärcker als wie vorher geſaget / ein / indem ſie zu 6. Pfund Butter 14. Loht Saltz nehmen; Dieſe alſo eingeſaltzene Butter bleibet offt länger als ein Jahr gut / und iſt denen die geſaltzene Speiſe lieben ein delicates Eſſen.

Die andere Weiſe die Butter lang gut zu erhalten / und das ſogenannte Schmaltz oder Ancke daraus zu machen / verhält ſich als folget: Setzet einen kupffern inwendig wohl-verzinnten Topf zum Feur / laſſet die Butter darinn bey gelinden Feur zergehen und ſchmeltzen / und nachmahls gantz gemach auffſieden / ſo lange bis ſie ſich läutert und hell wird / wie ein Oehl; nehmet hierauf den Schaum oben ab / gieſſet das Lautere in einem reinen Topf / oder höltzern Gefäß durch ein ſauber Tuch / ſehet aber zu / daß ihr im Abgieſſen das milchigte und unreine ſo ſich auf dem Boden geſetzet hat / nicht auffbuttert / und verwahret das beſagte reine Schmaltz an einem kühlen Ort; Solchemnach iſt das Schmaltz oder die Ancke viel reiner und feiner als die Butter / indem nicht nur das Milchigte ſondern auch der Schaum und was ſich in Läuterung derſelben zu Boden ſetzet / davon abgeſondert wird / welches hingegen alles mit der ungeläuterten Butter annoch vereiniget iſt; Nechſtdem wird alles Gebratene und Gebackene von der unlautern Butter bey weiten nicht ſo röſch als von den friſchen Schmaltz und der Ancke / welche daher auch in Fürſtlichen und andern vornehmen Küchen ſehr häuffig verbrauchet wird.

Es will aber das Schmaltz an einem kühlen und trockenen Orte der nicht allzufeucht iſt auffbehalten werden / weil es ſonſt ſchimmlich wird / iſt der Ort zu warm ſo zerflieſſet es gern / daß man alſo das Mittel wohl treffen muß; Des Winters bey hartem Froſt läſt ſich es nicht wohl Buttern / weil die Kälte das Zuſammenflieſſen des Rohms hindert / dahero man ſich in der Stuben über dieſe Arbeit machen muß / wolte es daſelbſt auch nicht angehen ſo gieſſe man nur ein wenig warm Waſſer oder warmes Bier in das Butter-Faß ſo wird ſich die Butter bald geben.

Die Butter ſchön gelb zu färben / ſo nimmt man im Mertz / April / und May die gelbe Kuh-Blühmen / leget ſie dem nach Hauſe kommenden Viehe Mittags und Abends zum Freſſen / entweder friſch oder auch des Winters gedörret vor / ſo wird man dadurch ſchöne gelbe Butter erzielen.

Zu verwundern iſt / daß der Gebrauch der Butter denen Römern ſehr lang-

langſam bekand worden / wie ſie dann Plinius lib. 28 c. 9. Barbararum gentium Cibum eine Speiſe der Barbarn nennen darff. Noch heutiges Tags brauchet man ſie in heiſſen Ländern mehr vor eine Medicin als Speiſe; Dahero jenes Teutſchen Herrens Koch / als ſolcher in Spanien ein Faß Butter zum Küchen-Gebrauch einkauffen wolte / in die Apoteck verwieſen wurde / da er einige Loth Butter in Schaafs-Därmen eingefüllet antraff / und zugleich den Beſcheid erhielte: Er würde in der gantzen groſſen Stadt Toledo kein Faß Butter zuſammen bringen können / weil man an deren Statt das ſchöne Baum-Oehl / die Butter aber nur zur Medicin und Salben gebrauchte.

Das Temperament der Butter betreffend / ſo iſt ſelbiges mäſſig warm / faſt nach der Eigenſchafft des Oehls / ſie nehret aber mehr / ſonderlich mit Brodt genoſſen / und kan auch an die Speiſen nützlicher als das Oehl gebrauchet werden; dieſes iſt aber von der friſchen Butter zu verſtehen / dann was die alte betrifft iſt ſelbige hitziger / und bekommt mit der Zeit eine Schärffe; die friſche May-Butter iſt lieblich vom Geſchmack / ſchmeidiget die Bruſt / machet wohl Auswerffen / und lindert dem truckenen Huſten / wann man ſie aber zu viel iſſet / ſo laxiret ſie zwar den Leib / ſchwimmet aber im Magen oben / machet eckel und benimmt den Appetit, ja in einem hitzigen Magen kan ſie gar zu Galle werden.

Der Einkauff der friſchen Butter geſchiehet täglich auf dem Marckte bey denen Bauers-Leuten und Meyern / die von denen nechſten Meyereyen ſolche zur Stadt bringen / von dieſen Leuten kauffet man ſie Pfund-weiſe / um auf der Tafel zu verſpeiſen; die ſogenannte Speiß oder geſaltzene Butter aber wird bey Centnern und Liß-Pfunden eingekauffet / und zwar wer eine eigene Meyerey hat ſelbſt darauf geſchlagen und eingeſaltzen / oder man kaufft ſie auch von denen Butter-Händlern / die ſolche auf der Achs oder zu Waſſer anderwerts her in groſſen Partheyen bringen laſſen; In Nieder-Sachſen iſt die Holſteiniſche ſogenannte Hof-Butter (weil ſie auf denen Adelichen Höfen und Meyereyen oder Holländereyen / wie ſie es daſelbſt zu nennen pflegen / geſchlagen wird) die Beliebteſte / theils wegen des reinlichen Geſchmacks / theils wegen der guten Farbe / ſie wird abgetheilet im May- und Stoppel-Butter / jene iſt die Butter welche vom Früh-Jahr an bis in die Erndte hinein / da die Kühe volle und Blumen reiche Weyde haben gemachet wird; Stoppel-Butter aber heiſſet diejenige die alsdann gemachet wird / wann nach vollbrachter Erndte das Vieh ſchon auf denen Stroh-Stoppeln gehet / und auch des Winters über mit Heu und Stroh auf denen Ställen unterhalten wird / welche Butter dann nicht ſo kräfftig / fett und gelb als die Mayen-Butter iſt; über der-

dergleichen Holſteiniſche Hof-Butter/ die weit und breit an Fürſtliche Höfe verführet wird/ machen die in Hamburg und Lübeck wohnende Butter-Händler denen ſo genannten Holländern/oder denen Meyern/welche denen Holſteiniſchen Edel-Leuten die Meyereyen abgepachtet einen Jahr-Kauff/ was ſie ihnen vor jede Tonne daſſelbe Jahr über geben ſollen/ es möge die Butter gleich abſchlagen oder theurer werden/ ſo ſeynd doch beyde Contrahentes an den einmahl gemachten Preiß gebunden. Auſſer der Holſteiniſchen Hof-Butter/ haben auch die See-Städte viel Däniſche/ Wiburgiſche oder Finnländiſche/ Preuſſiſche/ Pommeriſche und bey ihnen ſelbſt herum gemachte Butter/ man kauffet ſolche in die groſſen Haushaltungen bey gantzen/ halben und Achtel-theils Tonnen/ item, bey Centnern und Liß-Pfunden ein/ verwahret ſie alsdann in trucknen und kühlen Kellern oder Speiſe-Kammern/ ſaltzet ſie auch wol noch einmahl um/ wann ſie nicht allzuwohl mit Saltz verwahret geweſen/ da dann zu mercken/ daß das Halliſche und Lüneburger Saltz überaus bequem zum Butter-ſaltzen ſey/ weil es leicht zerflieſſet/ und ſich durchgehends der Butter incorporiret/ ander Saltz hingegen weiſſe Stellen in der Buter hinterlaſſen wird/ wie ſolches der Augen-Schein mit mehrern ausweiſet. Das obenberührte Schmaltz/ oder die Ancke bereitet jede Haus-Mutter/ entweder vor ſich ſelbſt aus zerlaſſener Butter/ oder ſie kommt/ wie ſonderlich in Nürnberg gebräuchlich in groſſen und kleinen Kübeln/ ſchon ausgeſchmoltzen/ zu Marckte; Aus Moßcow bringen die Schiffe jährlich ihren Rhedern und Befrachtern auch viel Schmaltz/ und zwar theils in Ochſen-Blaſen eingefüllet mit/ und werden die Köche und Köchinnen am beſten wiſſen/ was vor ein groſſer Vortheil es ſey mit ſolchem geläuterten Schmaltz als mit geſaltzener ungeläuterter Butter umzugehen.

Man richtet auch die Butter mit geſtoſſenen Mandeln zu/ gleich wie den Marcipan-Teig/ hernach läſt man ſie durch einen Haaren Sieb gehen/ und thut ſie in eine höltzerne hierzu ſonderlich gemachte Spritzen/ welche auf den Ende viel Löcher hat/ in Ermangelung ſolcher Sprützen kan man ſich auch eines Durchſchlags bedienen/ und die Butter mit der Hand dadurch drucken/ darnach in ſo viel Faden auf einen Teller lauffen laſſen gleich wie einen kleinen Berg oder Hügel; hierauf ſtreuet man Ochſen-Zungen-Blühte/ in ſo fern dieſelbe noch zu bekommen iſt/ darüber/ man kan auch die Butter ohne Mandeln in ſolche Fäden ziehen/ wann man nur etwas Knoblauch-Safft/ vor die/ die ihn lieben/ mit etwas geſtoſſen Saltz darzu thut.

An einigen Orten iſt auch noch die Gewohnheit/ die Butter welche zum Nach-Tiſch auffgeſetzet wird/ in gewiſſe

wiſſe Formen/ als Löwen/ Schaafe/ Fiſche/ Vögel und Blumen zu ſchlagen/ und ſo auf dem Tiſch zu præſentiren; So wird man auch gemeiniglich in einer jeden wohl-beſtallten Haushaltung zweyerley Butter antreffen/ als friſche ungeſaltzene / oder doch ſchöne Holſteiniſche und Holländiſche geſaltzene Butter/ welche der Herr des Hauſes mit ſeinen Gäſten auf dem Tiſch bekommt/ und dann auch Speiſe-Butter ſo man dem Geſinde auf dem Brodt giebet/ und auch an die Speiſen gebrauchet. Zu groſſen Hoffhaltungen wird eine eigene Meyerey in der Nähe gehalten/ welche täglich friſche Butter vor der Herrſchaffts-Tafel anſchaffen muß/ wie dann auch eine ſolche Meyerey gemeiniglich ſchönes groſſes Vieh oder gar Frießländiſche und Schweitzer Kühe/ die viel und fette Milch geben/ unterhält/ damit ſie deſto beſſere Butter anſchaffen könne. Das Butter-Gewicht in Hamburg iſt als folget: Die Däniſche/Schwediſche/Holſteiniſche oder Hof-Butter in kleinen oder ſchmalen Band muß netto wägen/
1. Tonne 16. Liß-Pfund oder 224. Pf.
$\frac{1}{2}$ Tonne 8. Liß-Pfund oder 112. Pf.
$\frac{1}{4}$ Tonne 4. Liß-Pfund oder 56. Pf.
$\frac{1}{8}$ Tonne oder Küngen 28. Pfund.
Frießländiſch Butter groß oder Bucket-Band wieget netto 1. Tonne 20. Ließ-Pfund oder 280. Pfund/
$\frac{1}{2}$ Tonne 10. Liß-Pfund oder 140. Pf.
$\frac{1}{4}$ Tonne 5. Ließ-Pfund oder 70. Pf.
$\frac{1}{8}$ Tonne oder Küngen 35. Pfund/
$\frac{1}{16}$ Tonne oder ein halbes Küngen ſoll nur netto wägen $17\frac{1}{2}$ Pfund/ wird aber berechnet auf 18. Pfund.

## C.

CAbliau, vide Stock-Fiſch.

Caccabella, vide Bier.

Cælia, war bey denen alten Spaniern ein Getränck aus Korn gemacht/ ſintemahl Plinius Lib. 32. C. 25. davon nachfolgender maſſen ſchreibet: Ex frugibus fiunt & potus, Zythum in Ægypto, Cælia & Ceria in Hiſpania, Cereviſia & plura genera in Galliis, aliisque provinciis; Aus Getrayde werden auch Geträncke verfertiget/ als Zythum in Egypten/ Cælia und Ceria in Spanien/ Cereviſia und dergleichen Arten mehr in Franckreich und andern Ländern.

Cæyan, eine kleine Art von Schoten/ die von Bohnen und Blättern faſt wie unſere Teutſche Wicken ausſiehet; Ihre Erbſen ſind klein und grün. Die Holländiſchen Matroſen in Oſt-Indien kochen ſolche an ſtatt des Zugemüſes/ ſonderlich/ wann ſie ein gut Stück Speck darein zu ſtecken haben.

Caffé, Coffie, Cavée, Chaubée, Coava, Elcave, von einigen Scribenten auch *Bunchum*, *Buna*, *Bon*

oder *Ban* genannt; Iſt eine Art Bohnen/welche über Feuer geröſtet/hernach gemahlen/ und ein Theil davon in ſiedend heiſſes Waſſer geworffen wird/ welches alſofort die Krafft daraus extrahiret/und ſodann zu einem gewöhnlichen Getrancke wird/ deſſen man ſich faſt durch gantz Aſien, ſonderlich unter denen Türcken/ Perſianern/ Arabern und Egyptiern/ nunmehro aber auch vielfältig in Europa bedienet; Alſo daß in vornehmen Häuſern ſchon einmahl die Gewohnheit eingeführet worden/ daß des Morgens und Nachmittags Caffe oder Thée muß getruncken werden/ ungeachtet beyderley ziemlich theuer/ und zu denen vielen Tonnen-Goldes mit contribuiren/ welche jährlich aus Teutſchland nur bloß vor Ausländiſche Schleckereyen in andere Länder verſandt werden. Es kommet aber der meiſte Caffe aus Egypten/der Aſiatiſchen Türckey/ und ſonderlich aus Arabien, als woſelbſt die Caffe-Bohnen am häuffigſten wachen ſollen/ und gebrauchen die Mahometaner des davon gemachten Getrancks deſto häuffiger/ weil ihnen in ihrem Geſetze Wein zu trincken verbohten iſt.

Die Experientz/ ſo wir in Europa von der Würckung des Caffe-Trinckens haben/ daß es ſehr nützlich ſey in den Flüſſen und Catharren, die auf die Bruſt fallen/ item in denen Verhaltungen der Monahts-Zeit; Dahero die Egyptiſchen Weiber ſolche durch das Caffe-Trincken befördern ſollen. Hingegen ſoll es Venerem vermindern/ wie dann darüber eine kurtzweilige Hiſtoria in des Herrn Olearii Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung L. 5. Cap. 17. zu leſen iſt/ welche endlich mit dieſen aus dem Perſianiſchen Sprichwort überſetzten Reimen beſchloſſen wird:

Cahwæ, du ſchwartzes Angeſicht/ daß
man dich doch mag leyden/
Wo du hinkomſt/ muß man da nicht
die Luſt des Beyſchlaffs meyden.

Auſſer dem aber hat der Caffe dieſen Nutzen/ daß er ſtattliche Hülffe thut in der Auffſteigung und Ebullition des Geblüts/ wider die Winde/ Waſſerſucht/ Uberfluß der Gallen/ Scharbock/ Dürre/ Melancholey/ Stein/ Sand/ Podagram, Fäulung des Geblüts/ Kopf-Weh/ Auffſteigen der Dünſte/ Verlierung der Luſt zum Eſſen/ u. d. g.

In unſern Caffe-Häuſern (deren viele heutiges Tages nicht eine allzugute Renommée haben/ indem unterſchiedliche darunter zu offenbahren Huren-Häuſern worden) wird eben wie in Perſien zugleich eine Pfeiffe Toback dabey gerauchet/ und weil zugleich allerhand neue Zeitungen und Aviſen zu hören und zu leſen vorkommen/ als iſt ſeiter einigen Jahren das Beſuchen der Caffe-Häuſer ſo eingeriſſen/ daß an vielen Orten ihr Numerus hat müſſen eingeſchräncket und definiret werden. In Engelland und Holland hat man auch gut befunden/

den/ ſolche mit einigen Auflagen zu beſchweren/ welches dann/ in Anſehung ihrer groſſen Anzahl/ und der vielen Leute/ die dergleichen Waſſer-Debauches lieben/ dem Publico kein Geringes eingetragen.

Was die Stadt Leipzig ſub dato den 2ten Novembre A. 1711. vor ein Patent, wegen des ärgerlichen Spielens in denen Caffé-Häuſern/ auf Ordre Jhro Königlichen Majeſtät in Pohlen und Churfürſtl. Durchl. in Sachſen/ publiciren laſſen/ iſt folgendes Jnhalts:

Demnach wahrzunehmen geweſen/ welcher geſtalt eine Zeithero/ ſonderlich in denen ſo genannten Caffée-Häuſern das Karten- und Würffel-Spiel auf eine ſehr übermäßige und gewinnſüchtige Weiſe überhand genommen/ auch dabey vielfältiger Betrug und andere Exceſſe ausgeübet worden/ ſolches aber nicht allein in der Landes- und Policey-Ordnung höchlich verbohten/ ſondern auch dieſem ärgerlichen Weſen um ſo viel deſto weniger nachzuſehen ſeyn will/ als daſſelbe der Jugend/ fürnehmlich auf denen Univerſitäten/ zu groſſer Verführung/und Verſäumniß derer Studien, ſowol denen Eltern/ wenn ſie hernach die von denen Kindern disfals gemachte Schulden und von ihnen offt erzwungene Wechſel-Briefe/ um Abwendung mehrern Schimpffs und Verdruſſes willen zu bezahlen ſich genöhtiget ſehen/ zu nicht geringer Beſchwerung gereichet/ hierdurch auch mancher in Abfall der Nahrung/ und benebſt denen Seinigen an den Bettel-Stab gebracht/ nicht minder zu groſſem Fluchen/ Gezäncke und Schlägereyen/ ja wohl gar zu Mord und Todſchlag Anlaß gegeben wird; Als wird auf Sr. Königl. Majeſt. von Pohlen und Churfürſtl. Durchl. zu Sachſen 2c. unſers allergnädigſten Herrn ergangenen Befehl/ und Krafft deſſelben/ denen ſämmtlichen Wirthen in denen Caffée-Häuſern ſowol/ als in denen Wein- und Bier-Kellern/ hiermit angedeutet/ daß ſie forthin kein Karten- und Würffel-Spiel/ wie es Nahmen haben mag/ bey 20. Rthlr. Straffe (ſo offt darwider gehandelt wird) bey ſich geſtatten/ noch einige Spiel-Tiſche ferner ſetzen ſollen/ inmaſſen auch die Gäſte/ von was Condition oder Stande dieſelben ſeyn mögen/ ſo dergleichen Karten- und Würffel-Spiel daſelbſt unternehmen/ und zwar jeder um 10. Rthlr./ diejenigen aber/ ſo ſich durch die Wirthe/ als welche ihnen mit Beziehung auf gegenwärtige Verordnung hierunter Einhalt zu thun/ und die Karten und Würffel wegzunehmen/ auch ſolches alſofort anzuzeigen haben/ nicht warnen laſſen wollen/ noch einmahl ſo hoch zu beſtraffen/ wie denn öfftere Viſitationes werden angeſtellet/ und von denen Ubertretern/ die hierinnen geſetzte Straffe/ davon ein Drittheil denen Denuncianten, mit Verſchweigung des Nahmens/ zu-

kommen ſoll/ jedesmahl unabläßig eingetrieben werden.

Cajous - Baum / von denen Holländern Caſu oder Käetshu genannt / iſt ein Oſt-Indianiſcher Baum / derer Früchte wie Oranien-Aepfel / oder wie die groſſe Mangas, die auf Java Major wachſen / träget; Sie ſind lieblich von Geruch und Geſchmack. Ihre Couleur iſt gelbe/und Cinober roth / und ſtehet mit keinem unſern Früchten zu vergleichen. Dieſe Frucht iſt vor einem Seculo nicht bekannt in Indien geweſen / ſondern erſt von denen Spaniern und Portugieſen aus Braſilien hineingebracht worden. Sie wird auf der Küſte Malabaren/ vor die alſo genannte Land-Siecke oder Kranckheit / ſtatt einer Medicin gegeſſen; Wie auch zur Ergetzlichkeit / weil ſie in dieſen warmen Ländern / wegen ihres vielen angenehmen Safftes kühlend iſt. Andere drucken ihren Safft aus / vermiſchen ihn mit Zucker/und machen Wein davon/graben ſolchen hernach in Siamſche Pötten unter die Erde / etliche Monden lang / damit ihre Crudität oder ſcharffe Feuchtigkeit verzehret werde. Dieſer Wein iſt gut dem verderbten Magen/ und machet Appetit zum Eſſen.

Calabaſſen, ein Mohriſches alſo genanntes Trinck-Geſchirr / etwan eine Maaß haltend. Vide *Guineſiſche* Mahlzeiten.

Calicutiſche Speiß-Arten ſeynd mehrentheils diejenige/ die unter denen Oſt-Indianiſchen beſchrieben worden/ nur von ihres Königes als gröſten Teufels Dieners unter allen Indianiſchen Königen ſeinen Tafelhalten etwas zu gedencken / ſo iſt von ſolchen merckwürdig/ daß er ſich nicht eher zur Tafel ſetzet / man habe dann zuvor alle Seine Tractamenten dem lebendigen Satan geopffert; Da man ſich dann hierzu folgender Ceremonien gebrauchet: Vier ſeiner vornehmſten Braminen oder Prieſter nehmen die Speiſen / die vor dem Könige zugerichtet worden/ und tragen ſolche dem Teufel in der Capelle vor. Demſelben beten ſie vorher an / und credentzen alsdann die Speiſen auf folgende Weiſe: Sie haben nehmlich ihre Hände zuſammen geſchloſſen /. bis ſie über ihr Haupt kommen; Darnach ziehen ſie dieſelbe allgemach wieder zu ſich / ſo / daß der Daume aufgerecket über ſich ſtehet. Solcher geſtalt halten ſie ihm das Eſſen vor / welches dem Könige ſoll gegeben werden. Bleiben auch ſo lange dabey / bis man ungefehr Mahlzeit hält.

Hernach ſetzen ſie ſelbige Tractamenten ihrem Könige vor / und meynen / ſie haben ihrem Ab-Gott dem Teufel / eine groſſe Ehre erwieſen / indem ſie ihm zu verſtehen gegeben / ihr König wolle nicht eher eſſen / man habe dann vorhero dem Deumo die Speiſen præſentiret.

Dieſe Trachten richtet man in einer

höltzernen Schüſſel an / darinn ein groſſes Blat von einem Baum lieget / auf welches die Königlichen Speiſen / als Reiß und andere geleget werden. Der König iſſet auf der Erden / und die Braminen ſtehen etwan 3. oder 4. Schritte vor ihm mit groſſer Reverentze / halten die Hände vor dem Munde / und beugen den Rücken. Wann der König redet / mitlerweile darff keiner mit jemand anders reden / ſondern ſie ſtehen alle Stock ſtille / und mercken auf ſeine Rede. Wann er gegeſſen hat / tragen die Pfaffen die überbliebene Speiſen in den Hoff / ſetzen ſolche auf die Erde / und ſchlagen die Hände dreymahl zuſammen. Da ſich dann ein groſſer Hauffen Kohlſchwartzer Raben / die darzu gewöhnet ſind / herbey findet / und ſolche verzehren. Dieſe Raben haben groſſe Freyheit / mögen ungehindert fliegen / wohin ſie wollen / und darff ihnen niemand bey Leib- und Lebens-Straffe etwas Leides zufügen.

Calicutiſche-Hüner / vide Indianiſche.

*Calidum innatum*, was es im Menſchen ſey. Vide *Hygiaſtica*.

Calmuß / Calamus Aromaticus iſt zweyerley / indicus, vel odoratus, und Calamus Vulgaris, jener wächſt in Aſien, und iſt nicht ſonderlich wohl zu bekommen / weswegen an deſſen Stelle der Vulgaris ſubſtituiret / und wegen ſeines trefflichen Gewürtz-hafftigen Geruchs und Geſchmacks / der Teutſche Ingwer genannt wird. Dieſer Calmuß / der ſo häuffig bey uns in Teutſchland in Sumpffigen Oertern wächſt / iſt eines von denen Specificis, welche die Stelle der Oſt-Indianiſchen Gewürtze / wann wir Europæer nur ſelber wolten / gar wohl erſetzen könnte; Er ſtärcket vortrefflich den Magen / daher auch in den Güldnen Artzney-Schatz das Elect. Diacori zubereiten gelehret wird. In der Haußhaltung möchte man folgendes ſehr nützlich über die Speiſen zu ſtreuendes Pulver davon machen: Nehmet Calmuß 6. Loth / gedörrte gelbe Pomerantzen-Schalen 4. Loth / Majoran / Thimian und Iſop / alles wohl gedörrt zu ein Pulver vermiſchet / und Ingwer und Pfeffer nach Belieben darunter gethan / ſo habet ihr ein vortreffliches Teutſches Gewürtze an eure Speiſen.

Calmuß-Brandewein zu machen:

Nimm drey Viertel-Pfund Calmuß gedörret / wie in den Krämen verkauffet wird / zerſchneide denſelben ziemlich klein mit einem Meſſer / thue darzu ſoviel Lackritzen-Holtz / weiſſen Weinſtein / Saltz / Brandwein und Waſſer / als man zum Anis-Brandwein thut / item, auch ſoviel Zucker; Jedoch nimmt man zum Calmuß-Waſſer nur braunen Zucker / und handelt damit wie geſaget.

Item: Nimm 12. Kannen gemeinen Brandwein / und Calmuß klein-

geſchnitten 1. Pfund / auch ein halb Pfund Anis geſtoſſen / thue es in den Keſſel / laß es abgehen: Nimm zwey Pfund Zucker / koche / und thue damit wie vorher gelehret worden.

*Camum*, vide Geträncke der Alten.

Candiren iſt eine gewiſſe Zurichtung des Confects, und zwar auf folgende Weiſe: Nimm des beſten Zuckers / läutere ihn wie ſonſt / und ſiede ihn alsdenn neun Tage nach einander / alle Tage eine halbe Viertel-Stunde fein langſam / ſonſt wird er braun / und iſt verdorben. Wenn er nun zum letztenmahl geſotten / ſo tuncke das ſo du candiren wilt / hinein / als Blumen / Obſt / Nägelein / Zimmet und dergleichen / ſo candiret es ſich. Wenn du nun ſieheſt / daß es genug aufgefaſſet / ſo hänge es bey dem Ofen / oder lege es in eine Siebe / daß es trucken wird.

Capaun / Capo vel Capus, Fr. *Chapon*, ein Hahn der ſeine Mannheit durch das caſtriren verlohren / qui fortunam corporis paſſus eſt, welches caſtriren vor Zeiten durch ein glüend Eyſen geſchah; Heutiges Tages aber durch den Schnitt (welches viel ſicherer iſt) verrichtet wird. Dieſes kapaunen oder ausſchneiden iſt das beſte Mittel / junge Hähne von 5. bis 6. Monath / fett zu machen; Worauf dann ihr Fleiſch / alles andere Geflügel weit übertrifft / ja auch ſogar das junge Hüner-Fleiſch / welches wir doch an ſeinen Orte / ſo hoch recommendiret haben.

Der Capaunen Zubereitung geſchiehet / eben wie bey denen Hünern / wie auch Calecutiſchen oder Indianiſchen Hünern gemeldet worden.

So man einen Capaunen geſchwinde braten will / ſo machet man ein ſtück Speck an einen Stecken feſt / zündet den Speck an / läſt ihn auf den am Spieſſe ſteckenden Capaunen tropfen / ſo wird ſolches den Capaunen in einem Huy / bis auf die Knochen gahr machen. Die beſte Brühe darüber wird von Waſſer / Saltz / Weinbeeren und Orangen-Safft gemacht.

Sobald ein Capaun vom Spieſſe gezogen / ſo ſchneidet ihn längſt den Bauch her etliche Schnitte / ſtreuet Saltz darein; Nehmet hernach eine Schüſſel / worinn ausgedruckter Orangen-Safft / leget einen Teller auf den Capaun / drucket den Capaun / daß ſein Safft in den Orangen-Safft lauffe. Begieſt ihn hierauf mit denſelben / und wiederholet ſolches zu zwey oder dreymahlen.

### Eine Suppe mit einen Capaunen und Blumen-Kohl zu machen:

So ſetzet den Capaunen in einen Erdenen Topff zum Feuer / thut Butter und Muscatenblumen / wie auch kleine Saucißgen und gerieben Brod daran / laſt es zuſammen kurtz abkochen; Und wann ihr es bald aufgeben wollet / thut den Blumen-Kohl darzu hinein. Richtet alsdann an / und gar-

garniret den Schüſſel-Rand mit kleinen Paſtätgen.

Capilotade heiſſet alles zu kleinen Stücken geſchnittenes Fleiſch/davon hernach ein Ragout gemachet wird. Vide Rephüner.

**Cappern** ſeynd zugeſchloſſene Blumen einer gewiſſen Stäude/welche in denen Mittagiſchen Provintzien abgebrochen/eingeſaltzen/und zu uns verſand werden. Sie ſind ein Condiment der Speiſen/geben aber wenig Nahrung/ſondern ſind faſt eine halbe Artzeney den Appetit zu erwecken/item, die Verſtopffung der Leber und des Miltzes zu eröffnen. Man genieſſet ſie roh/jedoch/daß die Pöckel davon gewaſchen werde. Kochet ſie auch an Fleiſch und Fiſche/auf mancherley Art/da ſie dann viel geſunder ſeyn/weil die rohen/wie Dioſcorides ſchreibet/den Magen widerlich ſeyn/und Durſt erregen.

Was ſonſt die alſo genannte Bram-Cappern anbelanget/wachſen ſelbige bey uns wild/und ſind nichts anders als die Blumen von Ginſt oder Pfriemen-Kraut/welches Geniſta angulosa & ſcoparia heiſſet; Dieſes Gewächſe zeiget im Frühling gar zeitig ſeine gelbe Blumen/welche dann/ehe ſie ſich öffnen/müſſen abgebrochen/und eben wie die Cappern eingeſaltzen werden.

Caravanen ſeynd groſſe Reiſe-Geſellſchafften in Orient, beſtehende aus einer Menge Kauffleute/welche auf eine gewiſſe Zeit/und an einen gewiſſen Ort/ihres Gewerbes halber ſich verſammlen/um/wegen allerhand Gefahr und Unbequemlichkeit/in gröſſerer Anzahl zu reiſen. Wir führen ſolche dieſes Orts darum an/um die Speiß-Arten derſelben/und wie Küche und Keller bey ſolchen Caravane-Reiſen beſorget werde/vorzuſtellen: Weil dieſe Reiſen alle mit Cameelen-Laſt-tragenden Pferden oder Maul-Eſeln verrichtet werden; Als müſſen die Chriſtlichen Kauffleute/die ſich unter der Caravanen befinden/allezeit mit Laſt-Pferden/die ihren Wein tragen/verſehen/weil die Türcken/die vermög ihres Alcorans, keinen Wein trincken dörffen/auch kein Cameel/als welches ein dem Mahomet geweihetes Thier ſeyn ſoll/darzu herleihen wollen. Solcher Wein wird nun alles in Bock-Fellen/an welchen die Haare inwendig hineingekehret/und ſtarck verpecht ſeyn/fortgebracht. Andere Victualien ladet man auf Cameele/deren ein Kauffmann/welcher ſieben den Cameel-Treiber abmiethet/allezeit das achte ſeine Bagage und Victualien zu tragen frey hat; Man reiſet aber mehr bey Nacht als bey Tage/und eine jede Tag-Reiſe hat ihr gewiſſes Ziel/in Betrachtung/daß man nicht allenthalben bequeme Herbergen finden kan; Sobald man in ſolchen angelanget/ſo nimmt jedweder ſeinen Speiſe-Korb und Flaſchen-Futter herunter/

unter/hält davon Mahlzeit / oder kauffet von denen häuffig daſelbſt von den umliegenden Land-Leuten hingebrachten rohen Victualien / kochet und brät ſie nach ſeinen Belieben/ u. machet ſich auch neue Proviſion auf den künftigen Tag / ſonderlich an friſches Waſſer in ſeine Schläuche / als welches auſſer in denen Herbergen/ ſonſt nicht wol unterwegens zu finden iſt; Wie es dann in denen Herbergen ſelbſt/ ſolches habhafft zu werden/ Mühe koſtet/ weil die Cameel-Treiber flurs die Brunnen beſetzen / und niemand eher Waſſer zu ſchöpffen zulaſſen/ bis ſie ihre Cameele erſt abgeträncket haben. Welchergeſtalt die Herbergen an ſich ſelbſt beſchaffen ſeyn: Solches ſiehe unter dem Worte *Caravanſeren.*

Caravanſeren ſind die öffentliche geſtifftete Herbergen im Morgen-Lande; Dieſelbe ſind in Türckey zweyerley/ in Perſien aber einerley/ wie auch in Indien / woſelbſt man aber nicht ſo viel auf dieſelbe hält. Etliche der Türckiſchen haben Intraden, und wird man in denenſelben mit groſſer Höfflichkeit empfangen / darf aber nicht einen Heller bezahlen / vor das / ſo man verzehret hat. Andere / und zwar die meiſten/ haben keine Intraden; Dannenhero man darinn nichts frey hat/ als Logement und Stallung. Die erſte Art Caravanſeren werden in Europa von Ofen bis Conſtantinopel häuffig gefunden; Ohnerachtet niemand erlaubet iſt/ eine ſolche Caravanſera zu bauen / als nur der Mutter des Türckiſchen Kayſers / und ſeinen Schweſtern, oder auch den Vezieren und Baſſen, die in einer öffentlichen Feld-Schlacht gegen die Chriſten gefochten; In dieſen Herbergen giebet man den Reiſenden gute Speiſen umſonſt. Von Conſtantinopel aber bis nach Perſien hinein / haben die Caravanſeren keine Einkünffte: Dannenhero wird einem nur die bloſſe Kammer gegeben für ſeine Perſon / und Stallung für das Vieh: Er muß aber mit aller Nothdurfft ſelbſt verſehen ſeyn; Wiewol man in den nah-gelegenen Dörffern alles bekommen kan. Auf dem Lande bezahlet man für die Kammern nichts / in den Städten aber muß man etwas Weniges bezahlen. Die groſſen Caravanen kehren ſelten in dieſen Caravanſeren ein; Dann man über 100. Pferde / und ſo viel Menſchen ſchwerlich darinn haben kan. So bald man einen Fuß hinein geſetzt / ſtehet einem jeden frey / eine Kammer ſeines Gefallens auszuſuchen / er ſey arm oder reich / maſſen hie kein Anſehen der Perſon iſt; Es wäre dann/ daß ein ſchlechter Krämer einem reichen Kauffmanne ſeine Kammer aus Höfflichkeit überlaſſen wolte. Gegen die Nacht ſchlieſſet der Wirth die groſſe Thüre zu/ und muß für allen Schaden ſtehen / der durch Dieberey von auſſen her geſchehen könte. Was die Caravanſeren in Perſien anlanget/ ſind ſelbige durchgehends bequemer gebauet/

bauet/ als die Türckiſchen. Sonſten iſt merckwürdig/ daß man in dieſen Herbergen niemand zum Eſſen oder Trincken nöhtiget; Die Armen ſind ſo angenehm als die Reichen/ ein jeder muß ſich ſtrecken nach ſeiner Decke.

**Cardamome**/Cardamomum, ſeynd unterſchiedener Sorten, als Cardamomum ſimpliciter dictum, die gemeine **Cardamome**/ kommet von einem Gewächſe/ welches Stengel wie ein Rohr/ mit Knoten unterſchieden/ und nicht über 3. Fuß hoch wächſt. Unten bey der Wurtzel ſtöſſet er anfangs eine Spicam oder Aehre hervor/ auf deren Spitze nachmahls bloſſe Blumen wachſen/ die der Pomerantzen-Blühte gleichen/ mit gelblichten Kelchen: Wann dieſe Blumen abfallen/ ſo folgen die Siliquæ oder Folliculi, in welchen die Körnlein ſtecken/ die anfangs gelb/ mit der Zeit aber Purpur-roth und ſchwärtzlich werden. Dieſe Sorte iſt in unſern Küchen die gebräuchlichſte.

Die andere Sorte iſt/ Cardamomum majus officinarum, die **groſſe Cardamome**/ welche ungemeiner.

Die dritte/ Cardamomum maximum, oder Grana Paradiſi, **Paradieß-Körner.**

Ferner Cardamomum medium, die **Mittel-Cardamome**/ und endlich Cardamomum minimum, die **Kleineſte.**

Sie wachſen alle in Indien/ und werden ihre Folliculi, oder Bläßlein/ in welchen die Körner als in kleinen Säcklein ſtecken/ zu uns heraus geführet/ wiewol einige/ ſonderlich die kleine/ ſchon ausgeſchält kommen.

Ihr Temperament iſt hitzig und trucken in 2. bis 3. Grad. Die Hitze beſtehet in einer dünnen Subſtantz/ durch welche ſie den Magen ſtärcken/ die Dauung befördern/ der Ohnmacht/ die aus Undaulichkeit herrühret/ wehren/ und andere kräfftige Wirckungen mehr verrichten können; Dannenhero dann auch die Indianer faſt alle ihre Speiſen mit Cardamomen abwürtzen.

Die Probe der guten Cardamomen iſt/ daß ſie zwar kleine aber doch vollkommene Körner haben/ die im Zerbeiſſen einen durchdringenden Geſchmack auf der Zungen geben; Wann ſie aber dürre und eingeſchrumpfen/ ſeynd ſie alt/ und von ſchlechter Krafft.

Herr Meiſter in ſeinem Orientaliſchen Luſt-Garten ſchreibet von denen Cardamomen folgender geſtalt: Sie wachſen zu Java Major im wilden Buſche/ desgleichen auf den Malabariſchen Küſten zu Cannanor und Calicut, faſt wie eine Hirſe in ihre Blätter eingehüllet; Die Blühte iſt gelblich/ wie Antirnum. Es ſind deren vornehmlich zweyerley Species, die eine Saccola Quebir, iſt die groſſe Cardamomen; Die andere Saccola Cegur, die Kleinere. Die Malabaren heiſſen ſie Ettemelli, die Ceyloner Encal; In Bengala und durchgehends in Indien werden ſie Done genannt.

Der Cardinále Tafel-halten/ und dabey vorgehende Ceremonien.

Die Cardinále ſo zu Rom eine groſſe Figur von ſich machen / und ihre Eminentz vor andern wollen ſehen laſſen/ geben faſt alle Tage / bald dieſem bald jenem Prælaten und Edel-Leuten freye Tafel / der Scalco oder Marchal invitiret ſelbige im Namen ſeines Patroni.

Wann ein Cardinal zur Taffel gehet/ ſo bringet ihm der Mund-Schencke das Waſſer/ und der Scalco das Serviet/ wann er ſich niederläſſet/ ſetzet ihm der Vorſchneider den Stuhl zu rechte/ und der Marchal deckt die Speiſen auf.

Denen andern Prælaten und Edel-Leuten/ ſo mit ihm ſpeiſen/ giebt der Kammer-Adjutant das Waſſer/und das Hand-Tuch/ der Hof-Juncker; ſo viel Perſonen als geladen ſind/ ſo viel Becken und Hand-Tücher bringet man auch vor ſie/ und derjenige Hof-Juncker der einen Prælaten das Serviet gebracht/ bedienet ihn auch nachmahls bey der Tafel; der Hof-Juncker/ſo den Servis-Teller mit dem Becher bringet/ſtehet in bloſſen Haupt bis der Cardinal getruncken hat / wobey jedermann das Haupt entblöſſet/ auſſer diejenigen ſo mit ihm an der Tafel ſitzen.

Wann der Cardinal trincket/decket ihm der Marchal die vor ſich habende Speiſen mit einem Teller zu / wann er getruncken hat / reichet er ihm in zwey Schüſſeln ein weiſſes Serviet/welches er nimmt und an deſſen ſtatt/das/ ſo er erſt hatte/ hinlegt; So offt er trincket / ſo offt bekömmt er ein ander Serviet/ und deswegen ſtehet der Scalco continuirlich mit denen beyden Schüſſeln neben ihm; So andere Cardinále mit ihm ſpeiſen / ſo haben ſie gleiche Bedienung/ und ſo offt das Küchen-Servis geändert wird / bekommen ſie auch andere Servieten/ Meſſer / Gabeln und Löffel.

Die Ordnung / nach welcher die Speiſen auffgetragen werden / iſt dieſe: Erſtlich kommt ein Palefreniere ohne Hut und mit den Degen an der Seite / darauf der Marchal mit dem Serviet auf der Achſel / der Unter-Marchal mit des Cardinals Suppen/ deren er zwey bis dreyerley bekommt/ ſind nun der Cardinále mehr / ſo bringet man auch mehr Suppen; die Edel-Leute oder Hof-Junckern mit denen übrigen Speiſen/ wann ſie auftragen/ gehen in Degen/Mantel und Hut auf dem Haupte; die Hof-Junckern im langen Habit/ tragen nicht auf/ dienen auch niemahls an der Tafel; hinter denen Gentilhommes kommen die Adjutanten gleichfalls mit Speiſen/ ſie ſetzen ſie aber niemahls auf die Tafel/ ſondern reichen ſie dem Marchal, welcher ſie alsdann in Ordnung bringet; Der Cammer-Meiſter / Ober-Stallmeiſter oder Bereiter und andere Bedienten dürffen nebſt denen Camerirern keine Speiſen auftragen / doch müſſen es die Letztern an Höfen / wo ſie nicht von denen Scudieri diſtin-

guiret ſind/ thun/ die obigen aber ſind nicht verbunden währender Tafel nach Hofe zu kommen/ wo ſie nicht belieben/ weil ſie andere Verrichtungen haben/ der Capellan betet vor der Tafel/ und der Schweiff-Träger lieſet bey ſelbiger ein geiſtlich Buch/ bis der Cardinal das erſte mahl trincket/ wenn aber andere Cardinäle mit ſpeiſen/ lieſet er nicht. Der Kammer-Adjutante nimmt das Tafel-Tuch ab/ und legt es in ein groſſes Becken/ und der Marchal bedecket es mit einem Teller/ darauf macht der erſtere eine Reverence und trägt es weg.

Die Speiſen ſtehen auf der Tafel allezeit bedecket/ bis ſie der Marchal dem Trenchicanten vorſetzt zu zerlegen/ wann des Cardinals Portion vorgeſchnitten/ überreichet ſie der Marchal in einer Schüſſel verdeckt/ andern Perſonen aber gibet ſie der Unter-Marchal offen; So bald er von einer Speiſe nicht mehr iſſet/ nimmt ſie der Mund-Schencke weg/ und der Marchal ſetzet ihm eine andere hin; Die Speiſen werden folgender Maſſen geſetzet:

Gegen der Thüre über (durch welche man von auſſen ins Gemach gehet) ſtehet ein Gefäß mit Brodt vor dem Cardinal, auf einem über dem Tafel-Tuch ausgebreiteten Serviet, auf ſelbigem liegt eine ſilberne Schüſſel und ein gebrochenes Serviet; Oben an der Tafel liegen Meſſer/ Gabel und ander Servis vor dem Trenchicanten. Bey des Cardinals Tracht muß Platz bleiben/ daß der Marchal aſſiſtiren kan.

Die Speiſen werden alsdann nach der Quantität derer Perſonen/ ſo mit an der Tafel ſpeiſen/ geſetzet; Einige bekommen ein Serviet neben dem Brode/ andere eines unter ſelbigen/ und noch eine gebrochene auf einer ſilbernen Schüſſel wie der Cardinal.

Der Stuhl des Cardinals iſt von Brocad oder Sammet/ und iſt höher als anderer ihre Stühle. Die Ambaſſadeurs werden gleichfals wie der Cardinal ſelber tractiret/ es behält aber der Letzterer/ ſowol vor ihnen als andern Printzen den Ober-Platz.

Nach der Tafel nimmt der Unter-Marchal die Schüſſeln ab/ und der Marchal ſetzet die Confecturen auf.

Es darf die Tafel nicht abgetragen werden/ bis der Cardinal ein Zeichen gibt/ ſpeiſen aber mehr Cardinäle mit/ ſo verziehet man bis der Aelteſte es befiehlet.

So bald dieſes geſchehen/ kömmt ein Page oder Cammer-Adjutant mit dem Becken zum Marchal, worauf dieſer dem Cardinal ein Compliment macht/ das Saltz-Fäßgen/ Zucker und Pfeffer-Schale mit einer Schüſſel bedecket/ und ins Becken ſetzt; darauf nimmt/ wie gedacht der Unter-Marchal das übrige vollends ab/ und läſſet es die Pagen weg tragen.

Diejenigen/ ſo mit dem Cardinal an der Tafel ſpeiſen/ müſſen vornemlich

obſerviren/ daß ſie nicht lange eſſen/ und nicht ehe trincken/ bis der Cardinal trincket; weil nun der Cardinal dieſes weiß/ ſo trincket er zu rechter Zeit/ ſpeiſen aber mehr Cardinäle mit ihm/ ſo trincket er ſelber nicht eher als der Vornehmſte.

Der Marchal ſtehet allezeit vor dem Cardinal einen Schritt/ und der Trenchicant drey Ellen weit von der Tafel. Bey Untergang der Sonnen läutet man in Römiſcher Kirche eine Glocke/ und dieſes nennet man das Ave Maria, weil/ ſo bald ſelbige gehöret wird/ jedermann auf die Knie fällt/ ſelbiges zu beten. Wann dieſes nun geſchiehet/ weil man zu Tafel ſitzet/ ſo läſſet ſich auch der Pabſt ſelbſt (welches er ſonſt vor keinen Monarchen in der Welt thut) das Baretgen abnehmen/ und ſitzet in entblöſſeten Haupte/ bis der Capellan das gedachte Ave Maria geendiget. Hiebey nimmt nun der Mundſchenck dem Cardinal gleichfalls das Baret ab/ und ſetzet ſelbigem nach verrichteten Gebet wieder auf; Die andern entblöſſen gleichfals das Haupt/ bleiben aber ſitzend/ bis der Capellan ausgebetet/ alsdann ſtehen ſie auf/ und machen dem Cardinal eine Reverence, als wolten ſie ſagen: Buona ſera à voſtra Eminenza.

Wann Prælaten mit denen Cardinälen ſpeiſen/ haben ſie niemahls keinen Hut/ ſondern allezeit die Mütze auf (es ſey dann auf der Reiſe) wann ſie ſolches nun abnehmen/ halten ſie es mit gefaltenen Händen; Die Cavaliers und Stands-Perſonen aber nehmen die Hüte hinterrücks ab/ weil es nicht Mode, ſolches über die Speiſen zu thun.

Es darf niemahls über der Tafel jemand einen Diſcours anfangen/ wo ihm nicht der Cardinal Gelegenheit gegeben; ſo muß man ſich auch möglichſt enthalten/ mit einen andern zu reden; Wird man von dem Cardinal um etwas gefraget/ ſo neiget man allezeit erſtlich das Haupt/ und antwortet alsdann wann man den Mund nicht voll hat. Eine gewiſſe Perſon/ welche einsmahl an der Tafel des Cardinals Mazarini um etwas befraget wurde/ weil ſie nun den Mund voll hatte/ und gleichwol ihre Fertigkeit im Antworten erweiſen wolte/ nahm ſie den Biſſen aus dem Munde/ legte ihn auf den Teller/ und verzehrte ihn nachgethaner Antwort vollends.

Der erſte Platz an der Tafel iſt der Thüre/ durch welche die Speiſen eingetragen werden gegenüber/ ſo daß man mit dem Geſichte nach ſelbiger ſiehet.

Es wird aber dieſe Ordnung auch geändert/ wann ſich e. g. die Haupt-Perſon oben an die Tafel ſetzet; der andere iſt dieſen zur rechten/ und der dritte zur lincken Hand.

Dieſe Ordnung hält man gleichfalls in Congregationibus und andern Functionen.

Auf Reiſen wird obbeſchriebenes

Ceremoniel nicht ſo wohl obſerviret/ ſondern die Cardinäle ſeyn mehr auf Fortſetzung der Tour bedacht.

In währenden einen Conclave werden die Cardinäle auf Koſten der Kammer unterhalten/ und deswegen nahe an dem Conclave unterſchiedene Küchen angeleget. Es ſind an unterſchiedenen Orten ſieben Räder (wie man in denen Klöſtern hat) dadurch man die Speiſen und andere Nohtdurfft in dem Conclave reichet/ welche dann folgender maſſen bey gebracht werden: Erſtlich gehen zwey Diener oder Palefrenieri des Cardinals, dem man die Speiſen bringet/ deren jeder einen Violet oder grünen mit ſeines Cardinals Wapen bezeichneten höltzernen Stock in der Hand hat/ alsdann der Mazziere mit einer ſilbernen Kolben und andere vom Adel/ ſo in des Cardinals Dienſten; denen folget der Scalco oder Schencke mit einem Serviet über der Achſel/ hernach zwey Diener mit denen ſilbernen Taſſen, Feur-Pfannen und andern Geſchirr/ item, zwey andere mit Gebackens und Confect, und noch zwey mit Flaſchen-Futtern; ſolches alles wird in gewiſſen Wännlein an Viol-braunen oder grünen Stangen getragen. Bey denen obgedachten Rädern seynd etliche Prælaten die umwechſeln/ verordnet/ welche alle Speiſen und andere Sachen/ die durch ſelbige hinein gelanget werden/durchſuchen/und verhindern/ daß keiner mit einem Cardinal oder Conclaviſten anders als laut/ und in Italiäniſcher oder Lateiniſcher Sprache rede. Wann alles hinein/ ſchlieſſet der verordnete Curſore, ſo ein Violet Kleid und ſilberne Mazzam träget/ das Rad zu/ und beſichtiget ſolches/ darauf der Prælat, ob es wohl verſchloſſen ſey/ zuſiehet und es verſiegelt/ welches auch inwendig von dem Ceremonien-Meiſter geſchiehet.

**Cardonen**/ Cinara ſpinoſa, Carduus aculeatus, ſcolymus aculeatus, Fr. *des Cardons* oder *Cardons d' Eſpagne*, Spaniſche Carden oder Cardonen, welche gantz ſtachlicht/ und lang von Blättern/ die Frucht klein/ und zum Eſſen nicht dienlich. Die Stengel dieſer Cardonen kan man eben wie die ordinairen Artiſchocken abweiſſen/und zur Speiſe brauchen.

Von denen Cardonen braucht man zweyerley in der Küchen/ als den Hertz-Kohl/ und die beſten Stengeln um den Hertz-Kohl: Jenen ſchälet rein ab/ werffet ihn in friſch Waſſer/ bis zur Mahlzeit. Alsdann leget ihn roh in eine Schüſſel/ und auf den Rand/ Saltz mit Ingwer und Pfeffer vermiſchet/ ſo iſſet man es zum Gebratens. Die beſten Stengeln aber/ ſchneidet Fingerlangs von einander/ ſchälet die auswendige Haut weg/ kochet ſie mit Waſſer/ bis ſie mürbe werden: Alsdann machet ſie ab mit Fleiſch-Brühe/ wie man den Artſchocken ſelbſt zu thun

pfleget. Dieſe zarte Stengel können ebenmäßig mit Zucker condiret werden. Ja faſt auf ſelbige Art laſſen ſich auch die breiten Rippen der Bete Carde, und die ſtarcken Stengel der groſſen Kletten/ lappæ majoris, welche bey uns wild wächſet/ zurichten/ und ſchmäcken denen Cardonen nicht ſehr ungleich.

*Caricæ*, vide **Feigen.**

Carneval, wird an vielen/ ſo wol Römiſch-Catholiſchen als Proteſtantiſchen Orten diejenige in Maſqueraden, Opern, Balleten, Banqueten, Redouten, oder groſſen Spielen beſtehende Luſt genennet/ welche bey noch währenden Winter-Nächten/ die Luſt-begierige Welt einige Wochen vor der Faſten-Zeit ſich zu machen pfleget/ und iſt unter ſolchen ſonderlich der Venetianiſche Carneval berühmt/ welcher Jährlich die Ehre hat/ daß vornehme/ ja offt Königliche und Fürſtliche Perſonen/ denſelben zu beſuchen/ nach Italien mit groſſen Unkoſten reiſen/ und denen Venetianern dadurch eine gute Einkunfft bringen. Es ziehet aber der Carneval ſeinen Urſprung von denen Bacchanalibus, deren unter dem Worte **Faß-Nacht** gedacht worden/ mit welcher er auch gantz übereinkommt/ auſſer/ daß die Faß-Nacht nur etliche wenige Tage vor der Faſten/ und etwan gar ein paar Tage vor den Aſcher-Mittwoch gehalten werden/ dadurch dann diejenige/ die alsdann zur Haltung einer 40. Tägigen Faſten verbunden ſeyn/ ſich erſt recht von den Fleiſch-Eſſen valediciren/ und deſſen in Überfluß an allerhand Delicateſſen ſoviel/ und ad Nauſeam usque genieſſen wollen/ daß ſie hernach eine Zeitlang deſſelben entbehren können.

Carptor vel Carpus hieß bey denen Römern derjenige/ der die Speiſen vorſchneiden muſte; Er wurde auch Sciſſor oder Cheironomon genannt. Daher Juven. Sat.

— Spectas & Cheironomonta volanti
Cultello, donec peragat dictata Magiſtri
Omnia, nec minimo ſanè diſcrimine refert
Quo geſtu Lepores, & quo gallina ſecetur.

**Caſtanien** ſeynd unterſchiedlicher Arten: Als Caſtanea Sylveſtris, popularis & coctiva, kleine wilde Caſtanien/ die in denen heiſſen Ländern ungebauet wachſen; Darnach Caſtanea Sativa, Caſtaneæ Domeſticæ, Garten-Caſtanien/ an welchen die Früchte unterſchiedlicher Gröſſe/ auch ſelbſt an einen Baum ſeyn; Dahero man dieſelbe ſortiret/ und die Groſſen unter den Titul Maronen ſoviel theurer verkauffet. Die Türcken haben auch ſo genannte Caſtaneæ folio multi fido, ſive Caſtaneæ equinæ, Roß-Caſtanien/ welche alſo heiſſen/ weil ſie ſel-

ſelbige vor ihre Pferde brauchen/wann ſie keichend werden. Wie dann dieſes Gewächs anfänglich von Conſtantinopel nach Wien/und ſo ferner in unſere Luſt-Gärten gebracht worden.

Wegen des Temperaments der Caſtanien / ſeynd die Herren Medici unter ſich nicht einig/ indem einige derſelben nur ihr Abſehen auf die Blätter/ Rinde / oder auch das rohe inwendige Häutlein gehabt haben. Wir ſetzen den reinen Kern nicht unbillig zwiſchen warm und kalt/wiewol ſeine angebohrne Feuchtigkeit mit der Zeit verſchwindet/ und durch das röſten oder braten gar weg gehet.

Die Ungelegenheiten / welche der Genuß der Caſtanien nach ſich ziehet/ beſtehet zuforderſt in der Blehafftigkeit/ welche bey denen rohen gröſſer als gebratenen. So dienen auch die Caſtanien nicht vor Leute / welche denen Verſtopffungen/Colic oder Stein zugethan ſeyn / oder einen truckenen und Schwindſüchtigen Huſten haben. Hingegen können ſie in Erbrechen des Magens / Bauch-Flüſſen / und wo man des Anhaltens benöthiget / wohl genützet werden.

Man ſiedet die Caſtanien in Waſſer und Saltz: Hernach träget man ſie in einer warmen Servietten zu Tiſche. Auch bratet man ſie in einen löcherichten Topff / ſchneidet ſie zuvor an / daß ſie von der Hitze nicht zerſpringen. Will man ſie unter der heiſſen Aſchen braten/muß man ſie auf groben Zwirn / wie ein Schnur-Corallen ziehen / dann / wo man ſie alſo geſpalten braten wollte / würden ſie voll Aſchen werden. Wann ſie euren Bedüncken nach gahr ſind / ſo nehmet ſie heraus / und leget ſie noch etwas auf glüende Kohlen / daß ſie vollends gahr werden / ſofern noch etliche ſind die es nöthig haben / daß ihr ſie alſo deſto beſſer abſchälen könnet: Leget ſie darnach auf einen Teller / und druckt mit einen Teller darauf / daß ſie platt werden / und ſich von einander thun. Befeuchtet ſie hernach mit Pomerantzen-Safft/ (dann dieſes iſt die beſte Brühe/) und ſtreuet Zucker darüber. In Ermangelung der Pomerantzen / kan man Citronen / Lutter-Tranck / oder andern köſtlichen Wein / wie auch Orangen-Blüht und Roſen-Waſſer / Canehl/ Nägelcken / Anis und Fenchel-Spiritum nehmen. So iſt auch der Muſcus und Ambra trefflich gut den Geſchmack der Caſtanien / wie auch anderer vielen geſottenen und rohen Früchten zu verbeſſern. Will man von den Pomerantzen viel Safft ziehen / muß man ſie zuvor klopffen / und bey den Feuer wärmen.

Caſteyen/heiſt ſeinen Leib auf eine Zeitlang den nöthigen Unterhalt an Speiſe und Tranck entziehen / um durch Faſten zum Beten/ und anderen gottſeeligen Wercken deſto geſchickter zu ſeyn/ oder auch beſorgenden Kranckheiten und Gebrechen / die auf vollen

Fraß

Fraß und Quaß zu erfolgen pflegen/ dadurch vorzubauen/ weil/ wann der Magen keine Speiſe und Tranck mehr zu verdauen findet/ er die hinterſtellige Cruditäten in denſelben angreifft/ und ſich alſo ziemlich davon reiniget; Daher es auch nach der bekannten Regul heiſſet: Multi Morbi curantur inedia & labore: Viele Kranckheiten werden durch faſten oder caſteyen/ und durch Bewegung und Arbeit vertrieben.

Catappas, eine alſo genannte Art Indianiſcher Mandeln.

Caviaro, Ickari, eingeſaltzener Fiſch-Rögen/ der faſt wie grüne Seiffe ausſiehet/ und bey nahe einen ſolchen thranigen Geſchmack hat/ er wird in Moßcau aus der Stör-Rögen zubereitet/ und weit und breit/ ſonderlich aber nach Italien verführet/ da er Caviaro genennet wird; man hat deſſen zweyerley als trucknen/ der gleichſam in Stücken geſchnitten/ und flüſſigen/ der in kleinen Fäßgen eingepacket zu uns/ am häuffigſten aber nach Italien kommt/ als woſelbſt er vor etwas Delicates verſpeiſet wird; Wie dann Pabſt Julius II. wann er den Appetit zum Eſſen oder Trincken verlohren/ ſolchen niemahls beſſer als durch das Caviar-eſſen hat wieder zuwege bringen können; Es wird aber ſolcher Caviar mit Eßig und Baum-Oehl/ ſammt ein wenig klein darunter geſchnittenen Zwiebeln und untergelegten geröſten weiſſen Brodt zugerichtet; die Juden ob ſie wol groſſe Liebhaber von ſolchem Gerichte ſeyn/ weil es aber von Stör-Rögen und alſo von einen glatten Fiſch der ihnen zu eſſen verboten iſt/ zubereitet wird/ als müſſen ſie ſich deſſen enthalten/ und bereiten an deſſen Stelle die Einwohner der Stadt Capha einen aus Karpen-Rögen/ denn ſie hernach bey viel 100. Tonnen weiß nach Conſtantinopel und andere in Aſien wohnende Juden verhandeln. Dieſer Karpen-Rögen-Caviar iſt von Farben roht/ gleich wie der Stör-Rögen ſchwärtzlich/ dahero auch dieſer Caviaro negro, jener Rubro oder Roſſo genennet wird; Bey uns in Teutſchland iſt/ auſſer in denen See-Städten/ woſelbſt hin er von denen nach Moßcau Handlenden Kauff-Leuten gebracht wird/ der Caviar nicht ſonderbahr in Æſtim, dahero ſolchen auch in denen Ober-Teutſchen Städten nur mehrentheils die Italiäner zu kauffe haben/ und ſolchem/ wann er begehret wird/ theur genug auszubringen wiſſen; Kein Zweifel iſt es/ wann unſere Fiſcher/ die in der Elbe/ Donau und der Oder Stör genug fangen/ den rechten Hand-Griff die Rögen zubereiten und einzuſaltzen hätten/ daß ſie eben ſo wol als die Moßcowiter ſolchen zu wege bringen ſolten.

Cedro, iſt eine ſogenannte Quinta Eſſentia von Citronen/ welche bey denen Italiänern verkaufft/ und mit

groſſem Nutzen in die Küche und Haushaltung verbraucht wird / dann auſſer dem / daß man es zu allerhand Parfums gebrauchet / und ſonderlich den Schnup-Toback damit gut zurichten kan / ſo iſt es auch ſehr bequem in Ermangelung der Citronen nur etliche Tropfen von dieſer Eſſentz an Kalte-Schalen oder auch warmen Speiſen / denen man einen Citronen Geſchmack geben will / zu gieſſen / welche dann der Citronen Stelle genugſam vertreten werden.

### Ceremoniel, welches beym Tiſch und an vornehmen Tafeln zu obſerviren iſt.

Wir wollen uns / um ſolches zu beſchreiben / des 11ten Capitels des bekandten Tractats (la Civilité moderne, oder die Höfflichkeit der heutigen Welt genannt) bedienen / woſelbſt ſolcher Höfflichkeit wegen Folgendes zu leſen:

Wann uns eine vornehme Perſon bey ſich zur Tafel behält / ſo darf man / um Unhöfflichkeit zu vermeyden / ſich nicht *mit ihr* / ohne ausdrücklichen Befehl / waſchen; Dabey zu beobachten / daß / wann kein Bedienter zugegen / der die Serviette nimmt / womit man ſich abtrocknet / man ſelbige halten / und nicht verſtatten muß / daß ſolche in den Händen einer vornehmern Perſon / als wir ſeynd / bleibe.

Man muß ſich auch entblöſſen / und aufrecht ſtehen / wann man betet.

Ferner ſoll man erwarten / bis man uns einen Platz anweiſet / oder ſich ſelber unien / nach der Lehre des Evangelii, einen erwählen.

Den Degen darf man bey der Mahlzeit eben nicht ablegen / weil es der Wohlſtand erfodert / ſolchen ſelber zu bewahren.

Im Sitzen muß man den Leib gerade auf den Stuhl halten / und die Ellebogen niemahls auf den Tiſch legen.

Ebenfals ſoll man auch durch keine Gebehrden zeigen / wie hungerig man ſey / viel weniger die Speiſen mit groſſer Begierde anſehen / als wann man alles freſſen wolte.

Die Hand am erſten nach der Schüſſel zu führen / iſt unhöfflich; Es ſey dann / daß es um andere zu bedienen geſchehe.

Legt man aber vor / ſo muß man das beſte Stück weggeben / und vor ſich das geringſte behalten / auch alles mit der Gabel anrühren; Und ſo eine vornehme Perſon von dem / was vor uns ſtehet / etwas fodert / ſo iſt hoch daran gelegen / daß man die Speiſen geſchickt / und mit Manier zu zerſchneiden / und das beſte Stück davon zu kennen wiſſe / um nach den Wohlſtand andere zu bedienen.

Unhöfflich aber ſtehet es / das Vorſchneiden und Vorlegen / an der Tafel einer höhern Perſon / von freyen Stücken auf ſich zu nehmen / ſo geſchickt man auch dazu ſey / wann es dieſelbige nicht befiehlet; Hat man drey oder viermahl

an einer ſolchen Tafel geſpeiſet/ ſo iſt es keine Schande ſich zu entſchuldigen/ und es einem andern aufzutragen/ wann man es nicht verſtehet.

Niemand gebe ſeinen Teller am erſten hin/ demjenigen der herum langet/ ſondern erwarte bis die Reyhe an ihm komme; Ja/ man entſchuldige ſich/ es zu nehmen/ wann er einem Vornehmern vorbey gienge. Oder man nehme es endlich/ wann man muß/ biehte es aber augenblicklich denenjenigen wieder hin/ die man ehren will; Es ſey dann/ daß der Herr oder die Frau des Hauſes/ oder eine andere vornehme Perſon ſolches uns darreichte/ in dieſem Fall behält man/ was ſie uns giebet.

Dem Herren oder der Frauen des Hauſes/ und ſonſt niemand/ ſtehet zu zum Eſſen zu nöhtigen/ welches aber unhöfflich/ und dann und wann nur geſchehen ſoll; Nicht daß ſie die Augen immer auf eine Perſon haben/ aus Beyſorge/ es möchte derjenige/ welchen ſie zu ſpeiſen immer anliegen/ im Gegentheil glauben/ man ſehe auf ihn/ und ärgere ſich vielleicht/ daß er allzuviel ſpeiſe/ weil die Tafel ein Ort iſt/ wo man ſoll vollkommene Freyheit verſtatten: Dahero muß man niemahls aufmerckſam ſeyn/ um andere Eſſen und Trincken zu ſehen; Viel beſſer iſt es/ ſich durch ein gut Geſicht/ und eine gewiſſe Freudigkeit aufzumuntern/ durch welche ſie perſuadiret werden/ man bewirthe ſie mit wohl-meynendem Hertzen/ und daß ſie kein gröſſeres Vergnügen erwecken könten/ als wann ſie ſich ſelber wohl tractirten.

So ſoll man auch niemand zum Trincken nöhtigen oder zwingen/ weil manchem der Uberfluß vom Wein ſchadet/ andere aber denſelben wohl vertragen können. Einige ſeynd auch wegen ihres Characteurs mehr als andere zur Nüchternkeit verbunden/ als da ſind Geiſtliche und Obrigkeitliche Perſonen/ welche/ wann ſie ihren Characteur nicht in Acht nehmen wolten/ ein ſeltſam Spectacul und groſſe Aergerniß durch ihre Unmäßigkeit machen würden.

Wann man von uns etwas verlanget/ ſo wir mit den Löffel nehmen müſſen/ ſo hüte man ſich/ ſolches mit dem Seinigen zu thun/ wo man ſich deſſen allbereit bedienet hat; Hat man ihn aber nicht gebrauchet/ ſo muß man ihn auf den Teller/ den wir hinreichen/ liegen laſſen/ und einen andern fodern/ wo nicht derjenige/ der uns ihn vorzulegen erſuchet/ ſeinen eigenen auf ſeinen Teller geleget/ indem er uns ſolchen zuſchicket oder præſentiret; Dabey dann zu beobachten/ daß alles/ was wir vorlegen/ allzeit auf einen reinen Teller/ niemahls aber mit dem Meſſer/ Gabel oder Löffel allein hingegeben werde.

Wann die Perſon/ welcher wir den Teller hinreichen/ uns nahe ſitzt/ und von einer hohen Qualität iſt/ ſo können wir ſolches zum erſtenmahl/ wann wir es ihr ſelbſt præſentiren/ mit einer zierlichen Reverence verrichten.

Legt

Legt man uns vor/ ſo muß man es gleichfals mit ſonderlichen Zeichen eines dagegen tragenden Reſpects annehmen.

So man etwas vorleget/ worauf Aſche lieget/ als wie zuweilen auf Brod und Paſteten/ ſo darf man es nicht abblaſen/ ſondern man muß es mit dem Meſſer rein machen/ weil das Abblaſen mit den Mund vielen Leuten Eckel erwecket.

Selber vor uns etwas zu fodern/ das auf der Tafel ſtehet/ abſonderlich/ ſo es etwas Delicates iſt/ ſolches iſt unhöfflich; Jmgleichen ſtehet es ſehr grob/ wann man von uns fraget/ was man vorgeleget haben will/ das beſte Stück zu fodern/ man ſage vielmehr/ es ſtehe in deſſen/ der uns geben ſoll/ ſeinem Belieben.

Eine ſehr unanſtändige Schwachheit iſt es auch/ überlaut zu ſagen: Jch eſſe von dieſem oder jenem nicht; Jch ſpeiſe niemahls von dergleichen Gericht; Jch wüſte nichts zu eſſen/ worauf Pfeffer/ Muſcaten/ Zwiebel/ Baum-Oehl/ und dergleichen iſt. Sondern man nehme alles höfflich an/ und woferne die Natur einen unüberwindlichen Eckel davor hat/ muß man es unvermerckt auf den Teller liegen laſſen/ und endlich wieder weggeben.

Wo ein jeder in die Schüſſel langen kan/ da hüte man ſich mit der Hand zuerſt hinein zu fahren/ bis es die Vornehmſten am Tiſche erſt gethan; Noch weniger darf man/ wie ſchon gemeldet/ die beſten Stücke heraus nehmen/ wann man auch gleich der Letzte wäre.

Man nehme gleich alles auf einmahl/ was man zu nehmen hat; Dann zweymahl die Hand in der Schüſſel zu haben/ iſt eine Unhöfflichkeit/ und noch eine gröſſere/ Stück vor Stück daraus zu fiſchen/ oder die Speiſen gar mit ſeiner Gabel durch das Tuch zu ziehen/ und nach ſich zu ſchleppen.

Man ſehe ſich auch vor/ die Armen über der Schüſſel/ die vor uns ſtehet/ auszuſtrecken/ wann man nach einer andern langen will.

Jmgleichen hat man auch zu beobachten nöhtig/ daß man allezeit ſeinen Löffel abwiſche/ wann man/ nachdem man ſich damit bedienet/ aus einer andern Schüſſel etwas damit nehmen will; Jndem es ſo delicate Leute giebet/ welche von einer Suppen/ in welche man ſchon den Löffel geſtecket/ nicht eſſen würden/ wann man ſolchen bloß einmahl zum Munde geführet. Ja/ es iſt nicht einmahl genug/ ſeinen Löffel abzutrucknen/ ſondern man muß damit nicht weiter vorlegen/ und hingegen einen andern fodern.

Wann man ſpeiſet/ ſoll man nicht geſchwind noch geitzig eſſen/ wie groſſen Hunger man auch habe/ damit der Hals nicht verſtopfet werde; So muß man auch im Speiſen die Lippen wohl auf einander fügen/ damit man nicht ſchmatze oder ſchlappe/ wie das Vieh.

Noch weniger ſoll man in denen Schüſſeln viel ſcharren oder kratzen/

oder auf ſeinen Teller ſchaben/ um den letzten Tropfen davon zu haben.

So muß man auch nicht die Suppe aus der Schüſſel eſſen / ſondern ſauber davon auf ſeinen Teller nehmen ; Und ſo ſie allzu heiß / ſtehet es übel bey jeden Löffel zu blaſen / man erwarte vielmehr bis es etwas kalt wird.

Solte man ſich etwan das Maul verbrannt haben/ ſo verbeiſſe man es ſo viel als möglich.

In das Brod darf man nicht beiſſen / ſondern man ſchneide davon ab/ was man zum Munde führen will/und behalte das Meſſer nicht in Händen. Imgleichen thue man auch/wann man einen Apfel oder Birn/und dergleichen iſſet ; Man ſchneide aber die Biſſen ſo klein/ um ſich in denen Backen nicht Schub-Säcke / wie die Affen zu machen.

So muß man auch die Beine nicht abnagen / noch ſolche entzwey hauen / um das Marck daraus zu langen/ ſondern die Speiſe davon auf ſeinen Teller ſchneiden/ und ſie alsdann mit der Gabel zum Munde führen.

Es ſtehet auch unhöfflich / Brühe oder Syrup mit den Fingern anzugreiffen ; Dann auſſer dem / daß man die Hände offt an die Serviette abtrucknen muß/ und ſie dadurch wie eine Küchen-Schürtze beſudelt / ſo machet auch ſolches einen Eckel/ denen/ die hernach den Mund damit abwiſchen ſehen. An dem Brode das Fette abzuwiſchen/ oder den fetten Teller damit abzufegen/ ſtehet auch nicht wohl ; Am heßlichſten aber das Finger-Ablecken/ welches die Unhöfflichkeit im höchſten Grad anzeiget.

Man hüte ſich auch den Biſſen in das Saltz-Faß zu ſtecken / ſondern nehme etwas Saltz auf den Teller mit der Meſſer-Spitzen/ und Brühe mit den Löffel/ und tuncke alsdann ein.

Zu einer allgemeinen Regul dienet/ dasjenige / was man einmahl auf den Teller gehabt / nicht wieder in die Schüſſel zu legen.

Man muß ſich auch nicht über ſeinen Teller bücken/ oder auf ſolchen aus dem Munde Kirſch-Steine oder Schelffen von Früchten/ Gräten oder Knochen von Fiſchen und Fleiſch fallen laſſen ; Auch ſich hüten / ſeine Hals-Krauſe oder Manchetten zu beſudeln.

Wann die Finger/ Meſſer oder Gabel fett ſind/ ſo muß man ſie an der Serviette, niemahls aber am Tiſch-Tuche/ noch am Brode abwiſchen.

Hat man jemand ein Meſſer/ Löffel oder Gabel wieder zu geben / die er uns gelehnet / ſo muß man ſie an ſeiner Serviette abtrucknen/ oder rein zu machen/ den Diener hinter ſich weggeben ; Alsdann/ wann ſolches geſchehen / ſolche auf einen reinen Teller legen / und alſo überreichen.

Trüge es ſich zu/ daß jemand etwas in ſeinem Munde hätte/ ſo er nohtwendig wieder ausſpeyen müſte/ ſo hüte er ſich/ ſolches öffentlich auf ſeinen Teller fallen zu laſſen/ ſondern er nehme es un-

vermerckt mit der Hand aus/lege es auf den Teller/und gebe ſolchen/wo es ſeyn kan/ hinter ſich weg/ ſpeye aber niemahls etwas auf die Erden.

Sich mit ſeinem Schnup-Tuche öffentlich/ ohne das Serviet vorzuhalten/ die Naſe zu putzen/ oder den Schweiß des Geſichtes abzuwiſchen/ den Kopf zu kratzen/mit den Hals ſtarck zu räuſpern/ und auszuwerffen/ ſtarck zu nieſen/ daß andere damit beſprützet werden/ ſind Unfläthereyen/ die einen Eckel erwecken.

Mäßigkeit über dem Tiſche/ und am erſten von einem Gericht zu eſſen aufhören/ ſich auch im Eſſen nicht zu ſehr übereylen/ damit man nicht den Athem wie ein käuchendes Pferd verliehre/ ſeynd Dinge/ welche das Decorum allerdings erfodern will.

Unanſtändig iſt es auch die Speiſen oder Brühen an einem Tiſche/ oder die Zurichtung des Eſſens zu tadeln/ und immer von Lecker-Biſſen zu reden/ weil ſolches ein Kenn-Zeichen eines wollüſtigen Gemühts/ und einer ſchlechten Auferziehung.

Wie man nun nicht verſtohlener Weiſe eſſen ſoll/ alſo ſoll man auch nicht heimlich/ oder zuerſt trincken/ ehe die vornehmſte Perſon am Tiſche getruncken. So muß man auch ſachte/ oder durch einen Winck und Zeichen/ nicht aber öffentlich und überlaut/ wann uns ein aufwartender Diener nahe ſtehet/ zu trincken fodern.

Auf die Geſundheit einer vornehmen Perſon/ deroſelben beſonders zuzutrincken/ ſtehet unhöfflich/ fängt aber ein anderer ihre Geſundheit mit wohlſtändiger Manier an/ ſo trincket man ſie aus Schuldigkeit mit; Allein dieſes muß geſchehen/ ohne die vornehme Perſon zum Zeugen zu ruffen.

Eine groſſe Unhöflichkeit iſt es auch/ den Nahmen einer vornehmen Perſon/ wann man zu ihr ſelber redet/ oder wann man auf die Geſundheit deſſen Gemahlin oder Ehe-Liebſten/ oder auf eines ſeiner Befreunden trincket/ etwan mit dieſen Formalien hinzuzuſetzen: Monſeigneur, dero Frau Gemahlin/ Herrn Bruders/ oder Frau Schweſter Geſundheit und Wohlergehen; Sondern man nennet die Perſon nur nach dem Stande oder Zunahmen des Mannes/ oder nach ihrem eigenen Zunahmen/ als: Auf die Geſundheit der Frau Ober-Marſchallin/ des Herrn Barons, und dergleichen.

Trüge es ſich zu/ daß wir einer vornehmen Perſon antworten ſollen/ und ſie ſetzte denſelben Augenblick das Glas am Munde/ ſo muß man ſchweigen/ und warten/ bis ſie getruncken/ und alsdann den Diſcurs weiter fortſetzen. Gemeine Bürger-Leute pflegen gemeiniglich das Wort Trunck-frey hören zu laſſen.

Ehe und bevor man trincket/ muß man allezeit das Maul vorher wiſchen; Auch laſſe man ſich das Glas nicht zu voll anfüllen/ damit man nichts verſchütte/ wann man an den Mund anſetzet.

Den Wein zu koſten oder zu probiren/ und das Glas auf zwey oder dreymahl austrincken/ kommt allzu gemein heraus; Man trincke es mit einen Athem und ſittſam hinein/ ſehe in daſſelbe/ wann man trincket/ und hüte ſich ſolches anzuſetzen/ wann man das Maul voll hat/ damit man die Kehle nicht überlade/ oder gar etwas in die unrechte Kehle komme/ welches ein höchſt-unanſtändiger Zufall an einer vornehmen Tafel iſt. Auf einmahl ein Glas voll hinunter zu ſchlucken/ als wann man es eintrichterte/ gleichet einer Schwelgerey/ und reimet ſich gar nicht mit der Höfflichkeit; So nehme man ſich auch im Trincken in Acht/ mit der Kehle zu ſchlucken/ und alle Züge die man thut/ hören zu laſſen. Auch muß man keinen überlauten Seufftzer beym Abſetzen des Glaſes thun/ und ſein Glas rein austrincken/ ohne etwas/ welches bey gemeinen Leuten eine Bart-Neige genennet wird/ darinn zu laſſen.

Unhöfflich iſt es auch/ ſich von einer vornehmen Perſon Trincken reichen laſſen/ ſondern man muß das Glas von einer andern Seite nehmen/ auch niemahls jemand ein ſchon bekoſtetes oder beprobtes Glas Wein/ ſondern allezeit aus dem friſchen præſentiren.

Bringet die vornehme Perſohn uns eines andern/ oder auch unſere eigene Geſundheit zu/ ſo muß man dagegen eine ziemliche Reverence machen/ allein ihr nicht beſcheiden thun/ wo ſie es nicht ausdrücklich verordnet.

Redet ſie mit uns/ ſo muß man ſich/ um ihr zu antworten/ wohl vorſehen/ daß man das Maul nicht voll habe/ auch darbey wohl bedencken/ was man antwortet/ und das ſolches weder zu viel noch zu wenig ſey.

Unhöfflich läſt es auch/ ſich in Gegenwart anderer die Zähne rein zu machen/ oder ſich ſolche währender Mahlzeit frey und unbedeckt mit einem Meſſer oder Gabel auszuſtochern/ item den Mund nach der Mahlzeit in Gegenwart vornehmer Perſonen auszuſpühlen.

So ferne die vornehmſte Perſon zuletzt noch ſpeiſete/ oder ſich an der Tafel zuletzt der Mahlzeit hielte/ und man der eintzige wäre/ der mit ihr converſirte/ ſo iſt man/ wann man ihr Haus-Genoß nicht iſt/ oder ſonſt von ihr dependiret/ an der Tafel zu bleiben/ und ihr Geſellſchafft zu leiſten/ verbunden/ bis ſie aufſtehet.

Iſt man aber ein Haus-Genoß/ oder von ihr Dependent, ſo muß man zu rechter Zeit wiſſen aufzuſtehen/ und zwar gleich dabey ſich nach einen Diener oder Laqueyen umſehen/ der zugleich den Teller wegnehme/ weil ſonſt ſolchen ſtehen zu laſſen/ ein unhöffliches Anſehen giebet; Wie es dann auch keine Schande einem ſolchen Aufſtehenden ſeyn wird/ in Mangel eines Dieners ſeinen Teller ſelbſt mit vom Tiſche abzuheben/ und auf einen andern Ort hinzuſetzen/ woſelbſt ihn ein Laquey vollends wegholen könne.

Wann

Wann über Tiſche die Tellers gewechſelt werden / ſo muß man nicht zugeben / daß die Magd oder der Diener / etwan aus Unverſtand / bey uns anfange / und vornehmere Perſonen vorbey gehe ; Sondern man muß erwarten den zu nehmen / den man uns præſentiret / nachdem man ſchon die Vornehmſten in der Compagnie, ſonderlich die Dames, damit bedienet / als welchen man auch ſeinen eigenen præſentiren und geben muß / wann man ihnen Reine vorzulegen / etwan zu lange verzöge.

Unhöfflich ſtehet es auch an einer vornehmen Tafel / Früchte oder Speiſen im Schub-Sack zu ſtecken / oder in eine Serviette, um ſolche mitzunehmen / einzuwickeln ; Auch muß man niemand Speiſen oder Früchte præſentiren / davon man allbereit etwas genoſſen hat.

Solte ein Printz oder Printzeßin ſich bey uns zu Gaſte laden / ſo muß man ſolches nicht allein geſtalten Umſtänden nach mit unterthänigſten Danck erkennen / und gleich darzu alle behörige Anſtalt machen / ſondern auch im währenden Tafel-Halten / hinter den Stuhl ſtehen / um Jhro die Teller und das Trincken zu præſentiren ; Es ſey dann / daß der Printz uns ausdrücklich befehlen ſolte / niederzuſitzen / in welchem Fall man es zu unterſt an der Tafel thun kan ; Bey einer Printzeßin aber entſchuldiget und depreciret man ſolches / ſo viel man kan.

Man muß auch in dergleichen Fällen / nicht das geringſte ſcheinen unruhig oder verwirret zu ſeyn / noch weniger zornig und ungedultig über ſeine Haus-Genoſſen / damit die Sachen nicht übel ablauffen ; Dann man möchte ſonſt von unſerm ſchwachen Geiſte urtheilen / ob wolte ſolcher vielmehr ſeine Verdrießlichkeit über ſeine vornehme Gäſte / als ſeinen Eyfer / ſie wohl zu bedienen / dadurch zu verſtehen geben.

Vielmehr muß man vorher die beſte Ordre, ſo nur möglich iſt / ſtellen / einem jeden Domeſtiquen ſeine Verrichtung genau anweiſen / und hernach alle Sachen vielmehr geruhig gehen laſſen / als die Freude zu ſtöhren / welche man über ſolche hohe Gäſte billig haben ſolte. Giengen ja / dem Augen-Schein nach / die Sachen übel / ſo muß man kürtzlich bey denen hohen Perſonen um Vergebung bitten / welche auch ihrer Seits unbillig handelten / wann ſie die Fehler nicht entſchuldigten / da ſie doch von dem guten Willen genugſam überredet ſeyn.

So bald ſolche vornehme Perſonen ſich unſerm Hauſe (um uns zu beſuchen) nähern / muß man ſie an der Caroſſe empfangen / oder ihr auch ſo weit entgegen gehen / als man kan. Wir ſeynd aber ſolche Höfflichkeit nicht allein hohen Standes-Perſohnen zu erweiſen ſchuldig / ſondern in gewiſſer Maaſſe / allen vornehmen Fremden / wann ſie auch gleich nichts als das Al-

ter

ter vor uns hätten / welche wir z. E. an der Haus-Thür zu empfangen haben / ſie hinein zu führen / ſelbige in unſer ſchönſtes Zimmer zu begleiten / den Vorgang allenthalben zu laſſen / die oberſte Stelle an der Tafel einzuräumen / und ihnen faſt eben alle die Ehre zu erweiſen verpflichtet ſind / die wir denen höchſten Standes-Perſohnen erzeigen / ſo wir anders vor höfflich wollen angeſehen werden. Nach geendigter Mahlzeit / wird eine ſolche vornehme Perſon wieder bis an die Haus-Thüre oder Caroſſe begleitet / einem Frauenzimmer aber die Hand gegeben / und ſelbige an ſolcher / bis an die Kutſche geführet / und damit hinein geholffen / alsdann wartet man ſo lange an der Thüre / bis die Kutſche weggefahren.

Ceres, die Göttin des Geträydes / oder die Erde ſelbſt / welcher ihre Tochter / die Proſerpina, denen Heyden der Erden Fruchtbarkeit / oder den Saamen / welcher des Winters unter der Erden verborgen lieget / des Sommers aber wieder hervor kriechet / (oder Proſerpit) bedeuten muſte. Die Ceres ſelbſt / wurde Magna Mater, die Groſſe / oder die Erden-Mutter genannt / und auf einen Wagen fahrend / der von zweyen Drachen-Köpffen gezogen wurde / angebetet. In der einen Hand hatte ſie eine brennende Fackel / und auf dem Haupte Korn-Garben. Ihr wurde ein ſonderbahres groſſes Feſt zu Ehren gefeyret / Cereris Eleuſinæ genannt / bey welchen allerhand unzüchtige Schand-Poſſen / aber ſehr heimlich; Alſo / daß bey Lebens-Straffe / niemand nichts davon nachſagen dürffte / gefeyret; Wie dann die Prieſter vorher ausrieffen: Procul ite profani: Gehet weit weg ihr Gottloſen / verſtehe / die ihr nicht zu dieſen heimlichen Unzuchts-Werck / (aus welchen die blinde Heydenſchafft einen Götzen-Dienſt machten / ) eingeweyhet ſeyd. Die der Ceres geweyhete Prieſterinnen / wurden Meliſſæ und Cereri Initiatæ genennet; Davon noch eine alte Inſcription dieſes Innhalts zu leſen: Sacratæ apud Eleuſinam Deo Baccho-Cereri & Coræ.

Von der Cerere ſoll Triptolemus die Kunſt / Geträyde zu bauen erlernet / und ſolche hernach weiter in der Welt ausgebreitet haben. Caſtum Cereris wurde zu Rom dasjenige Faſten genannt / da man der Göttin Ceres ihr Feſt hielte / und kein Brod eſſen / noch Wein trincken durffte.

Cerealia wurden auch die Feſte die zu der Cereris Ehre angeſtellet wurden / genennet; Dieſe Feſte dörfften keine Weiber / die in der Trauer waren / beſuchen / ſondern es muſten lauter fröliche Leute denenſelben beywohnen. Sie wurden den 19. Aprilis gefeyret.

Cereales Ludi gleichfalls der Cereri zu Ehren angeſtellet / wurden hergegen in Trauer-Habit gehalten / und

dadurch der Ceres ihr Leyd-Weſen/ welches ſie bezeuget/ als ihr/ ihre Tochter Proſerpina entführet worden/ vorgebildet. Bey dieſem Spielen durffte niemand/ ehe die Sonne untergangen war/ etwas eſſen; Man warff auch dabey Nüſſe und Kichern unter das Volck/ um ſolches deſto luſtiger zu machen.

Champignons oder Erd-Schwämme/ dieſe ſollen unten roth/ oben weiß/ und von guten Geruch ſeyn. Diejenige/ welche in Gärten/ oder auf andern nicht allzuſehr gemiſteten Feldern wachſen/ ſind die beſten. Wann ſie ein wenig zu bewelcken beginnen/ oder würmicht ſehen/ taugen ſie nicht mehr. Jhre beſte Sammlung iſt/ wann ſie noch in Köpffen ſtehen/ und ſich nicht aufgethan haben. Dieſe zuzurichten/ reiniget man ſelbige zuvor/ und wirfft ſie in klahres Waſſer. Darnach läſſet man ſie in wenigen Waſſer aufſieden/ daß ihnen der gantze Geſchmack vergehe. Ferner ziehet man ſie auf/ und läſſet ſie abtropfen; Thut ſie hierauf in einen Topff mit einer Brühe oder Suppen/ von Butter/ Saltz/ Gewürtz/ Zwiebeln/ Wein-Eßig/ und etliche Stücken Orangen- und Citronen-Schalen. Wann dieſes alles wohl gekocht/ und die Brühe eingeſotten/ thut man ſie in eine Schüſſel/ und geuſt von dem Waſſer/ ſo aus denen gebratenen Schaaffs-Keulen laufft/ auch etwas von Orangen- und Citronen-Safft darüber; Habet ihr ſolches Schaaffs-Keulen-Waſſer nicht bey der Hand/ ſo laſſet nur ein wenig von der Brühe/ worinnen ſie geſotten worden/ daran; Jhr müſſet aber das Fette zuvor davon thun. Das Ochſen-Marck gehet über alle Butter; So dienet auch der ſüſſe Rohm ſehr wohl/ die Suppen oder Brühe etwas leimicht zu machen. Solches geſchiehet ein wenig vorher/ ehe man ſolche Speiſe zu Tiſche bringet. Etliche laſſen ſie nicht einmahl aufſieden/ ſondern thun ſie zwiſchen zwo Schüſſeln auf eine Glut-Pfanne/ allwo ſie häuffig Waſſer von ſich geben. Dieſes thun ſie hernach hinweg/ und würtzen darauf die Erd-Schwämme. Jch halte aber dafür/ daß ſie auf die Art allzu ſtrenge/ und dem Leibe allzu hitzig ſeyn. Etliche legen ſie umgekehret in den Ofen/ oder auf die Kohlen/ und thun ein wenig Butter/ Pfeffer und Saltz darüber. Auch nimmt man die groſſen geſottenen Erd-Schwämme/ kehret ſie um/ füllet ſie mit einer von Fleiſch oder Fiſch wohl gewürtzten Gefülſel; Leget ſie hernach auf gerieben Brod/ und machet hievon eine gute Suppe/ oder ein Zwiſchen-Gerichte. Auch backet man ſelbige/ wenn ſie nur ſchlecht ausgeſaubert und gewaſchen ſeyn/ mit Mehl und Butter. So wendet man ſie auch in Nonnen-Teig um/ und prägelt ſie hernach in der Pfannen. Der Zierath von allen kleinen in der Pfan-

nen Geprägelten / iſt die Peterſilie / welche man ſowol auf den Schüſſel-Rand als über die Schüſſel ſtreuet / und darüber eine Brühe von Citronen oder Oranien-Safft / oder zum wenigſten etwas Wein-Eßig und Saltz machet. Laſſet ihr eure Erd-Schwämme / Mooſſen-Schwämme / Morcheln / und andere dergleichen dörren / und ſtoſſet ſie hernach klein zu Pulver / ſo wird ſolches zu allerhand Brühen / Fricaſſeen, Paſteten und Gebackens dienen / und denenſelben einen Geſchmack geben / obgleich keine friſche darzu kommen ſolten.

Chariſtiæ, waren Convivia oder Gaſtereyen / welche die Römer den 22. Februarii anſtelleten / und zwar eigentlich zu dieſer Abſicht / damit diejenige / die auch ein gantzes Jahr untereinander Feindſchafft gehöget hatten / an dieſen Tag zuſammen kommen / die alte Freundſchafft wieder erneuren / und allen Zanck und Streit abthun / und an die Seite ſetzen möchten. Zu welchem Ende / Friedenmacher / oder ſolche Leute / welche die ſtreitende Perſonen untereinander vertrugen / darzu gezogen wurden. Bey denen alten Chriſten wurden dergleichen Liebes-Mahlzeiten Agapæ genannt / theils weil man auf ſolchen von nichts als von Frieden und Einigkeit redete / theils auch weil die Reichen auf ſolchen Mahlzeiten die Armen ſpeiſten / oder doch jeden gewiſſe Portiones-Speiſen durch die Diaconos nach Hauſe ſandten. Zu wünſchen wäre es / daß noch heutiges Tages alle unſere Mahlzeiten Agapæ, Liebes-Mahle ſeyn möchten; So aber ſcheinet es / daß ſich der Zanck-Teufel vielmahls / ja ſo ſehr darauf einzufinden pflege / als dorten auf des Pelei und der Thetis Hochzeit geſchehen / da alle Götter und Göttinnen / auſſer der einigen Eris, der Göttin des Zwietrachts / dabey eingeladen worden / welche (um ſich dieſes Schimpffs halber zurächen) als die Gäſte mitten in ihrer beſten Luſt waren / einen Gülden Apfel ins Zimmer warff / auf welchen geſchrieben ſtunde: Detur Pulcherrimæ: Er ſoll der Schönſten gegeben werden. Als ſich nun hierauf die drey Göttinnen / Juno, Pallas und Venus eine jede deſſen anmaſte / und ſich vor die Schönſte in der Compagnie zu ſeyn hielte / kam endlich auf Jupiters Befehl die Sache dahin / daß ſie alle drey nach den Berg Ida ſich verfügen / und daſelbſt eines jungen Schäffers / Paris genañt / welcher des Trojaniſchen Königs Priami Sohn war / Ausſpruch erwarten ſollten / der ſolchen der Göttinn Venus zuſprach / die ihn hinwieder die ſchöne Helenam aus Griechenland / des Königs Menelai Eh-Gemahlin zuführte / woraus hernach der Trojaniſche Krieg entſtanden / der der Stadt Trojæ ihren Untergang gebracht.

*Chervis*, vide Zucker-Wurtzel.

Chocolade, wird aus zweyerley Jndianiſchen Gewächſen / und unterſchiedenen Gewürtzen bereitet: Als erſtlich aus der Frucht eines Baums / welches bey denen Jndianern Cacao, Cacacio, und in der Provintz Nicaragua Cacavate heiſſet / wächſet in dürrem Erdreich / daher dieſes Gewächſe ſubtil und klein bleibet / und unter andere groſſe Bäume / die ihm Schatten gebē / gebauet wird. Das andere Gewächſe wird genannt / Aceotes, oder Achioti, iſt an der Gröſſe / Geſtalt und Form / einen Pomerantzen-Baum nicht unähnlich / die Blumen ſeynd Sternförmig / mit fünff weiſſen und röthlichen Blättern / die Frucht iſt wie ein Jgel / wie grüne kleine Mandeln formiret. Wann dieſe reiffen und aufſpringen / zeigen ſie rothe gefärbte Beerlein / deren nimmt man ſoviel / als die Chocolata zu färben nöthig iſt. Man nimmt alſo von dieſer Chocolade 10. Pfund / anderthalb Pfund Zucker / Zimmet 3. Untzen / Cardomomen 7. Loth / Gewürtz-Nägelein und Anis jedes 2. Loth / Aceotes ſoviel als es genug *iſt* / *um* roth zu färben; Auch nimt man Mandeln und Pomerantzen-Blüthe-Waſſer darzu.

Die Choquelade ſoll ein treffliches Præſervativ ſeyn / den Menſchen geſund zu erhalten; Sie wird mit Waſſer oder Milch geſotten / nach Belieben gezuckert / und warm getruncken.

Die Engelländer richten ſie folgender geſtalt zu: Sie nehmen Milch und Waſſer / von jedem ein halb Nöſſel / zerklopfen darinn einen Ey-Dotter / in ſolche thun ſie 4. Loth zerriebene und klein-geſchabete Chocolade; Alles dieſes wird mit gelindem Feuer geſotten / daß es ein wenig aufwalle: Dabey muß man das fleißige Herum-Rühren mit einem Chocoladen-Löffel oder Quer-Holtz nicht vergeſſen / damit ſie ſich im Schaum auflöſe / wie auch bey dem Caffé gebräuchlich. Hierauf wird es vom Feuer abgenommen / und mit etlichen Löffeln voll Spaniſchen Weins und Canarien-Seck / aber ohne Zucker noch kräfftiger gemacht. Endlich mag man es mit Löffeln eſſen / oder trincken / wie man ſelbſten will.

Viele junge Weiber geben ſolches ihren alten Männern gar willig des Abends / um ihr Leben zu verlängern / wie ſie zu reden pflegen; Wann mans aber frühe genieſſet / wird es wohl beſſer ſeyn. Man hat wegen dieſes Trancks in Spanien einmahl auch die Frage fürgebracht: Ob nicht die Chocolade die Faſten breche? Ratio dubitandi war / weil ſie ſo ſehr nähret und mäſtet / auch fleiſchliche Reitzungen mehr / als ander Fleiſch machet; Zumahl ein gewiſſer Engelländiſcher Medicus behauptet / daß in einer Coccos-Nuß / was die Kern anlanget / mehr nährende Krafft ſtecke / als wann man ein Pfund ſtarcke Fiſche zu ſich nimmt. Endlich iſt doch der Ausſpruch für die Coccos-Nüſſe / daß ſie keine Faſten breche / deswegen ergangen: Weil ſie ein Geträn-

cke/ und keine Speiſe geben. Noch mehr that es dabey/ daß man bewieſen/ wie dieſes Geträncke bey den Americanern, was bey denen Europæern Wein und Bier ſey. Ja die Spanier ſcheuen ſich nicht/ ſelbiges Geträncke zu Mexico und Peru in öffentlicher Kirche zu trincken.

Zum Beſchluß wollen wir noch was Köſtliches aus der Artzney zugeben: Nehmet eine halbe Untze Chocolade, 3. Untzen Confect. Alchermes, zwey und ein halb Quintlein ausgepreßtes Muſcaten-Oehl/ 2. Quintlein ſchwartzen Peruvianiſchen Balſam / und 1. Quintlein Zimmet-Balſam. Aus allem dieſen machet / vermittelſt eines Malvaſier-Weins / einen Balſam/und ſchlaget ihn über den Magen / ſo werdet ihr die kräfftigſte Wirckungen eines fürtrefflichen Magen-ſtärckenden Cataplaſmatis empfinden.

Ein gewiſſer luſtiger Kopf hat der Chocolade zu Ehren Folgendes geſchrieben:

Es iſt ja immer Schade / daß man an Chocolade,
Thée, Caffé, Hippocras, und auch an Saſſafras,
Das theure Geld verſchwendet / zwar hat man vorgewendet/
Daß es ſehr nützlich ſey / da es doch Trügerey.
Man ärgert das Gemühte/ man wäſſert das Geblühte/
Man thut ſich ſelbſten Leyd / verſäumt die edle Zeit;
Man ſaufft ſich gar zu Tode. Warum? Es iſt la mode.
Ach! wäre man doch frey/von dieſer Sclaverey.
Beym Leſen und beym Schreiben/des Morgens nüchtern bleiben/
Ohn Caffé, Thée und Wein / ſoll meine Mode ſeyn.

Chylus, der Nahrungs-Safft in des Menſchen Leib / vide **Magen**/ item **Nahrung** und **Dauung**; Und wie er in Blut verwandelt werde/ unter dem Worte **Blut**.

Cichorien, Cichorium ſativum, ſeris ſativa, **Hindlauff/ Wegwart**/ davon iſſet man mehrentheils die Weiſſe/ und thut ſie auch mit andern Kräutern in die Suppe. Selbige zuzurichten/ läſſet man ſie aufſieden / und wann ſie wieder aus dem Waſſer gezogen worden/ läſſet man ſie austropfen/ und würtzet ſie wie andere Zwiſchen-Gerichte; Man iſſet ſie auch wohl mit Oehl und Wein-Eßig / wie Salat. Die wilde Cichorie, wann ſie noch zarte Blätter hat / ſchneidet man klein / und wirfft ſie in friſches Waſſer / daß ihre Bitterkeit ſich ausziehe / und iſſet ſie alsdann im Salat mit Oel und Zucker; Wann man ihre Wurtzel abgeſchabet / wirfft man ſie auch in friſches Waſſer / und läſt ſie eine Zeitlang darinn liegen / hernach ſiedet man ſie / und machet eine Brühe daran. Die wilde Cichorie, welche weiſſe Blumen hat / iſt viel delicater, als

als die mit den blauen Blumen; Man darff ſie auch nur ein wenig im Waſſer liegen laſſen / ſo iſt ihre Bitterkeit verſchwunden.

Die Authores ſind wegen des Temperaments der Cichorien nicht einig/ ſintemahl es mit den Cichorien eben wie mit einigen andern Kräutern / die ex partibus heterogeneis, aus faſt widerwärtigen Theilen zuſammen geſetzet ſind/ beſchaffen: Dann obſchon die meiſten darinn übereinkommen/ daß die Cichorien kühlend; So ſtehet ihnen doch die Bitterkeit / als ein Zeichen der Wärme/ entgegen. Deswegen giebet Avicenna den Ausſchlag/ daß die Cichorien ſich zwar zur Wärme nahen / aber dieſelbe ſey ſo beſchaffen / daß ſie keinen Nachdruck habe / ſondern der Kälte weichen müſſe.

Gleichwie nun dieſer Streit am meiſten die Apoteck angehet/ da man ſothane Bitterkeit der Cichorien, als darinn eigentlich die Tugend zu Eröffnung der verſtopfften Leber beſtehet/ beyzubehalten ſuchet/ alſo berühret derſelbe die Küche nicht ſo ſehr; Sintemahl man daſelbſt / zu Verbeſſerung des Geſchmacks / itzt-gemeldte Bitterkeit durch das Einweichen oder Abkochen / wo nicht gantz wegzunehmen/ doch zu mindern bemühet iſt: Und iſt kein Zweifel / nachdem dieſelbe gantz/ oder zum gröſten Theil weggenommen/ daß alsdann die Cichorien unter die kühlende Speiſen ſchlechterdings gehören.

*Cinnus*, vide Geträncke der Alten.

**Citronen**/ eine bekannte Frucht/ ſind mancherley Arten: Als ordinaire Citronen/ detti mit doppelter Blühte/ Trauben Geſtalte / von Agrodolce die Citronen Paradies-Aepfel genannt/ ſo kein Marck hat. Einfache Cedrato, doppelte dito, Cedrato von Coſte, von Florentz/ Cedrato Falſo, die Lumia von Valentza mit glatten Schalen/ die länglichte / ſüſſe / ſtarcke dito, die Lumia auf Bergamotten-Birn Art/ mit einen Fuß von Caſerta, die groſſe Ponzino, die mittel / ſüſſe/ rothe und geſprenckelte dito, die Spongino Citronen/ die Spaniſche ſüſſe Lima, die herbe/ Trauben-förmige / durchſichtige dito, die Spada falſa, dito fora grande, dito a Pera & Baſtarda, und was etwan der Gattungen mehr ſeyn möchten / die aus denen Garten-Büchern zu erſehen ſeyn.

Das Temperament der Citronen betreffend / kan ſolches nicht gleichförmig geſetzet werden / weil ſie nach Galeni Meynung / aus dreyen Stücken beſtehen: Das erſte iſt Cortex, die äuſſerliche gelbe Schale / welche hitzig und trocken in 2. Grad: Das andere Stücke iſt Pulpa, das Fleiſch oder die weiſſe Haut / welche zwar einige kalte und phlegmatiſche Nahrung geben kan / aber hart zu verdauen iſt / und deswegen wenig genutzet werden kan: Die dritte iſt Medulla, das Marck / in wel-

welchen der Safft kalt und trocken in 3. Grad enthalten. Dieſen könnte das vierdte Stücke/ nehmlich Semen, die Kerne/ zugefüget werden/ welche in 2. Grad hitzig und trocken ſeyn.

**Citronat einzumachen:**

So ſchäle die Citronen/ und weiche die in Stücklein zerſchnittene Schale acht Tage lang/ alle Tage in friſch Waſſer; Alsdenn läutere den Zucker gar dünne wie Waſſer/ lege die Citron auf ein ſauber Tuch/ aber nur ſo lange/ als der Zucker ſiedet/ denn ſonſt werden ſie zähe; Hernach laß ſie in dem Zucker ein paar Süde thun/ und nimm ſie gleich wieder heraus. (denn ſiedet ſie zu lange/ ſo wird ſie weiß) Den Zucker aber muſt du recht dicke ſieden/ wenn er abgekühlet iſt/ darüber gieſſen/ und nur ein Papier darauf legen/ und nicht verbinden. Wenn ſie etliche Tage gelegen/ und der Zucker wäſſericht wird/ ſo gieß ihn ſamt den Citronat in ein Becken/ laß es ſieden/ ſchäume es wohl ab/ und gieß es wieder in das Gefäſſe/ darinnen du es zu verwahren gedenckeſt. Du kanſt ſonſt auch die Citrone länglicht/ oder die Spalten rings umher in dünne Schnitten ſchneiden/ und es alſo machen: Lege ſie in einem Topff/ ſaltze ſie wohl/ gieß friſch Waſſer daran/ daß es über die Citrone hergehe/ und laß ſie über Nacht alſo ſtehen; Hernach ſiede ſie in ſauber Waſſer/ bis ſie anhebet durchſichtig zu werden/ ſo thue ſie vom Feuer/ und das Waſſer davon/ ſchütte ſie in friſch Waſſer/ das macht ſie wieder härtlich; Laß alle Stunden friſch Waſſer darauf geben/ lege ſie auf ein ſauber Tuch/ daß ſie fein abtrocknet/ läutere Zucker/ und gieß ihn kalt darüber/ laß es einen Tag ſieden/ den andern oder dritten Tag ſiede den Zucker wieder/ du muſt aber allezeit ein friſch Stück Zuker mit einthun. Dieſes thue dreymahl nach einander/ ſonſt wird der Safft zähe. Wenn alſo der Zucker nicht mehr wäſſericht wird/ und die rechte Dicke behält/ darffſt du ihn nicht mehr ſieden.

**Limonen oder Citronen mit Schalen einzumachen:**

Nimm ſchöne friſche Citronen/ die nicht gar hart in der Schalen ſind/ ſchneide ſie fein nach der Länge/ nur Spalten-weiſe/ wie man die Melonen ſchneidet/ doch nur allein die gelbe Schale/ damit das Weiſſe/ darinnen der Safft lieget/ nicht verſehret werde/ auch daß die gelbe Schale an den Citronen bleibe/ und nicht gar abgezogen werde; Weiche ſie alſo acht oder neun Tage in friſchen Waſſer/ gib ihnen aber alle Tage friſches; Hernach überſiede ſie darinn/ laß ſie aber nur einen guten Sud thun. Wenn ſie nun wohl-geſotten ſeyn/ lege ſie aus dem Waſſer auf ein ſauber Tuch oder Siebe/ und läutere Zucker mit einem eingeſchlagenen Ey-Weiß/ wie gebräuchlich: Nimm allezeit auf drey Citronen/ ein Pfund Zucker/ ſiede ihn aber nur gantz dünne/ und lege Citronen oder

Limonien darein / laß es auch einen Sud mit einander thun; Thue die Limonien wieder heraus / lege ſie in ein ſauber Glas oder Topff / laß den Zucker kalt werden / und gieß ihn darauf. Den andern oder dritten Tag ſiede den Zucker wieder / und das thue etzliche mahl / bis der Zucker die rechte Dicke behält / daß du ihn nicht mehr ſieden darffſt. Die gröſte Kunſt dabey / iſt / daß man den Zucker gar dünne ſiede / wie Waſſer. Auch muß man fleißig Achtung geben / daß / wann man die Citronen ſchneidet / das Weiſſe nicht verſehret werde / damit das Saure gantz bleibe.

### Citronen-Confect zu machen:

Nimm ein Pfund ſchönen Zucker / und ein halb Pfund ſchönes Mehl / mache einen Teig mit drey oder vier Eyern an: Nimm ein halb Pfund geſchälete Mandeln / ein Viertheil Citronen-Schalen / zwey Loth Zimmet / ein Loth Nägelein: Nimm ein halb Loth Muſcaten-Blumen / und zwey Loth Muſcaten-Nüſſe / ſchneide es alles klein / und thue es mit unter dem Teig / knete ihn wohl ab / und lege ihn auf eine Oblat, drucke eine Form darauf / und backe es geſchwinde ab.

### Auf eine andere Art:

Nimm ein halb Pfund Citronen-Schalen / ſchneide ſie zu kleinen Stücken / lege ſie in friſches Waſſer / laß ſie eine Weile darinn liegen / thue ſie in ein ſauber Tuch / ſtoſſe ſie in ſiedend Waſſer / laß ſie ſo lange ſieden / bis ſie ſich zerdrucken laſſen; Trockne ſie hierauf wohl wieder ab / daß alles Waſſer davon kommt; Thue ſie ferner in einem Steinernen Mörſer / und drey Viertheil grob-geſtoſſenen Zucker dazu / ſtoſſe es wohl mit einander durch / und thue alsdenn von zweyen Limonien das Saure darunter / ſetze es über ein helles Feuer / daß es ſiede / bis es ſich vom Becken abſchäle; Thue es in eine irrdene Schüſſel / laß es über Nacht ſtehen / alsdenn ſchneide die gelbe Citronen-Schale / ſo du von der weiſſen abgeſchälet / in länglichte Stücke / rühre es darunter / und mache Figuren daran. Andere laſſen ſie / wie erſt gedacht / nicht in Becken auf der Glut ſieden / ſondern truckenen ſie nur auf einer jehen Glut / aber nicht viel / rühren es ſtets um / daß es nicht anbrennet / nehmen ein Stück / weltzen es im Zucker / und drucken es in Formen. Man kan aber eine Forme über zweymahl nicht brauchen / daß man ſie nicht wieder reinigen muß.

### Citronen-Conſerv. und Biſcuit zu machen:

So verfähret man damit eben wie bey denen Pomerantzen gelehret wird / und mag man nicht allein die gelbe Haut hiervon ſchaben / ſondern auch bis auf das Fleiſch kommen. Wann man ſolches wohl gewaſchen / und in verſchiedenen warmen Waſſer entbittert / auch wie die Pomerantzen-Schalen getrocknet hat / thut man ſie in den Zucker / und tröpffelt noch etwas Citronen-

tronen-Safft darzu/ damit der Geſchmack deſto ſtärcker werde.

Citronen-Biſcuit ſo dicke als drey oder mehr Finger zu machen:

So laſſet den Zucker zur dicken Conſerven ſieden/ thut hernach dieſe obgeſagte Schalen oder Pulver darein: Menget auch ein wenig Citronen-Safft/ und geſchlagenes Weiſſe vom Ey darein/ daß es aufblaſe. Wann nun der Zucker auf das Papier gegoſſen worden/ ſo haltet eine heiſſe eyſerne Schauffel darüber/ alsdann bläſt die Conſerve durch ſolche Hitze auf. Indem ſie noch warm iſt/ ſchneidet groſſe Biſcuiten davon/ ſelbige werden inwendig voller Augen/ und auch ſehr leicht ſeyn. Man macht auch eine Citronen-Conſerve von bloſſen Safft/ ohn geſchabte Schalen. Solche Conſerve aber/ ſchmecket nichts anders als ſauer/ deswegen ſie nicht ſo angenehm/ als wenn Schalen darzu gethan werden.

*Cochana*, vide *Langes*.

Cocos-Baum/ wird darum von uns dieſes Orts angeführet/ weil er vors erſte die treffliche und ſafftreiche Cocos-Nüſſe hat/ und auch ſonſt ſtattlichen Nutzen in der Haushaltung ſchaffet; Es hat aber derſelbe einen ſehr hohen geraden Stamm/ iſt mit gewiſſen Knoten abgetheilet ſein Holtz iſt nicht feſt ſondern ſehr lucker/ die Wurtzel klein/ und welche dennoch eine ſo ſchwere Laſt tragen kan. Dieſer Baum iſt von ſonderlicher Tugend auf der Malabariſchen Küſte/ und in denen Maldiviſchen Inſuln zu finden; Er hat keine Aeſte ſondern theilet ſich oben in lauter lange Blätter aus/ unter denenſelben dicht am Stamm wachſen die Cocos-Nüſſe zu 10. oder 12. in der Gröſſe eines Strauſſen-Eyes an einander; ehe die Frucht zeitiget wird ſie Lanho genañt/ ſie iſt voll Waſſers/ welches denen Reiſenden/ die nicht allenthalben ſüſſes Waſſer haben können/ wohl zu ſtatten kommt; aus dieſem Waſſer erwächſt endlich der Kern/ welcher weiß iſt/ und wie ein Haſel-Kern ſchmecket/ doch eſſen ihn die Leute nicht gern/ ſondern überlaſſen ihn denen Sclaven/ wann ſie vorher die Milch heraus gepreſſet haben/ womit ſie den Reiß kochen; Mit dieſen Cocos-Nüſſen wird in gantz Indien groſſer Handel getrieben/ dannenhero die Malabaren dieſelbe viel bauen/ weil ſie ihnen guten Nutzen bringen/ dann aus der inwendigen braunen Schalen machen ſie Trinck-Geſchirr/ die äuſſere Schale wird gedörret/ und weil ſie gar zaſerig iſt/ kan man ſtarcke Seile daraus machen/ deren man ſich in gantz Indien bedienet. Wir wollen aber den übrigen Nutzen vorbey gehen/ und nur noch auf dem Küchen-Gebrauch dieſes Baums ſehen/ da wird erſtlich aus den inwendigen Kern ein gutes Oehl gemacht/ die gedörrte Früchte/ die man weit und breit verführet/ heiſſen Capra,

wann

wann ſie keine Cocos-Nüſſe haben wollen / ſo ſchneiden ſie gleich Anfangs ihre Blühte ab/und binden hernach einen Krug mit einen engen Loch/Collao genannt / hart daran / verſtopffen deſſen Loch genau mit Letten/ daß kein Lufft darzu kommen kan/ ſo wird er in wenig Tagen voll von einem ſüſſen Waſſer/ welches ſie Sura nennen/ und überaus lieblich zu trincken iſt; aus dieſer Sura machen ſie hernach allerhand gute Sachen/ als Wein/ Oehl/ Eſſig/ Brandwein/ ja auch gar Zucker/nachdem ſie ſolches Waſſer dick einſieden wollen.

Hr. Georg Meiſter/ Königl. Pohlniſch- und Chur-Sächſ. Luſt-Gärtner/ führet in ſeiner lob-würdigen Beſchreibung der Orientaliſch-Indianiſchen Kräuter/ Gewächſe und Bäume den Cocos-Baum/ deſſen Geſtallt/ Eigenſchafft/ Frucht und Nutzen er ausführlich beſchreibet folgendergeſtalt redend ein:

Kom̃ Sterblicher und ſchau mit unverwandten Augen
Mich als ein Meiſter-ſtück des höchſten Schöpfers an/
Laß mich als Ober-haupt der nutzbarn Bäume taugen/
So lang als mein Geſchlecht hier Früchte tragen kan.
Ich gebe keine Frucht wie dort um Sodom ſtehet/
Die zwar von auſſen ſchön/ mit lauter Anmuht ſpielt/
Von innen aber Gifft ſo deinen Leib auffblähet/
Und unter deren Schaal nur Aſche wird erzielt.
Nicht Tuxamiren Art noch Fingan Pannans Bluhme
So Japan bringt herfür mit ſtoltzer Anmuhts Zier/
Vor deſſen Scharlach Kleid verſtum̃t ſonſt ohne Ruhme
Die Roſe und ſich neigt/ in Demuth ſtets vor ihr.
Wer aber ferner geht und ihre Zwibeln ſchmecket
Wie auch der Wurtzel Ran, die weißlich iſt geſtallt/
Wird fühlen daß in ihr ein ſtarckes Gifft verſtecket/
Welchs Menſchen tödten kan/ nach kurtzem Auffenthalt.
Bey mir hingegen findt man lauter Lebens-Früchte/
Die ihren Nutzen nach faſt nicht zu zehlen ſeyn/
Es iſt kein Fabel-Werck was ich mich hier verpflichte/
Ich bin kein Schatten-Bild noch ein gemahlter Schein.
Nicht Coloquinten Art von bittern Gifft und Gallen
Ich ſpeiſe Hungrige mit meinem Zucker Safft/
Ich träncke Durſtige/ und denen die faſt fallen
Verſchmacht in Ohnmacht hin/ den'n geb ich meine Krafft.

Drum wer vorübergeht der bleibe hier
was ſtehen
Und ſchaue mich nur recht als eine
Quelle an/
Des Höchſten Gütigkeit ſo wird er
klärlich ſehen
Was ſeine Wunder-Hand bey
meiner Frucht gethan.

**Cœna Abend-Eſſen/ Abend-Mahl/** daher Sacra Cœna, Sacra Synaxis, das Heil. (und von unſerm Erlöſer in der Nacht in welcher er verrahten ward/ eingeſetzte) Nachtmahl/ Cœna a Κοινὸς von Communis allgemein genannt wird; in leiblichen Gebrauch hatten die Römer ihre Cœnas oder Nachtmahlen/ welche des Morgens um 9 Uhr anfingen/ nach dem Vers:

Incipit extructos frangere nona Thoros.

Das iſt: Es fingen einige vom Morgen früh an bis in die Nacht hinein zu eſſen/ welches aber mehr von groſſen Conviviis als Cœnis zu verſtehen iſt/ als welche nur allein den Titul eines Abend-Eſſens oder Nachtmahls führen kunten; vide hiervon wie auch von der Cœnatoria Toga ein mehres unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten.**

**Collation,** heiſſet theils das Aufftragen und Vorſetzen ſolcher Eßwaaren/ die auch auſſer der Mahlzeit zum Trunck oder zur Luſt können genoſſen werden/ und eben keine vollkommene Mahlzeit vorſtellen ſollen/ wiewol manche Collation, ſonderlich die/ welche in allerhand ausländiſchen Delicateſſen und Confecturen beſtehet/ offt theurer als manche Mahlzeit die mit warmen Speiſen zu ordentlicher Mittags- oder Abends-Zeit angerichtet wird/ zu ſtehen kommt.

**Communitäten** heiſſen auf Univerſitäten diejenigen Tiſche an welchen arme Studenten/ ſonderlich eine gewiſſe Anzahl Lands-Kinder umſonſt täglich zweymahl geſpeiſet werden/ und rühren die Unkoſten darzu her aus Chriſtlöblichen Stifftungen und Verordnungen/ welche entweder die hohe Landes Obrigkeit ſelbſt bey Auffrichtung ſolcher Univerſitäten darzu geleget und verordnet hat/ oder auch andere vornehme/ reiche und Chriſtl. Perſonen zu einen ſolchen pium uſum in ihren Teſtamenten legiret haben; Zu wünſchen wäre es nur/ daß ſolche Legata offt beſſer adminiſtrirt oder nicht gar eigennütziger weiſe (ungeachtet viel derſelben mit einem groſſen Fluch verclauſuliret ſeyn) eingezogen/ oder doch zum wenigſten nicht ſo ſehr beſchnitten würden; imgleichen/ daß man ſie nicht ſo ohne Conſideration dem Unwürdigen ſowol als dem Würdigen/ dem Reichen ſowol als denen Armen (vor welche es doch nur allein geſtifftet) verliehe. Diejenige die ſolche nun genieſſen/ und dadurch alu-

alumni Reipublicæ werden/ haben ſich auch zu beſcheiden/ daß ſie dadurch ihren Wohlthätern verbunden ſeyn/ und zum wenigſten/ wann ſie heut oder morgen in ihren Dienſten employret zu werden nicht die Gelegenheit hätten/ ſondern etwann anderwerts ihr reichliches Auskommen finden/ und zeitliche Güter im Uberfluß bekommen ſolten/ von ſolchen der Univerſität oder Communität/ die ſie in ihren Armuhts-Jahren auffgenommen/ und als eine Mutter verſorget und ernehret hat/ wieder Gutes erzeigen ſolten.

Von der Art ſelbſten in dieſen Communitäten zu ſpeiſen/ iſt noch zu mercken/ daß es bey einigen ordentlich und wohl/ bey andern unordentlich und ſchlecht zugehe; Die Univerſität Tübingen mag wohl/ was das erſte betrifft vor allen teutſchen Univerſitäten den Vorzug haben/ ſintemahl ſiederdem daß ſie A. 1477. von Hertzog Eberhard von Würtenberg geſtifftet worden/ und das Collegium illuſtre darzu gekommen/ in welchen hohe Stands-Perſonen ſich auffzuhalten pflegen/ auch noch zugleich gewiſſe Collegia ſeyn/ in welchen auf des Hertzogs und des Landes Unkoſten viel gelehrte Leute gantz frey an Eſſen und Trincken und Logiment unterhalten werden. Was die drey hohe Fürſtliche Land-Schulen zu Grimma/ Meiſſen und der Schul-Pforte in dem Chur-Fürſtenthum Sachſen vor herrliche Stifftungen und Beneficia vor arme Schülers ſeyn/ iſt bekannt/ die mit Inſpection über ſolche haben/ laut Chur-Fürſtl. Sächſiſcher Kirchen- und Schul-Ordnung/ und zwar über die Schul-Pforte die Stadt Leipzig/ über Grimma die Stadt Wittenberg/ und über Meiſſen die Stadt Freyberg. Aus dieſer Fürſten-Schulen Legibus und Verordnungen welche gleichfalls an bemelten Ort zu finden ſeyn/ bemercken wir nur wegen der ihnen vorgeſchriebenen Tiſch-Zucht/ daß ihnen ſolche folgender Maſſen vorgeſchrieben worden:

1. Wann ſie zu Morgens oder Nacht eſſen wollen/ ſoll derjenige dem es befohlen das Gebet mit lauter Stimme ſprechen/ die andern aber ſollen es gleichergeſtalt auch mit dem Hertzen und Gemüth ſtillſchweigend thun.

2. Dem befohlen wird über Tiſch zu leſen/ der ſoll langſam/ verſtändig und unterſchiedlich mit lauter Stimme leſen.

3. Dem Lectori ſollen die andern Knaben fleißig zuhören/ damit zugleich (wie der Leib mit der Speiſe geſättiget) alſo auch das Gemüth mit heiligen Sprüchen und Hiſtorien der Bibel erfüllet werde.

4. Sie ſollen nicht geitzig freſſen noch ſich voll ſauffen/ mit auffſtoſſen oder reiſſen des Kollers/ auch nicht die Beine wie die Hunde mit Zähnen zernagen.

5. Es ſoll auch keiner dem andern zu trincken.

6. Brodt und Fleiſch ſollen ſie nicht von dem Tiſch hinwegtragen/auch ſonſten keine Speiſe noch Tranck in die Schul bringen noch tragen laſſen.

7. Es ſoll auch keiner das Brodt zu Stücken ſchneiden / und Schnitt-Brodt daraus machen.

8. Die Tiſche / höltzerne Tellers/ Tiſch-Tuch und Hand-Quell ſollen ſie nicht zerbrechen noch zerſchneiden.

9. Wann ſie zu Morgens oder Nacht gegeſſen/ſollen ſie GOtt Danck ſagen / nachmahls in der Ordnung fein ſtille hinweg gehen.

10. Das Morgen- und Abend-Brodt / wie auch den Schlaff-Trunck ſollen ſie züchtig und beſcheiden nehmen.

Unordentlich und ſchlecht pflegt es in einigen Convictoriis herzugehen/ wann keine gute Tiſch-Zucht iſt / die Profeſſores und Inſpectores nicht fleißig viſitiren/ und ſich wenig darum bekümmern / die Alumni ſelbſt den Meiſter ſpielen/ und allerhand Exceſſe darinnen vornehmen/ wann der Oeconomus eigennutzig und geitzig iſt/ und das zum Unterhalt armer Studenten deputirte Geld nicht alles zu ihren Nutzen verwendet / ſondern in ſeinem Beutel ſtecket / ſchlechter Speiſen giebet als verordnet iſt / oder wann auch gar der Fundus ſo viel nicht austräget / daß ſo viele Burſch als in die Communität verwieſen werden / davon leben können / dahero hernach / ſo man ihnen allen dem Bauch füllen will / allerhand Uberbleibſels beym Schlächter / Ingeweide / und ſonderlich die Kaldaunen / und in Summa alles was nur wohlfeil zu bekommen/ muß aufgekauffet / und auf der Communitäte Tiſch gebracht werden/ welche man von den vielen Kaldaunen-eſſen / Kaldaunen-Schlucker an etlichen Orten zu nennen pfleget / wiewol dabey auch zu bedencken/ daß mancher guter Kerl/der ſo allerhand in dem Magen hineinſchlagen muß/ und wenig Geld zur anderwärtigen Pflege hat/ darüber kranck wird/ ja gar hinſtirbt/ welches demjenigen der Schuld daran hat / billig zur Verantwortung kommen muß.

*Compoſte* aus Kirſchen / *vide* Kirſchen.

**Conchin-Chineſiſche Mahlzeiten** / bey dieſen ſitzen ſie zwar wie die meiſte Orientaliſche Völcker auf der Erden/ dieſelbe aber muß mit denen ſchönſten Tapeten und Matratzen beleget ſeyn / vor ihnen ſtehet eine runde Tafel / nicht höher als daß ſie bis an ihre Bruſt reichet / dieſelbe iſt wohl bearbeitet / nach dem Stand der Perſonen verſilbert / verguldet / oder zierlich eingeleget. Dieſe Tafeln ſind ſehr klein / weil ſo viel Perſonen ſo viel Tiſche ſind / und ſo viel Gäſte man zur Mahlzeit nöhtiget / ſo viel Tafeln werden auch geſetzet / ſolches wird auch gehal-

halten wann ſchon kein Gaſt-Gebot gehalten wird / es ſey dann / daß etwa eine Frau mit ihrem Manne / oder ein Sohn zugleich mit dem Vater an einer Tafel ſpeiſen möchte.

Sie brauchen / wie auch viele andere Indianiſche Nationen weder Meſſer noch Gabeln / welcher ſie auch nicht bedürffen / ſintemahl in der Küche alles klein zerſchnitten / und alſo auf die Tafel gebracht wird. Mit denen Indianern haben ſie dieſes gemein / daß ſie zwey ſehr nett geſchnittene Stöckgen zwiſchen ihre Finger nehmen / vermittelſt deren ſie gar ſauber und mit einer ſonderbahren Geſchickligkeit alles zu faſſen wiſſen.

Servietten oder Hand-Tücher ſind bey ihnen nicht im Gebrauch / weil ſie ihre Finger nicht beſchmieren / deswegen ſie dieſelben nicht nöhtig haben abzuwaſchen. Ihre gemeine Haus-Koſt iſt ſonſten Reiß / dafern ſie aber Gaſtereyen anſtellen / welches unter denen Nachbaren gar üblich / ſo haben ſie gantz andere Speiſen / und alsdann ſpeiſet man keinen Reiß / weil derſelbe eines jeden tägliche Haus-Koſt iſt.

Wie arm einer auch immer ſeyn mag / wann er jemand zur Mahlzeit nöhtiget / ſo thut er der Sache nicht gnug / es ſey dann daß er die Tafel eines jeden Gaſtes mit 100. Schüſſeln beſetzen laſſe. Zu dieſer Mahlzeit laden und beruffen ſie alsdann alle ihre Nachbaren und Freunde / alſo daß man dieſer Orten ſelten eine Gaſterey findet da man nicht 30 / 40 / 50 / ja 100 / oder 200. Perſonen zehlen kan. Ein gewiſſer Autor ſaget / daß er einsmals auf einem Banquet in demſelben Lande geweſen / da er nicht weniger als 2000. geladene Gäſte gezehlet; Dergleichen Mahlzeiten geſchehen gemeiniglich auf dem Felde / damit es an Raum nicht ermangele vor ſo viele Tafeln. Hierauf möchte nun jemand fragen / wie man auf einer ſo kleinen Tafel ſo viele Schüſſeln laſſen könne? darauf dienet in Antwort:

Die üppige Conchin-Chineſen flechten auf eine jede Tafel ein überaus künſtliches Caſteel von Zucker-Rohr / worinn alle die 100. Schüſſeln mit gutem Fug über / neben und untereinander eingetheilet werden / daß der Gaſt noch Platz gnug vor ſich findet / ſeine Hände zu rühren.

Allerley Arten von Speiſen / die da nur im Lande zu bekommen ſind / muß der Haus-Vater oder Gaſtgeber herbeyſchaffen / es ſey vom Fleiſch oder Fiſch / von vier-füßigen oder fliegenden / zahmen oder wilden Thieren / desgleichen auch allerhand Früchte / die um ſelbige Zeit reiff oder zu bekommen ſind / und ſo das geringſte würde mangeln / ſo dürffte es dem Gaſtgeber vor einen groſſen Fehler geachtet / ja dieſe Mahlzeit mit dem Namen einer Gaſterey nicht einmahl beehrt werden.

Es iſt aber unmöglich daß alle die Speiſen können verzehret werden / dannenhero einer wol billig fragen dürff-

dürffte / wo man dann mit dem Reſt hinkähme / derſelbe müſte in einem ſolchen warmen Lande verderben / ehe er könte aufgezehret werden / zumahlen manchen Menſchen unmöglich fällt / hundert Mund voll / will geſchweigen hundert Schüſſeln voll aufzueſſen.

Hierzu weiß die verſchwenderiſche Nation guten Raht / was die Herren ſtehen laſſen / das iſt denen Dienern gut genug / ſie haltens aber alſo: Die Herren ſo zu der Mahlzeit genöhtiget werden / eſſen erſtlich gantz allein / denen inzwiſchen ihre vornehmſte Bedienten auffwarten. Wann nun der Herr gnug gegeſſen hat / ſo kommen ſeine Oberſte-Bediente an ſeiner Stelle zur Tafel / denen die geringe Knechte auffwarten; Dieſe treten endlich / wann jene auffgeſtanden / heran / und eſſen nach ihrem Gefallen. Im Fall nun dieſe / oder noch andere geringere Sclaven die zugerichtete Speiſen nicht alleſammt verzehren können / die Schüſſeln aber gleichwol müſſen ausgeleeret ſeyn / ſo ſtecken ſie das übrige in gewiſſe darzu gemachte Knapſäcken / und tragens nach Hauſe / wo ſie es mit groſſer Vergnügung austheilen an diejenigen die zu Hauſe geblieben / oder an das arme Volck / und ſolchergeſtalt endiget ſich das Gaſt-Mahl.

Denen gar armen Leuten decket offt eine jählinge Waſſer-Fluht auf eine Zeitlang den Tiſch / dann wann ſolche die Felder ſo plötzlich überraſchet / daß viel Vieh dadurch erſäuffet wird / ſo gehöret nach Ablauff des Waſſers das ertrunckene Vieh nicht mehr den vorigen Eigenthümer zu / ſondern dem der es am erſten findet und in ſein Haus ſchleppen kan / welcher alsdann ſich und die Seinigen eine Zeitlang davon unterhält und luſtig machet.

Nichts ungewöhnliches iſt es auch dieſen Heyden / daß / wie ſie die Kühe gar hoch / ja als Götter verehren / und von der Meynung ſeyn / daß die Seelen der verſtorbenen Menſchen in dieſelbe fahren (dahero bey ihnen und vielen andern Oſt-Indianiſchen Nationen mehr / vor eine Todt-Sünde gehalten wird / eine Kuhe zu ſchlachten / und deſſen Fleiſch zu eſſen) ſie ſolchen Kühen / wann ſie zum erſten mahl zum Stier ſollen gelaſſen werden / eine rechte Hochzeit mit vielen Ceremonien und Gauckel-Poſſen / die ihre Braminen dabey treiben / halten / und nach deren Vollendung ſo prächtige Gaſt-Mähle anſtellen / daß / wie Volkert Evertſon in ſeiner Oſt-Indiſchen Reiſe-Beſchreibung berichtet / einige derſelben etliche tauſend Ducaten zu ſtehen kommen.

Condimenta, heiſſet alles dasjenige / was entweder die Speiſen abzumachen / oder bey denenſelben auffzuſtellen gebräuchlich iſt; es ſind aber ſolche Condimenta entweder einfache oder vermiſchte; Die einfache beſtehen aus Vegetabilibus, Animalibus & Mineralibus, unter die

Vegetabilia zehlen wir allerhand
Wurtzeln / als Jngwer / Zwibeln / Knoblauch.
Rinden / als Zimmetrinden / Muſcaten-Blühe.
Blätter / als Lactuc, Saurampfer / Portulac.
Blumen / als Saffran / Brunkreß / Cappern.
Früchte / als Pfeffer / Muſcaten-Nuß / Negelcken / Cardamomen / Senff.
Säffte / als Zucker / Baum-Oehl / Eßig / unreiffen Trauben Safft / Citronen Safft ꝛc.
Aus dem Thierlichen oder Animaliſchen Reich hat man das Honig.
Aus dem Mineraliſchen das Saltz.

Vermiſchte Condimenten beſtehen theils in feuchten / theils in truckenen Sachen; Theils waren bey denen Alten gebräuchlich / und ſind nunmehro vergeſſen oder abgeſchaffet / theils ſind heutiges Tags noch im Gebrauch.

Unter jenen waren die Intinctus Embammata Salviata mit Salbey bereitete / Cepata mit Zwibeln / Alliata mit Knoblauch / Acetaria aus Salat Kräutern / Oxyporon war ein Moretum oder Mengſel / aus Käſe / Nüſſen und einigen Kräutern / mit Eßig / Pfeffer und Oehl bereitet / wie ſolches beym Columella lib. 12. c. 57. weitläufftig zu leſen.

Garum, war das liquamen exquiſitum, welches man Anfangs aus dem Eingeweyde des Fiſches Gari mit Saltz zubereitete / nachgehends aber hat man das Gedärme des Scombri darzu gebrauchet. Endlich iſt es bey denen inteſtinis piſcium nicht geblieben / ſondern man hat angefangen gantzer Fiſche ſich zu bedienen / und aus denen kleinen Apuis oder Aphyis ein Garum verfertiget / welches Celſus inter res mali ſucci, Galenus aber unter die wärmende und trockende Sachen zehlet / daher die Alten ihre Speiſen vielfältig damit abgemacht / jedoch es auch mit andern Sachen mehr vermenget / alſo daß daraus ein Condimentum decompoſitum entſtanden / alſo war Oenogarum mit Wein / Hydrogarum mit Waſſer / Oxygarum mit Eßig / Elæogarum mit Oehl / Piperatum mit Pfeffer vermenget; Hæmation hieß dasjenige / worzu bey dem Einſaltzen nicht allein das Eingeweyde ſondern auch das Blut der Fiſche zugleich genommen wurde. Garum colore mulſi veteris, war ſo dünne gemacht / daß es einen alten Meth gleichte und getruncken werden kunte.

Garum ex piſcibus ſquamoſis, ward aus ſchuppigten Fiſchen der Juden wegen verfertiget / weil ſie die Gara aus glatten Fiſchen ihres Geſetzes wegen nicht brauchen dörfften; Einige bereiteten gar Garum Catharticum, eine dem Leibe purgirende Artzeney.

Muria, wurde aus dem Fleiſch der Fiſche ſelbſt zubereitet / und war nicht eine bloſſe Saltz-Lacke / ſondern das Fleiſch muſte eben wie die Viscera bey

dem Garo, mit dem Saltz zugleich ſchmeltzen. Es waren aber hierzu nicht alle Fiſche bequem/ ſondern nur etliche/ inſonderheit brauchte man darzu die Thynnos, deren Muria vor die Beſte gehalten wurde/ die Muria de Sardis war wegen der vielen Schuppen und Gräten geringer/ wie auch Muria ex Atherinis, weil ſie nicht ſo wohl zerſchmeltzen können; Alec, Alex, Halec, vel Halex bedeuteten alle einerley und zwar nicht einen Hering/ ſondern eine Sorte von Garo oder die Hefen/ das Dicke/ was nach dem Durchſeigen im Tuch oder Seig-Korb zurück bliebe. Man könte hierzu auch zehlen Oxyliparum aus Fett/ Eſſig und andern ſauren Dingen/ Oxalmen oder Muriam Siccam: Abyrtacam, aus den Safft grüner Kräuter Knoblauch und Granaten-Körnern bereitet/ und dergleichen mehr; Allein es ſcheinet eine vergebliche Arbeit zu ſeyn/ ſich mit dergleichen Miſturen länger aufzuhalten. Wir ſchreiten demnach zu denen Vermiſchten Condimenten nach heutiger Art/ ſolche ſeynd:

Erſtlich/ alle Acetaria, Saláte/ dieſe beſtehen aus friſchen Kräutern und etlichen Blumen/ welche nicht zerrieben werden/ ſondern entweder gantz bleiben wann ſie zart und klein/ oder man zerſchneidet ſie wañ ſie hart und groß ſind; ihr Zurichten geſchiehet mit Baum-Oehl und Eſſig/ vor delicate Leute mit Mandeln-Oehl und Citronen-Safft; diejenige ſo vor dem Baum-Oehl einen Eckel tragen/ brauchen an ſtatt deſſelben Butter oder Speck/ welcher aber alsdann mit dem Eſſig warm gemacht und alſo über die Salat-Kräuter gegoſſen werden muß; Die bey uns gebräuchlichſte Salat-Kräuter ſeynd Lactucke, Endiven, Portulac, Kreſſe, Sommer- und Winter-Kreſſe/ Rapüntzlichen/ Ruckette, Dragun, Saur-Ampf/ Saurklee/ Grevinne, Kerffel/ Meliſſe/ Pinpinelle, Seleri, Fenchel/ darunter doch einige nur ſo lange ſie noch jung und zart ſind zum Salat dienẽ. Man kan hieher auch die Spargen, Hopff- und Flieder-Spargen ſetzen/ imgleichen die Küchen-Wurtzeln/ als Zuckerwurtz/ Rüben-kerffel/ Rüben/ Rapuntzel/ Haberwurtz/ Wegwarten/ und unter denen Früchten die Gurcken; zum Zierath thut man auf dem Salat die Blumen von Borrage/ Ochſen-Zungen/ Leber-Blumen und Indianiſche Kreſſe.

Zweytens/ Embammata ſive intinctus, Tuncken; Dieſe werden entweder ſimplici miſtione, durch bloſſe Vermiſchung bereitet/ als da iſt die Tuncke aus Wein und Zucker/ oder aus Wein und Kirſch-Mueß zum Gebratens/ die aus Eſſig/ Pfeffer und Butter/ zu den Muſcheln und Krebſen ꝛc. oder man verfertiget ſie mediante contritione, daß man die Ingredientia zerknirſchet/ als etwan Brunn-Kreß/ Löffel-Kraut/ und dergleichen friſche Kräuter/ deren Schärffe man

mit Saurampff / Rapuntzel und Lactucke alſo zu temperiren pfleget/ daß daraus mit Zuthun etwas Zuckers/ eine wider den Scharbock dienende gute Tuncke wird; Auch gehöret hieher die Tuncke aus geriebenen Meerrettig mit Eßig und ein wenig Zucker. Ingleichen die aus Senff und Moſt / oder Eßig bereitete Moûtarde, welche insgemein alſo ſchlecht verkauffet wird/ aber durch Zuſetzung der Citronen/ Hinbeer und anderer guter Syrupen/ wie auch des Brodii von eingemachten Ingwer / Citronat / und dergleichen ſehr verbeſſert werden kan.

Drittens / Trageæ, Specereyen/ deren richtet man auf denen Apotecken zweyerley zu: Die erſte heiſt Tragea Groſſa, grob Magen-Pulver/ weil die Species nur gröblich zerſchnitten ſind: Die andere wird Tragea Tenuis aromatica, auch Condimentum generale, ein gemeines Condiment oder Triſinet, (an etlichen Orten auch Salſamenten-Poudre genannt) aus unterſchiedlichen Gewürtzen vermenget/ zur Hand zu haben / mit welchen man bey Abwürtzung der Speiſen deſto geſchwinder fortkommen kan. Man nimmt z. E. von Pfeffer und Ingwer jedes 8. Loth/ von Muſcaten-Nuß/ Zimmet und Nägelein jedes 2. Loth/ dieſes alles wird wohl durch einander geſtoſſen und geſiebet / ſo habet ihr eine Mixtur zu allerhand Würtzungen dienlich / und dörffet nicht allemahl jedes Gewürtz beſonders abpaſſen. Wer die Hitze des Pfeffers ſcheuet/ kan nur 4. Loth deſſelben nehmen / und wem es beliebet / kan auch zu dieſer Mixtur zugleich einen guten Theil Saltzes mengen / ſo hat er alles beyſammen. Die Academici von Salerno ſetzen auch ein Condimentum generale, welches im 22. Cap. alſo beſchrieben ſtehet:

Salvia, Sal, Vinum, Piper, Allia Petroſelinum
Ex his fit ſalſa, nec fit commixtio falſa.

Das iſt: Aus Salbey / Saltz/ Wein/ Pfeffer / Knoblauch und Peterſilien/ wird die beſte Salſe oder Tuncke werden.

Eine andere / und von einen gewiſſen Frantzöſiſchen Koch vor ein ſonderbahres Arcanum gehaltene Mixtur iſt auch dieſe: Nehmet 12. Loth gepulveriſirten Rockenboll / oder Knoblauch/ Pfeffer / 6. Loth Ingwer / auch ſoviel Nägelein / 4. Loth Zimmet / Muſcaten-Nuß / jedes 2. Loth. Dieſes alles wohl durch einander gemenget/ ſo habet ihr ein Pfund Condiment oder Salſamenten-Poudre, welches capable iſt / vielen Speiſen / wann man nur 1. oder 2. Meſſer-Spitzen voll daran thut / einen admirablen hohen Geſchmack zu geben. Bey allen Condimenten aber/ bleibet doch die Regel feſt / daß man dieſelbe ändern müſſe. 1. Pro anni Tempore, nach denen Zeiten des Jahres; Alſo dienen im Sommer die kühlende / im Winter die wärmende/ im Frühling und Herbſt

aber die temperirte Salat-Tuncken und Speccreyen. 2. Pro diverſitate Ciborum, nach den Unterſcheid der Speiſen: Alſo erfordert ſtarck und hart-daulich Fiſch und Fleiſch / ein ſtarckes Condiment, die leicht-daulichen aber ein gelindes; ja gebratene Capaunen/Phaſanen und dergleichen edles Geflügel / bedürffen gar keiner Tuncke / ſondern ihr Schmack iſt ſchon an ſich gut / daß ſie nichts als Saltz und Butter vonnöthen haben.

Condiren/heiſſet die Baum- und Garten-Früchte dergeſtalt in Zucker/ Saltz/ Eßig oder Honig einmachen/ daß ſie in ihrer natürlichen Art / lange Zeit können erhalten werden / daher diejenige Confect-Beckers / die wohl damit umzugehen wiſſen / Conditors genennet / und deren einer oder mehr bey groſſen Höfen und Herren in Dienſten genommen werden / welche allerhand Confectüren von Zucker machen / und auch auf die Früchte/ die zum Nach-Tiſch ſollen aufgeſetzet werden / Acht geben müſſen / daß ſolche wohl verwahret bleiben/ und auch auſſer ihrer Saiſon der Herrſchafft auf der Tafel können præſentiret werden; Hierzu werden nun gewiſſe Conſerven-Zimmern / oder Obſt-Kammern zubereitet/ welche wir unter dem Worte Obſt ausführlich beſchrieben haben. Dieſe Obſt-Kammern müſſen täglich von dem Conditor fleißig beſuchet/ und die darinn angefault befundene Früchte weg gethan werden/ damit ſie die geſunden nicht anſtecken. Was von Ratzen und Mäuſen angefreſſene Früchte ſeyn / die nimmt man nicht weg / ſondern läſſet ſie liegen/ denn ſo lange eine Ratze noch an einer angefreſſenen Frucht zu nagen hat/ wird ſie keine andere anbeiſſen/ man kan aber eine Falle darbey ſetzen / um ſelbige deſto eher zu fangen.

Alle Früchte/ welche man in Zucker einmachen kan / können auch in Moſt oder Honig eingemachet werden / und iſt hier kein anderer Unterſcheid / als daß man dieſe ſo man in Moſt oder Honig einmachen will / zuvor ſiede / da man hingegen die andern / ſo man in Zucker einmachet / nicht auffiedet.

Das vornehmſte und nothwendigſte/ ſo bey den Condiren der Früchte in Moſt oder ſüſſen Wein zu beobachten/ iſt dieſes: Ihr nehmet drey Maaß/ oder fünff Theile Moſtes / nachdem ihr viel oder wenig Früchte condiren wollet/ und ſetzet ſelbige in einen Keſſel/ oder in einer groſſen Pfannen über das Feuer / worbey ihr in Acht nehmet/daß die Flamme / wann ſie groß wird / den Keſſel auf keiner Seiten anbrenne/ ſolchen Moſt laſſet ihr bis auf den 3ten Theil einſieden / damit er dick genug werde / eure Früchte damit zu condiren/ um ſelbige deſto beſſer vor den Verderben zu bewahren.

Wann nun eure Früchte geſchälet oder ungeſchälet / nachdem ſie ſeyn ſollen/oder ihr ſolche delicat haben wollet/ und daß die / welche ſollen aufgequellet wer-

werden / alſo gethan ſeyn / ſo laſſet ihr ſie darauf wohl abtropffen / und trocknet ihnen alle Feuchtigkeit ab; Werffet ſie darauf in den Moſt / ſchäumet ſie fleißig ab / und laſſet ſie ſo lange ſieden / bis der Syrop dicke wird / welches man daran erkennen kan / wann man etliche Tropffen auf den Teller fallen läſt / und ſie darauf wie ein Rubin bleiben / auch ſich bey des Tellers Schütteln nirgends hinwenden.

Den Moſt kan man nicht zu ſüſſe nehmen / dahero man die allerreiffeſten Beeren ſo aus den Weinberge kommen / kältern ſoll / ſoviel man darzu vonnöthen hat / roth oder weiß / nachdem man etwas machen will; Dann etliche Früchte / als Quitten / Birn / rothe Weintrauben / und dergleichen / wollen den Moſt von rothen Trauben / andere aber / als Nüſſe / Muſcaten-Trauben / und dergleichen / die da weiſſe Farbe haben / erfordern weiſſen Moſt. Diejenigen Früchte ſo rothen Wein erfordern / wollen des Geſchmacks halber ein wenig Canehl und Gewürtz-Nägelein haben / welche man in ein klein Leinen Tüchlein knöpffet / damit ſie ſich nicht unter die Confecturen mengen / und in Syrop verkochen. Zu den weiſſen nehmet ihr grünen Fenchel / und knüpffet ſelbigen gleichfals in ein Leinen Tüchlein.

Hiebey mercket / daß bey allen Condiren in Zucker / ihr das Kohl-Feuer nur halb anglimmen laſſet / und ſo es ſeyn kan / muß man ſehen / daß alles ohne Abheben vom Feuer / auf einmahl geſotten werde / dann wann man die zu condirende Frucht offt abnimmt / und wieder überſetzt / verlieret ſie ihre Farbe / und machet / daß der Syrup leichtlich anbrennet / und ſich an der Pfannen ſetzet; Man muß auch ſtetig ſchäumen / und die Früchte alſo rühren / daß ſie immer unter den Syrup ſeyn. Wann nun endlich die Suppe ſo eingeſotten / daß man ſie lang ziehen kan / ſo iſt es ein Zeichen / daß ſie bald gahr ſey / welches man ebenfals aus denen Tropfen die man auf einen Teller ſchüttet / wann ſolche nicht ablauffen / leicht erkennen kan.

In Honig Früchte einzumachen:

So nehmet ihr den dickeſten und härteſten / welcher dem Zucker am beſten gleicht: Dieſen laſſet in einer Candier-Pfannen auffſieden / ſchäumet ihn fleißig ab / und rühret ihn um / daß er nicht anbrenne. Wollet ihr ſehen / ob es genug geſotten / ſo nehmet ihr ein Hüner-Ey / und leget es in den Honig / gehet es zu Grunde / ſo iſt es noch nicht dicke genug / ſchwimmet es oben / ſo iſt der Honig zu candiren klahr und gahr. Ihr müſſet aber wiſſen / daß der Honig leichtlich anbrenne / rathe ich derowegen / daß ihr ihm auf einen gelinden Feuer ſiedet / und mit einen höltzernen Löffel bis auf den Grund des Keſſels umrühret / daß er ſich nicht anſetze.

Wegen des Einmachens in Zucker / iſt auch zu bemercken / daß einige die üble Meynung haben / es müſſe ihr Zu-

Zucker beſonders geſotten werden / bis ein vollkomener Syrup daraus wird/ da ſie dann ihre Früchte erſt zu condiren hinein thun; Allein / die Erfahrung giebt / daß wann der Zucker zu Syrop worden / er ſeine beſte und ſubtileſte Krafft / mit dem darzu gethanen Waſſer / ſchon von ſich gelaſſen/ welche ausgelauffene Krafft des Zuckers / die Früchte ſchon hätte angreiffen und durchdringen können / da in Gegentheil der Zucker / welcher ſchon zu Syrop worden / wegen ſeiner Fett- und Dickigkeit nicht mehr als das oberſte condiren kan / auſſer dem / nimmt der Syrop den Schmack der Früchte gar wenig an ſich / welches ihn dann deſto unangenehmer machet.

Confect, dieſes Wort wird bisweilen latè genommen pro menſis ſecundis, vor den gantzen Nach-Tiſch; Wie dann auch Bellaria, Tragemata und Pemmata bey den Lateinern und Griechen zuweilen in dergleichen weitem Verſtande gebrauchet werden. Ja/ die alten Comici haben auch vina dulciora mit hinein gezogen / und dieſelbe/ wie Macrobius L. II. Satural. C. 8 anzeiget / Liberi Bellaria oder Bacchus-Confect Schertz-weiſe genennet. Oder aber ſtrictè, etwas enger / und zwar alſo / das Opera Similacea, das Backwerck / in welchem nemlich das Mehl den gröſten Theil machet / und davon das vorige ausgeſchloſſen; Hingegen Opera Saccharata, da der Zucker den Vorzug hat / fürnemlich dadurch verſtanden werden: Wie wir dann auch an dieſem Orte das Wort *Confect* in ſolchem engern Verſtande nehmen wollen.

Wenn man aber vorher in die alte Zeiten ein wenig zurück ſchauet/ſo werden ſich bald Bellaria in unzählicher Anzahl finden; Davon Athenæus L. 14. C. 17. & ſqq. einen Vorſchmack geben kan. Ja / es haben gantze Nationen hierüber geſtritten; Wie man bey dem Herodoto, da er die Gaſt-Mähle der Perſen und der Griechen gegen einander hält/ leſen kan. Sintemahl die Perſer brauchten wenig Speiſen / aber ſehr viele Bellaria, und zwar fürnemlich ſolche/die gut zum Truncke waren / oder den Durſt erweckten; Derohalben warffen ſie den Gaſtirenden Griechen vor: Quod fameſcentes ceſſent, cum nihil memoratu dignum ipſis poſt cœnam afferatur; Daß ſelbige noch halb hungerig zu eſſen aufhöreten/ weil ihnen nach der Mahlzeit nichts Sonderbahres aufgetragen würde: Im Fall man aber etwas Gutes auffſtellete / ſo höreten ſie nicht auf/ ſondern äſſen fort. Den Römern hat es an Bellariis auch nicht gefehlet/ aber ſowol ihre / als der obgenannten Nationen Bellaria hatten einen mercklichen Haupt-Mangel/ nemlich den Zucker: Sintemahl die Zucker-Beckerey eine neue Erfindung iſt / wiewol denen Alten Saccharum Nativum, der gediegene Zucker/ nicht unbekannt/ aber dabey ſehr rahr geweſen.

Und zwar in dieſem Stücke können wir unſere heutige Confituren denen Bellariis der Alten weit vorziehen/ ſintemahl Zucker in den Conditereyen nunmehro das principaleſte Wort iſt und ohne Zucker kan bey uns kein Confect verfertiget werden. Es ſind aber zuförderſt dreyerley Eigenſchafften bey dem Zucker/ welche ihn mehr/ als den Honig / und mehr/ als alle andere Sachen auf der Welt / zur Conditerey bequehm machen. Die Erſte iſt/ daß der Zucker / auſſer ſeiner natürlichen Süſſe / keinen frembden Geſchmack / noch weniger aber einigen Geruch hat ; Und daher kommet es/ daß er den Geſchmack und Geruch der Dinge/ dazu er gebrauchet wird/ nicht überwältiget oder erſticket. Die Zweyte iſt ſeine gläntzende Weiſſe/ welche auch die Farben/ ſonderlich der candiſirten Früchte/ nicht verändert/ ſondern dieſelben / faſt als durch ein Glas durchſcheinen läſſet. Die Dritte iſt ſeine harte und truckne Conſiſtentz/ dadurch er die ausgepreßte Säffte leicht an ſich ziehen/ und in einer truckenen Form behalten kan ; Wie man dann an den Quitten und andern Paſten oder Marmeladen ſiehet / die dadurch/ eben wie die Marzepan-Teige bequem werden/ daß man hunderterley ſeltſame Dinge daraus bilden kan/ welche dennoch alle/ wann ſie recht bereitet / nicht allein ihre rechte Geſtalt behalten / ſondern auch trucken bleiben ; Sintemahl die Feuchtigkeit der Lufft ſelbige ſo leicht nicht erweichen kan / als wohl demjenigen geſchiehet/ was mit Honig und Mellazzo oder ſchwartzen Syrup zubereitet worden. Unius Sacchari, ſaget Morellus, tam fœcunda & admirabilis natura eſt, ut à quo plus voluptatis & deliciarum, gulæ accedat, non habeant coquinæ magiſtri; Solvitur in Embammatis, cogitur in orbiculos, digeritur in panes, pinſitur in placentas, tornatur in cruſtulas, fingitur in caſtella, in aviculas, & in omnium rerum ſimulacra coquitur, aſpergitur, duratur, incruſtatur; adeo ut in ipſo monſtrificum ſit gulæ ingenium.

Was das bey uns **heut zu Tage gangbare** Confecte betrifft / ſo wollen wir den gantzen Vorraht allhier in eine Ordnung bringen / und in nachfolgender Beſchreibung abfaſſen / dahin dann leicht zu ziehen ſeyn wird / was etwan in dieſer Erzehlung möchte ausgelaſſen worden ſeyn ; Alldieweil es ſchwer fällt/ in dergleichen Dingen/ die durch neue Erfindungen ſtets vermehret werden/ ein vollkommen Regiſter auszufertigen. Dieſemnach ſeynd:

1. Fructus recentes , **friſche Früchte** / ſowol von Bäumen / als von Kräutern. Dieſe verdienen zwar den Nahmen von Confect eigentlich nicht ; Gleichwol/ weil ſelbige/ wann es die Jahrs-Zeit leydet / auf dem Nach-Tiſche mit aufgeſtellet werden/ ſo muß derſelben an dieſem Orte billig Meldung geſchehen.

2. Fructus conditi liquidi, mit Zucker eingemachte weiche Confituren, als da ſind Pomerantzen/Citronen/Indianiſche Nüſſe/Wall-Nüſſe/Mandeln/Birnen/Aepfel/Quitten/Meſpeln/Pfirſichen/Apricoſen/Pflaumen/Kirſchen/Wein-Trauben/Hagbutten/Stachel-beer/Him-beer/Johannis-beer. Von denen/und der folgenden truckenen Früchten/ unter dem Worte *Condiren* Meldung geſchehen.

3. Fructus conditi ſicci, trucken-eingemachte Condituren, als da ſind die von itzt-erzehleten Früchten insgeſamt (ausgenommen die Indianiſche Nüſſe/ und die Meſpeln) ſintemahl dieſelben nur feucht eingeleget werden. Aber auſſer denen condiret man auch trucken die ſtärckeſten Stengel von Spaniſcher Lactucke, auch wol zuweilen Gurcken und Melonen. Die truckene Confituren, weil ſie nach dem Eſſen einen lieblichen Mund machen/ leckeres Geſchmacks ſeyn/und ſich leicht im Schub-Sack und Papier wegtragen laſſen/ werden heutiges Tages höher/ als die weich-condirte gehalten.

4. Conſervæ, *Conſerven*, als da ſind Conſervæ von rohten und weiſſen Roſen/ von Pomerantzen- und Citronen-Blüht/von Jaſmin, Violen, Borragen; Wie dann ferner die Conſerven aus dem Fleiſche der eingemachten Pomerantzen/Citronen/ und andern Confituren. Endlich auch die Conſerven aus dem Fleiſche oder Saffte der Granaten/ Himbeeren/ Wein-Trauben/ Schleen/ und Johannis-beer. ꝛc.

5. Confectiones ſaccharatæ, mit Zucker überzogene Sachen; Als da ſind/ überzogene Mandeln/Zimmet/Negelein/ Cardamomen/ Cubeben/Coriander/ Fenchel und Aniß: Wiewol einige unter dieſen wenig geachtet/ und mehr für eine Artzney/ als für ein Confect gehalten werden.

6. Confectiones candiſatæ, *candiſirte* Sachen; Unter denen ſind einige/ die ihre natürliche Geſtalt behalten/ als da ſind/ halbe Pomerantzen/ halbe Citronen/ langer Zimmet/ grüner Citronat, grüne Lactucke, und Roſmarin: Andere ſind zerſtücket/ und in eine andere Geſtalt verändert; Als da ſind/ Pomerantzen-Kronen/ Pomerantzen-Kräntze/ Pomerantzen-Sterne/ Citronen-Berge/ und dergleichen Veränderungen ohne Zahl.

7. Paſtæ & Gelatinæ, *Paſten, Marmeladen, Geleen*, Schachtel-Säffte; Rothe Paſte von Genua ſchlecht/ und muſckirt/ weiſſe Paſte von Genua ſchlecht/ und muſckirt: Schachtel-Safft von Kirſchen/ von Johannis-beer/ von Himbeer/ von Quitten: Geleen oder Galreten von Citronen- und andern guten Säfften; wie auch von Hirſch-Horn/ auf welche man/ inſonderheit denen Krancken zum Beſten/ viel Fleiß wendet.

8. Panis Martius, *Marzipan*; Dieſer wird ordinair aus Mandeln bereitet/

tet/es kan aber auch aus Piſtacien, Pinien und Haſel-Nüſſen geſchehen/oder daß man hievon mehr Stücke zugleich gebrauchet. Der geſponnenen Marzipan, wie auch bisher erzehlten und ſehr ſchmackhafften Galanterien, nach der heutigen Mode zu verfertigen / geſchiehet hin und wieder in dieſem Buche Meldung.

Ob nun gleich alles dieſes durch Menſchlichen Witz erfundene Zucker-Werck/und zierliche Confituren, den Geſchmack / den Geruch / und die Augen überaus ergötzen/ ſo nutzen ſie doch zur Geſundheit gar wenig. Der weiſe Plato ſaget: Bellaria ſunt ſatietatis ſolamina; Das Confect dienet zum Troſt denen / die ſatt ſeyn / und doch gerne mehr eſſen wollen. Aber eben durch dieſe Verleitung iſt in Satyr. Menipp. recht geſchrieben: Bellaria ea maxime ſunt mellita, quæ mellita non ſunt; Pemmatis enim cum pepſi infida ſocietas. Das Confect iſt am beſten gezuckert / welches nicht gezuckert; Sintemahl das Confect und die Dauung ſtehen mit einander in einer gantz untreuen Geſellſchafft. Obgleich auch unſer Zuckerwerck nicht aus Zucker allein / ſondern zugleich aus andern Dingen / die an ſich Hertz-ſtärckend/kühlend/oder auch auf eine andere Weiſe zur Geſundheit dienlich ſeyn mögen/ beſtehet/ ſo machet doch der Zucker gemeiniglich das gröſte Theil daran.

Die Art und Weiſe / wie die Confecturen zu machen ſeyn / und was man vor Beobachtung bey einer jeden Frucht/ weicher und trucknerCondirung/ haben müſſe / vide unter dem Worte *Condiren* / item unter einer jeden Frucht- und Confect-Sorte eigenen Benennung.

Conſerven, ſeynd condirte Blumen und Garten-Früchte/ die mit Zucker weich eingemacht werden / damit ſie ſich länger conſerviren oder halten können; man machet auch Conſerven von allerhand trucknen confitirten Früchten / als Apricoſen / Pfirſchen/ Kirſchen ꝛc. Dieſe zerſchneidet man in kleine Stücklein und wirfft ſie in dem zur Conſerve gekochten Zucker / menget alles wohl durch einander / damit durch unterſchiedliche Früchte der Geſchmack deſto angenehmer werde.

Bey allen Conſerven iſt dreyerley zu beobachten nöhtig: Erſtlich/ daß ihr an einem warmen und vor Kälte wohl verwarten Orte ſeyd / dieweil die Kälte ſehr hinderlich iſt / in rechter Zeit die Conſerven zu gieſſen und zu bereiten. Zum andern / müſſen auch eure Tiſche fein ſauber und nicht fett ſeyn/ dann ſolche heiſſe Conſerven durch das Papier alles Fette an ſich ziehen/ und alſo nicht gut werden. Drittens/ muß auch das Papier/ worauf ihr eure Conſerve gieſſet und bildet/ fein weiß/ ſauber und trocken ſeyn.

### Allerhand Figuren aus Conſerven, als Stücken vom Schincken/ Cerveladen, Wappen/Biſcuit und dergleichen zu machen:

So müſt ihr ſilberne Schüſſeln zur Hand haben / und wann der Zucker zu einer weichen Conſerven gebracht worden / ſo gieſſet ihr deſſen etwas in eure Schüſſel / und drucket Citronen oder weiſſen Himbeer / oder auch Pomerantzen-Blüt-Safft darüber; alles muß weiß ſeyn / damit es deſto beſſer dem Specke gleiche. Dieſe Conſerve laſſet ihr durch einen andern fleißig umrühren / damit ſich dasjenige was wäſſerich oder roht iſt / mit dem Zucker wohl einverleibe; hernach gieſſet ihr von dieſer Zucker-Conſerve noch in eine andere Schüſſel/ und thut Roſen-Pulver/ Himbeer oder Johannes-Beer-Safft/ und andere Sachen ſo ein rohtes Schincken-Fleiſch præſentiren können/ miſchet aber dieſes ungekochte nicht durch die gantze Schüſſel/damit etliche Stellen/ wann ihr die Conſerve daraus nehmet/ weiß bleiben/ und deſto beſſer einen wohlgemengten Schincken darſtellen. Zuletzt nehmet ihr den übrigen Zucker/ der in eurer Pfannen geblieben/ und thut grüne Fenchel-Blätter/ wo man ſie haben kan / darein; dieſe zerſtoſſet ihr zuvor in einem Mörſel/ oder in Ermangelung dieſer nehmet Piſtachen, daß es ſcheine als ob es gehackte Peterſilien und andere feine Kräuter wären / welche man über den Schincken ſtreuet. Von ſolcher annoch warmer Conſerve nehmet ein wenig rohtes und ein wenig weiſſes / und vermänget ſolches auf einem Tiſche durcheinander / daß es ſcheinen möge als wann es die Muſculn, und das Fett ſo im Schincken durcheinander ſpielen/ wären. Hernach thut etwas weiſſes/ als Speck / hierüber / und zuletzt von dem grünen Peterſilie; drucket jede Lage wohl mit der Hand / damit ſich alles fein in einander binde / und dieweil dieſe Conſerve noch warm iſt / ſo ſchneidet ihr ſolche Schnitte als Schincken-Schnitte davon / und legt ſie auf einem Teller; damit auch dieſe artliche Betriegerey deſtobeſſer Anſehen habe / legt man 2. oder 3. Lorbeer-Blätter darüber; wollet ihr dieſer Conſerven-Schincken viel machen / ſo könnet ihr euch an ſtatt der ſilbern Schüſſeln etlicher Pfannen bedienen.

### Die Cerveladen-Würſte nach zu machen:

So nehmet das übrige Rohte / welches in den Schüſſeln blieben/ hierzu gieſſet zwey oder drey Tropffen klares Waſſers oder Pomerantzen-Blüte / mänget hierunter geſtoſſenen Caneel / daß es eine bräunliche Farbe bekomme; hernach nehmet den Uberreſt des Conſerven-Schincken / jedoch ohne das grüne / und thut alles in eine Pfanne / gieſſet ein wenig Waſſer mit einem ſilbern Löffel darzu / um allein den Zucker damit zu ſchmeltzen.

Dieſe

Dieſe Pfanne ſetzet ihr über ein gelindes Feuer/ nur daß es die Conſerve erwärme/ und knetet alles mit einem höltzern Löffel durcheinander/ daß es im Ausnehmen fein geſchmeidig ſey/ alsdann bildet mit den Händen runde Würſte oder Sauciſen, und ſchneidet ſolche/ weil die Conſerve noch warm iſt/ in Scheiben oder länglicht/ und leget ſie auf einen Teller/ wie natürliche Cerveladen.

Ihr könnet noch tauſenderley Artigkeiten mit dem Zucker/ und allen dieſen Farben machen/ wovon ihr den Teig bildet/ wie ihr wollet/ ihr müſſet ihn aber nicht wieder zum Feuer bringen; Als zum Exempel, wollet ihr ein Engliſches Band von vielerley Farben machen/ ſo nehmet den Zucker/ welcher durch ein ſeyden Sieb gegangen/ oder aber damit er noch feiner werde wann er im Mörſel zerſtoſſen/ ſo reibet ihn auf einem Marmorſteine/ wie die Mahler ihre Farben; und wann ihr ihm auf einen saubern Tiſch geſiebet habt/ ſo miſchet ein wenig Gummi Traganth, ſo in ein wenig Pomerantzen-Blumen oder Roſen-Waſſer zergangen/ darunter/ und machet einen Teig hievon/ den ihr mit dem Roll-Holtz ſo dünn zwingen könnet als ihr wollet/ ſchneidet hernach lange Bänder davon und füget ſie fein ſauber aneinander/ damit die Feuchtigkeit/ ſo noch darinn iſt/ dieſe Bänder an einander binde/ welche ihr von ſo vielerley Farben wie Engliſche Bänder machen könnet; Wann ſie nun alſo gebildet ſind/ rollet ihr mit dem Holtze gantz leiſe darüber/ daß es deſto beſſer binde. Hiervon bindet ihr Schleiffen und Favorn, übergeſchnittene und gebeugte Karten-Blätter/ damit die Runde deſtofeſter ſtehe/ bis ſie trocken ſeyn/ welches ohngefehr in zwey Stunden geſchiehet; Alſo könnet ihr auch allerley Zahlen und Wappen hievon machen/ indem ihr den Teig mit einem Meſſer zerſchneidet/ oder aber mit blechernen Formen abdrucket/ welche ihr denn nach eurem Wohlgefallen könnet machen laſſen. Wollet ihr dieſe Figuren noch artlicher machen/ ſo bereitet ihr/ wann ſie gantz trucken ſind/ ein Eiß von kleinem Zucker/ ſo in Pomerantzen-Safft zergangen/ darüber/ und ſchiebet ſie damit in dem Ofen; hernach nehmet ihr ſie heraus und machet auf der Seiten ein Eiß darüber; Hiedurch wird man die Figuren/ wegen des Eiſes und ſeiner Weißigkeit kaum erkennen/ wo man ſie nicht an den Tag hält/ und da durch ſiehet/ alsdann ſiehet man erſt was es ſeyn ſoll/ und verwundert ſich über ſolcher Arbeit.

Von ſolchem Teige macht man auch kleine Täflein und Muſcadin oder Bieſen-Küchlein/ und thut darzu Muſcus, Ambra, Poudre d'Iris, Caneel/ Gewürtz-Nägelein und andere Sachen ſo einen lieblichen und angenehmen Geſchmack machen/ man kan ſelbige auch darein miſchen/ wie

auch andere Præſervativen, ſo uns die Medicin an die Hand gibt. Will man dieſe Muſcadins oder Zucker Küchlein auf dem Tiſch ſetzen / ſo machet ihr ſelbige in kleinen Tarten-Pfannen / jedoch / zur Erſparung der Unkoſten / ohne Muſcus; dieſe Küchlein drucket ihr mit einer blechernen Form ſolchergeſtalt als ihr wollet / entweder rund oder dreyeckicht / sternförmig / oder wie es euch eure Fantaſey eingibt. Ehe ihr aber ſolchen Teig in die Pfanne thut / breitet ihr ihn zuvor mit dem Roll-Holtze / und beſtreuet die Pfanne mit Zucker / daß ſich der Teig nicht daran ſetze / ſchneidet auch das übrige / ſo aus der Pfanne ausſtehet / mit einem Meſſer ab / und laſſet ſolche platte Zucker-Boden bey nahe zwey Stunden in ihren Formen ſtehen / nehmet ſie alsdann heraus / und legt ſie an einen Ort / da ſie vollends können trocken werden; In eben ſolchen kleinen Torten-Pfannen kan man auch allerley weiche Confituren anrichten / wann man vielerley Arten auf einem Teller præſentiren will.

Von dieſem Teige könnet ihr auch Biſcuiten und Citronen Brodt machen / wann ihr das gelbe Abgeſchräbte / ſo zuvor muß ausgeſotten werden / damit es deſto lieblicher ſchmecke / mit Zucker und Gummi Traganth vermiſchet darzu thut; ihr zwinget und breitet dieſen Teig mit einem Roll-Holtze / ſtreuet unten und oben Zucker / daß er ſich nicht an den Tiſch oder an das Holtz ſetze / jedoch daß man ihn nicht doppelt falte / damit er ſeine Feuchtigkeit in ſich behalte / welche ihn auffgehen machet / wann er in dem Ofen kommt / welches geſchehen muß wann die Biſcuit oder das Brodt ſchon eine halbe Stunde geſchnitten geweſen / dann wo man länger damit warten wolte / würde ſolcher Teig zu trocken werden / und nicht auffgehen; wollet ihr keinen Gummi Traganth nehmen / ſo könnet ihr euch an ſtatt deſſen des geſchlagenen Weiſſen vom Ey bedienen.

Ihr könnet ſolchem Teige allerley Geſchmack und Farbe geben / die Sonnen-Blume / ob ſie gleich wenig angenehm / gebraucht man an ſtatt der gelben Violen / Borrage und anderer dergleichen Farben / wann ihr etwas Citronen-Safft darzu tropffelt / habt ihr alſofort eine andere Farbe; bisweilen duncket man auch Kirſchen / Himbeern und Johannis-Beern in dieſe Farben / weltzet ſie hernach in Zucker ſo viel als darauf ſitzen kan / und leget ſie alsdann zum Feuer / daß der Zucker ſich binde; Wann ihr aber in eure Farben ein wenig weiſſes vom Ey oder Gummi Traganth thut / ſo werden eure Früchte ſo hart herum werden wie ein Hagel. Den grünen Fenchel / ſo im Saat ſtehet / wie auch ſeine Zweige und andere Blumen kan man in ſolchen Conſerven-Zucker tuncken / hernach kleinen Puder-Zucker darüber ſtreuen / und ſie am Feuer trocknen;

Man

Man tuncket auch die Zahnſtecher von dem grünen Fenchel ein / eben als wann man eine Leim-Ruhte / damit man Vögel fänget / beſchierte; dieſes dieſes als ein Confect, und reiniget den Mund.

Wie allerhand Blumen und Früchte zu Conſerven zu machen ſeyn / vide unter jedes eigenen Benennung.

*Cophinoſin*, was es ſey / vide *Decoctor.*

**Corinthen / Paſſulæ minores.** Von der in Griechenlande gelegenen Stadt Corintho alſo genannt / ſeynd kleine Weinbeerlein / welche man an den Stock überreiffen und verdorren läſt / da ſie dann von ſich ſelber abfallen; Und weil ſie alsdann von der Erden aufgeſammlet werden / (wiewol man gemeiniglich Tücher unterbreitet) ſo kommt es daher / daß viel Steinlein und Erde darunter gefunden wird; Heutiges Tages kommen die meiſten und beſten aus denen Inſuln Cephalonia und Zante, den Venetianern zuſtändig.

**Cornel-Kirſchen** / auch ſonſt Welſche Kirſchen genant / wachſen auf einen Baum von ſehr harten Holtze / ja gar ohne Marck / die Blüthe kommt in Mertz noch vor den Blättern / die Früchte ſind länglich wie Jujuben / von Farben roth / bisweilen Wachs-gelb / gar ſelten weiß; Ihr Temperament iſt kalt und trucken / auch dabey zuſammenziehend und ſtopffend / dannenhero ſie in Durchlauff ſehr dienen / wiewol ſie den Magen leichtlich beſchweren; Man iſſet ſie roh / oder mit Zucker condiret; Die unreiffen werden in Saltz wie die Oliven geleget / denen ſie hernach an Farbe und Geſchmack faſt gleich kommen.

*Coronopus Hortenſis*, vid. *Grevinne.*

**Creaturen** / heiſſen alle Geſchöpffe GOttes / dieſes Orts aber vornehmlich diejenige / welche GOtt dem Menſchen zur Nahrung geſchaffen; Von welchen Paulus in der 1. Epiſtel an den Timotheum am 4. Cap. ſchreibet: Alle Creatur GOttes iſt gut / und nichts verwerfflich / das mit Danckſagung empfangen wird / dann es wird geheiliget durch das Wort GOttes und Gebet; Wollende damit andeuten / daß ſich niemand über Speiſe und Tranck ein Gewiſſen machen ſolte / ſondern es wäre denen Reinen alles rein / vornehmlich wann es durch das Wort GOttes und Gebet geheiliget würde. Welches Morale den Menſchen dahin bringen ſoll / auf die zu ſeiner Nahrung dienende / und vor ihm gebraten oder geſotten in der Schüſſel liegende Creaturen wohl Acht zu haben / daß er derſelbigen nicht misbrauche / weil ſie ſonſt unter dem abwürgen / ja noch gleichſam in der Schüſſel vor ihm liegend / ſeufftzen möchten / daß ſie in eines Gottloſen / und GOtt vor ſeine Wohlthaten wenig danckenden Menſchens ſeinen Magen eingehen / und ihre beſte Subſtantz zu

deſſen Nahrung hergeben ſollen. In welcher Betrachtung / ein gewiſſer Chriſtlicher Lehrer nicht unbillig der Meynung iſt/ daß ein Schlacht-Vieh viel ungedultiger ſterbe/ welches deſtiniret iſt einen böſen Menſchen / der ein Schlämmer und Freſſer iſt/ zu ſpeiſen/als dasjenige/welches einen Frommen Nahrung geben ſoll/ ja daß es ſich ſehne / und ängſtiglich harre auf ſeine Erlöſung / um von dem Dienſte der Eitelkeit / dem es unterworffen iſt / los zu kommen; Zumahl wann ein ſolcher Schlämmer beym Abſchlachten der Creatur / allerhand das arme Vieh quälende Inventiones erſinnet / um deſſen Fleiſch nur dadurch/ ſeiner Meynung nach / mürber und delicater zu machen.

Ferner ſo hat man auch bey denen todten Creaturen / mit welchen unſer Leib geſättiget wird / zu betrachten/daß da unſere gantze Lebens-Zeit ſoviel Thiere / Fiſch und Vögel/um unſerer Nahrung willen ſterben / und theils ihren Hals dem Schlacht-Meſſer haben hinreichen müſſen / daß alſo auch uns dermahleins der Todt überfallen/ und den garaus mit uns machen; Und alsdann unſere hier niedlich geſpeiſte Leiber in der Erde zu lauter Koth und Unflath / und eine Speiſe der Würmer werden müſſen.

Endlich ſo iſt auch in Anſehung der Creaturen / dieſer Unterſcheid zu machen / daß man zwiſchen Hunden und Menſchen diſtinguire , und jenen nicht gebe / was dieſen gehöret: d.i. Daß man den Kindern das Brodt nicht nehme / und es vor die Schooß und Jagd-Hunde werffe / oder die Hunde mit niedlichen Biſſen ſpeiſe/ und dem armen Lazaro hingegen nicht einmahl der Broſamen gewähre / die von der Reichen Tiſche fallen/ um welcher Urſache Willen die vernünfftige Creatur (der Menſch) ſeuffzet / und Wehe dem / den ſolches Seuffzen treffen wird.

**Credentz-Tiſch**/ Abacus, Vaſarium, Fr. *Bufet*, wird derjenige Schrancke / oder das Stuffen-weiſe aufgeführte Repoſitorium genannt/ auf welchen bey groſſen Banqueten und Gaſtereyen / die ſilberne und güldene Gefäſſe / (gleichwie dort zu des Königs Belſazar Zeiten / davon in 5. Cap. Danielis im 2. Vers Meldung geſchiehet/) zur Parade, und auch zum Gebrauch aufgeſetzet / und in zierlicher Ordnung denen Gäſten vor die Augen geſtellet werden; Da dann ſo gleich dabey der Schenck- und Credentz-Tiſch/ oder doch nicht weit davon ſtehet / an welchen der Mund-Schencke/oder der das Getrāncke zu verwalten hat / ſein Amt verrichtet. Wer keine groſſe Parade mit vielē groſſē ſilbern Pocalen, Lavors, Fontainen, Baſſins, Gieß-Kannen/und groſſen Minerven-Schilden machē kan der muß es bey denen Orgel-weiſe geſetzten Wein- und Bier-Gläſern bewenden laſſen/und hier und dar einen

einen ſilbern Becher oder Kanne mit unter rangiren. Unter allen Nationen, welche in dergleichen zierlich-aufgeſetzten Threſoren / Credentzen / oder Schenck-Tiſchen eine groſſe Parade ſuchen/ſeynd es wol die Spanier/ denen das Silber in America nicht theuer zu ſtehen kommt / daher ſie einen unglaublichen Vorrath an Silbern Tafel-Servicen haben ; Alſo / daß allein in des Hertzoges von Albuquerque Verlaſſenſchafft/1400. Dutzend Silberne ſchwere Tellers/500. groſſe/ und 700 kleinere Schůſſeln gefunden worden. Wovon ein mehres unter dem Worte **Spaniſche Mahlzeiten** zu erſehen.

**Credentzen** / præguſtare, prælibare, heiſſet an Fürſtlichen Höfen / eine Speiſe oder Getrăncke / welches der hohen Herrſchafft præſentiret wird/ zuvor koſten / aus Vorſorge/ob auch Gifft darunter ſeyn möchte/ damit ſie ſich beyzeiten davor hůten/der Mund-Schenck oder Credentzer aber ſich um ſo viel mehr vorſehen möge/ treuloß zu handeln / weil er ſonſt der erſte ſeyn můſte/ der die Wirckung des Giffts an ſeinem eigenen Leibe probirete. Es iſt aber dieſes Credentzen heutiges Tages mehr ein Ceremoniel, als eine unumgăngliche Nothwendigkeit; Wie es dann auch denen groſſen Herren wenig helffen wůrde / da ſie ſtracks nach dem Credentzen den Becher am Munde ſetzen / wann ſolcher gleich vergifftet ſeyn ſolte: Sintemahl die Wirckung des Giffts ſich ſo bald nicht ăuſſern kan / er můſte dann ſo penetrant ſeyn/daß er augenblicklich/ſo bald der Geruch davon nur in der Naſen ſtiege/ oder die Lippen damit berůhret wůrden/ zu dem Hertzen eilte / und die Lebens-Hitze auslöſchte / wie des Baſilisken Anblicke zu thun pflegen/ oder von einem gewiſſen dermaſſen penetranten Giffte geſaget wird/ der in keinem Gefăſſe / ſo er nicht durchfreſſen ſolte / als einig und allein in einem Pferde-Huef/kan aufbehalten werden; Von welchem etwan diejenige Hand-Schuh mögen zubereitet geweſen ſeyn/ die dem Kayſer Ottone III. von des Creſcentii Wittib verehret worden/ welche ſo ſubtil vergifftet geweſen/ daß ſo bald / als ſie nur an des Kayſers Hånden erwărmet/ ſogleich das Gifft ihme zum Hertzen gedrungen / und den noch jungen Kayſer ums Leben gebracht.

Es beſtehet aber das Ceremoniel des Credentzens eigentlich darinn/ daß der Mund-Schenck/oder wem es ſonſt an groſſen Höfen befohlen iſt/ indem er das Glas auf einen ſilbernen oder gůldenen Teller der Herrſchafft præſentiret / ein wenig davon auf den Teller gieſſe/ und ſolches aufſchlurffe ; Oder es nimmt der Vorſchneider ein Stůck friſch Semmel-Brod / von welchem die Rinde abgeſchnitten iſt / ſtecket ſolches auf eine Gabel / und bedupfet damit die warme Speiſe ( weil davor ge-

halten wird/ daß ſo ja etwas Vergiffte-tes in einer Speiſe ſeyn ſolte/ ſolches ſo-gleich in das Brod ziehen würde) und iſſet es hernach auf.

Das gröſte Ceremoniel im Cre-dentzen gehet vor/ wann der Pabſt ſelbſt Meſſe hält; Dann/ wie Herr Nerreter in ſeinem Schau-Platz der ſtreitenden Kirchen p. 549. ſchreibet/ ſo giebt der Küſter/ oder wie er an eini-gen Orten/ von der Meſſe/ der Meßner genennet wird/ einem jungen hierzu de-putirten Prieſter zwey leere Wein- und Waſſer-Schalen/ verdeckt mit ei-nem güldenen Flohr/ und unter ſeinen lincken Arm eine ſilberne Schüſſel/ und nachdem er einen güldenen Flohr um ſeinen Hals gehänget/ nimmt er den Kelch und Schüſſelein/ welche der Pabſt zur Meſſe brauchen will/ ſamt einen kleinen güldenen Löffel/ und trägt alles/ mit den vom Halſe abhangenden güldenen Flohr bedeckt/ in Geleit zweyer Waffen-Träger/ die vor ihm hergehen/ und des jungen Prieſters/ der ihme nachfolget/ auf des Pabſtes Credentz-Tiſch; Allwo der Credentz-Meiſter den Kelch/ Schüſſel/ Löffel und Schalen annimmt/ und mit Waſ-ſer (welches er zuerſt koſtet) wäſchet und ſäubert. Hierauf füllet er die Wein- und Waſſer-Schalen/ und ſchüttet ein wenig von dem Wein und Waſſer in eine ſilberne Blatte/ und giebet ſie dem jungen Prieſter/ der ſie gebracht/ wieder hinzutragen; Der alſo/ wie zuvor/ die Schalen bedecket/ und die Blatten unter ſeinem Armen träget: Der Küſter oder Meßner aber gehet mit vorigem Comitat, mit be-decktem Kelche/ Schüſſel und gülde-nen Löffel zum Altar/ und leget alle dieſe Sachen ad Cornu Epiſtolæ. Hierauf nimmt der Lateiniſche Diaconus drey Hoſtien aus dem Sacraments-Häus-lein/ legt ſie nach einander in die Schüſſelein/ und erwartet alſo des Pabſts. Wann das Credo geendiget/ und der Pabſt ſeine Inful abgethan/ ſo ſtehet er auf/ und ſpricht Dominus vo-biſcum, und Oremus; So bald er nun das Offertorium geleſen/ ſetzet er ſich nieder/ und ſeine Inful wieder auf. Die beyſtehende Diaconi ziehen ihme ſeine Ringe und Hand-Schuh ab/ worauf er die Hände wäſchet/ nach die-ſem die Ringe wieder anziehet/ und zum Altar ſteiget. Nach unterſchiedlichen andern Verrichtungen mehr/ nimmt der Diaconus des Lateiniſchen Evan-gelii, eine von denen dreyen in dem Schüſſelein liegende Hoſtien, und giebt ſie dem Küſter zu eſſen; Mit de-nen übrigen beyden berühret er die Schüſſelein an allen Orten/ von auſſen und innen/ und giebt ſie hernach auch dem Meßner zu eſſen: Nach dieſem giebt er ihme auch in einer ſilbernen Schüſſel von dem Wein und Waſſer aus der Schalen/ damit ers verſuche. Wann dieſes geſchehen/ nimmt er das Schüſſelein mit der Hoſtia, und giebt ſie dem Pabſte in die Hand/ der ſolche GOtt aufopfert: Alsdann thut eben der-

derſelbige Diaconus völlig ſo viel/ als vor drey Perſonen nöthig/in den Kelch. Der Meßner hält indeſſen ein gülde- nes und in Seiden eingewickeltes Röhrlein/ durch welches hernach der Pabſt (wann er zuvor nach etlich ge- ſprochenen Gebetlein die geſegnete Ho- ſtiam in zwey Theile getheilet/ einen Theil davon vor ſich/ als den Leib un- ſers HErrn genommen/ die andere Hälffte aber in zwey Theile wiederum getheilet/ und davon einen Theil dem Diacono, den andern dem Sub-Dia- cono gegeben) aus dem von denen Diaconis gehaltenen Kelch/ etwas von dem heiligen Blute des HErrn heraus ſauget/ das übrige aber dem Diacono und Sub-Diacono überläſt.

Ehe wir dieſe Materiam vom Cre- dentzen völlig ſchlieſſen/ müſſen wir aus dem Xenophonte im erſten Buch/ von der Unterrichtung und Erziehung des jungen Cyri, folgende Geſchichte erzehlen: Der Fürſt Cyrus kam auf eine Zeit nach Hofe/ und als er ſahe/ daß Saca, der Mund-Schenck des Aſtya- gis, in groſſen Gnaden bey ihm war/ bahte er ſich deſſen Ampt aus/ vorge- bende/ daß er es viel beſſer/ als der Saca, verrichten wolte/ als welcher allezeit das Beſte von dem Becher oben ab- träncke. Aſtyages willfahrte dem Cyro, und trug ihm das Mund- Schencken-Ampt auf. Wie es nun wieder zur Mahlzeit kam/ und der Cy- rus jetzt dem Aſtyagi den Becher rei- chen ſolte/ credentzete er ſolchen keines- weges/ ſondern gab ſolchen ſo voll ein- geſchenckt hin/ wie er war. Als nun Aſtyages ihn ſolches Uberſehens erin- nerte/ antwortete Cyrus: Geliebteſter Herr Groß-Vater/ es iſt das Unter- laſſen des Credentzen mit groſſem Be- dacht von mir geſchehen; Dann/ da neulich aus eurem Mund-Becher lu- ſtig herum getruncken wurde/ ſahe ich/ wie ihr und euer gantzes Hoff-Geſinde gantz verändert/ und gleichſam unſin- nig wurdet: Eure Augen waren dun- ckel/ und ſtarreten im Kopfe/ die Zunge ſtammlete/ ihr ſanget allerley ſeltſame Lieder/ die kein Menſch/ ja ihr ſelbſt nicht/ verſtanden/ und ſchwuhret noch darzu bey allen Göttern/ daß ſie lieblich anzuhören wären/ die Füſſe waren un- ſtet/ und taumleten von einem Ort zum andern; Kürtzlich/ ihr und eure Mit- Zecher hattet ihrer Pflicht vergeſſen/ und niemand that/ was ſeinem Chara- cteur zukam. Dieſer Urſache halber/ habe ich nicht wollen aus euren Becher trincken/ weil ich mich befürchtet habe/ ich möchte gleichfals meiner Sinnen beraubet werden.

Folget die in des Herrn Stryckii Diſſert. de Guſtu erörterte Frage; Ob ein Credentzer frey ſeyn könne von der Præſumtion, daß (wann ſein hoher Principal vergeben wird) er der Cre- dentzer oder Mund-Schenck nicht der- jenige ſey/ der ſolches gethan habe? Die Erörterung dieſer Frage hat um ſo viel mehr Schwürigkeiten bey ſich/ als ge- nugſame Exempla vorhanden/ daß

von

von denen Mund-Schencken und Credentzern groſſen Herren und Potentaten ſehr offt Gifft beygebracht worden. Alſo wurde dem Groſſen Alexandro von ſeinem Mund-Schencken Jolla (welcher des Antipatri, der heimlich dem Alexandro nach der Cron und Leben ſtande/ ſein Sohn war) Gifft beygebracht: Imgleichen dem Kayſer Claudio, von einem Nahmens Haloto, der ein Verſchnittener/ und Kayſerlicher Truchſes war / welcher von einer vergiffteten Heuſchrecke ein ſonderbares Gifft bereitete/ und ſolches unter Schwämmen / die der Kayſer gerne aſſe/ demſelben beybrachte/ Tacitus lib. 12. Annal. ad fin. Nachdem auch ein Gifft entweder ein langſam / oder jähling würckendes ſeyn kan / von welcher letzteren Art derjenige geweſen/ den der Tyrann Nero dem Britannico zugebracht; So kan bey der erſten Art ein Mund-Schenck ſich leichtlich mit Gegen-Gifft verſehen/ oder ſich vorher ſo dicke eſſen / daß/ weil der Magen mit Speiſen überfüllet iſt/ das Gifft ſo bald nicht würcken könne / ſondern/ indem er hernach vomirt/ ſolches zugleich mit denen Speiſen wieder herausgehe. Zu geſchweigen/ was vor Liſtigkeit und Betrug beym Credentzen ſelbſt vorgehen könne/ wie alſo dem Britannico widerfahren/ welcher/ weil er als ein Römiſcher groſſer Fürſt / und Kayſerlicher naher Anverwandter/ ſich ſein Trincken allezeit credentzen ließ/ in eben dem Nacht-Eſſen / an welchem er vergeben worden/ einen ſehr heiſſen Tranck/ den der Mund-Schenck/ da ſolcher Tranck noch unvergifftet war/ erſt gekoſtet hatte/ empfing. Als nun der Printz/ ſich auf das Credentzen verlaſſende/ nur etwas kaltes Waſſers foderte/ um den heiſſen Tranck zu temperiren/ war dieſes eben dasjenige/ welches zuvor ſchon mit Gifft præpariret worden; Alſo/ daß es der Britannicus ſo bald nicht im Leibe bekommen / als er hinter dem Tiſche todt zur Erden niederſanck. Auf welchem Schlag auch der vorbemeldte Groſſe Alexander, nemlich mit Zugieſſung vergiffteten kalten Waſſers/ von Philippo und Jollas ums Leben gebracht worden; wie jenes ausführlich Tacitus Lib. 13. Annalium C. 16. dieſes aber Curtius L. 10. C. 4. n. 19. erzehlen. Daß alſo in Erwegung deſſen allen/ die Mund-Schencken und Credentzer gar leicht in den Verdacht/ als wann ſie dem Herrn vergeben hätten/ kommen können.

Hingegen möchten ſie folgende Urſachen auch wieder von ſolchem Verdacht befreyen / wann nemlich keine Indicia, als die bloſſe Præſumption, ſonſt vorhanden ſeyn/ in welchen Zweifel-Fall die Rechte allezeit das Beſte præſumiren; Oder wann der beſchuldigte Credentzer von eben der Speiſe und Tranck/ durch welche der Herr vergeben worden/ freymüthig mit gegeſſen und getruncken/ welches ja ein klahres Zeichen ſeiner Unſchuld ſeyn muß/

muß / weil er gewiß von dem vergiffteten Tranck nicht würde getruncken / oder ſolchen gekoſtet haben / wann er gewuſt hätte / daß Gifft darinn geweſen.

Solte aber der Gifft ſchnell-würckend ſeyn / und der Keller-Meiſter ſolchen immediatè aus dem Keller geholet / und dem Fürſten zugebracht haben / ob er ihn gleich zuvor credentzet hätte / ſo möchte wider einen ſolchen nicht unbillig die Præſumption ſeyn / daß er ſeinem Herrn vergeben / ſich aber zuvor / damit ihm das Credentzen nicht ſchaden möge / mit einem Gegen-Gifft wohl verwahret habe.

Es ſtritte auch wider ihm / wann er zuvor mit der Speiſe oder Tranck heimlich umgegangen / welches er ſonſt öffentlich zu thun gewohnt geweſen / oder daß er von dem Fürſten beleidiget worden / oder mit deſſen Feinden heimlich unter der Decke gelegen / und was etwan der Muhtmaſſungen mehr wären / welche Kayſer Carolus der V. in ſeiner Peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 37. folgender maſſen beſchreibet: So er überwieſen wird / daß er Gifft gekaufft / oder ſonſt damit umgegangen / und der Verdachte mit dem Vergiffteten in Uneinigkeit geweſen / oder aber von ſeinem Tode Vortheil oder Nutzen erwartend wäre. ꝛc. Und hernach: Auch ſo einer Gifft kaufft / und vor der Obrigkeit im Leugnen ſtünde. ꝛc. Confer Decian. Tract. Crimin lib. 9. cap. 24. n. 6. & ſeqq. Matth. Stephan. not. ad d. art. 37. Conſtit. Criminal.

**Creutz-Vogel** / vide **Krinitz**.

*Criſia*, vide **Palmen-Wein**.

**Cubeben**, iſt eine Oſt-Indianiſche Frucht / etwas gröſſer als der Pfeffer / haben einen ſtarcken Geruch / und viel Tugenden an ſich; Die Javaner aber ſind ſo misgünſtig / daß ſie ſolche / ehe ſie dieſelbe verhandeln / erſt in warm Waſſer legen / und ſelbige dadurch zum fortkommen untüchtig machen; Sie freſſen ſie vor allerhand Gebrechen / als Fieber / verkälteten Magen und dergleichen. In denen Apothecken hat man das Cubeben-Confect, das deſtillirte Cubeben-Oehl / welches aber ſelten gebrauchet wird / die Species Dia Cubebarum, welche ſonderlich dienet das Haupt zu ſtärcken. Man brauchet ſie auch zum Meth / um denſelben einen guten Geſchmack zu geben.

*Cucumern*, vide **Gurcken**.

**Culcas**, vel **Colocaſſa**, eine in Egypten / und auf der Inſul Java wachſende gifftige Wurtzel / welche aber / wann ſie klein geſchnitten / und 3. Tage in flieſſenden Waſſer geweichet wird / ihre Schädlichkeit verlieret. Wann ſie ſolchergeſtalt ausgewäſſert / preſſen ſie die Javaner unter einer Preſſe aus / und legen ſie an die Sonne zu trucken. Hierauf reiben ſie ſolche zu Mehl / und backen Kuchen daraus / und eſſen ſie an ſtatt des Brodts und Reiſes.

Eben dieſe Wurtzel hat unter den Javanern zu der Zeit als ſie die neue Holländiſche Feſtung Batavia belagert / keine geringe Niederlage geſtifftet / und in ihren Lager ein groſſes Sterben cauſiret. Dann weil die Zufuhr des Reiſes von denen Holländern gehemmet / und derjenige ſo aus der Stadt Tengal im Javaniſchen Lager gebracht werden ſolte/aufgefangen/ und verbrandt worden / ſo ſind die Javaner in groſſe Hungers-Noth verfallen/ und genöthiget worden/mit dieſer Wurtzel allein / etliche Wochen lang ihr mühſeliges Leben zu erhalten/ wodurch aber bey ihnen/weil ſie unvorſichtig / und gar unmäßig damit umgangen/ die Ruhr eingeriſſen / und dermaſſen unter ihnen gewüthet/ daß ſie als die Mücken dahin gefallen. Von denen Sineſen und Malabaren wird dieſe Wurtzel auf gleiche Art bereitet/ und genoſſen. Warum ſie aber gleichwol denen Javanern unter beſagter Belagerung / ſolche tödtliche Wirckung gethan / kan vielleicht darher rühren/ daß ſie in ihrer Zurichtung noch eins und anders welches nöthig geweſen / ausgelaſſen / denn es muß nicht allein gedachter maſſen die Würtzel vorhero wohl ausgewäſſert / ſondern auch das erſte Waſſer darinn ſie geſotten / weggegoſſen / ſie von neuen zum andern mahl damit gekochet werden ; Alsdann iſſet man ſie allererſt / und zwar mit Eßig und Oehl von der Indianiſchen Nuß / und mit Pfeffer/ wie etwan bey uns die rothe Rüben genoſſen werden.

Curcuma, oder Purpury, wächſt in Oſt-Indien / von Blättern gleich den Ingber/ von Wurtzeln aber kleiner und dünner. Die Indianer färben an ſtatt des Saffrans ihr Eſſen gelb damit. Wir Europæer brauchen es auch wol/dem Brandwein eine gelbe Farbe damit zu geben.

Curio Agnus, wurde bey denen Römern ein mager Lamm genennet/ welches man durch und durch / weil es ſo dünn war/ ſehen kunte/ und an welchen nichts als Haut und Knochen waren / daher die Curioſi Schimpffsweiſe/ die Magern genennet wurden/ weil ſie nehmlich mit vielen Sorgen umgiengen / welche den Leib mager machten; Gleichwie hergegen die Incurioſi, die ſich nicht viel grämen / ſondern im Tag hinein lebten / die Dicken und Fetten hieſſen. Wie dann auch bey dem Apulejo ein fettes Lamm/ agnus incurioſus genennet wird.

Curmi, war / wie Dioſcorides Lib. 2. c. 11. erzehlet / bey denen Alten ein Tranck aus Gerſten gemacht/ den ſie offtmahls an ſtatt des Weins gebrauchet / der aber Haupt-Pein und böſes Geblüt verurſachte / und denen Nerven ſchadete; Er ſetzet ferner hinzu: Conſimilia etiam potus genera ex Tritico fieri ſolent in Iberia, quæ occidentem ſpectat & in Britannia:

d. i. Dergleichen Gattung von Getrăncke/ wird auch aus Weitzen in Spanien und Engelland bereitet.

*Cybele*, vide Erde.

*Cyceon*, vide Getrăncke der Alten.

# Dannn-Hirſch / vide Hirſch.

**Dăniſche Mahlzeiten und Speiſe-Arten:** Solche ſeynd / in Anſehung dieſes Kŏnigreichs Fruchtbarkeit / und daß es faſt rund herum/ mit der See umgeben; vor allen aber/ eine treffliche Vieh-Zucht hat / (wie dann Jăhrlich allein aus Jŭtland uber 80000. Ochſen nach andere Lănder getrieben werden) ſehr wohl beſtellet; Alſo / daß man in Dănnemarck nicht allein einen guten Tiſch / ſondern auch ſolchen ziemlich wohlfeil (ſonderlich in denen Provintzien) halten kan/ worzu die gute Haus-Wirthſchafft der Dănen nicht wenig contribuiret; Und wann ich ſonderlich Holſtein darzu nehmen will / ſo will ich die anſtoſſende groſſe Reichs-Stădte / Hamburg und Lŭbeck reden laſſen / was ſelbige Jăhrlich aus dieſer ihrer Speiſe-Kammer vor eine groſſe Quantităt an Victualien zu genieſſen haben / und wie groß inſonderheit nach dieſer letztern/ die Zufuhr zu Waſſer/ aus denen Dăniſchen Inſuln an Butter / Kăſe/ Speck / geſaltzen Fleiſch und Fiſchen ſey; Wobey der Dăniſchen Nation unter vielen lŏblichen Gewohnheiten/ auch dieſes noch zu rŭhmen ſtehet / daß ſie Gaſtfrey ſeyn / und ſonderlich die Herren Geiſtliche auf dem Lande / keinen der ſie beſuchet/ eine Mahlzeit verſagen/ ja ihren Gaſt mehrmahls etliche Tage bey ihnen zu verbleiben/ und ſich wohl tractiren zu laſſen/ wie ich ſolches ſelbſt erfahren/ und noch zu rŭhmen habe/ nŏthigen; in welchen fall durchgehends auf dem Lande/ das ſo genannte Gammel-Oehl / oder alte ausgelegene Mertz-Bier / und das mat Fat, oder eine mit allerhand geſottenen und gebratenen / geſaltzenen / gerăucherten und friſchen Rind / Schaaf- und Schweine-Fleiſch / guten Wŭrſten und Schincken / angefŭllete groſſe Schŭſſel immer auf den Tiſche ſtehen muß. Die Tafeln der Vornehmen und Reichen / werden alle mit vielen und auf die ſchmackhafftigſte Manier zugerichteten Speiſen / (worzu ihnen ihre eigene Oſt-Indien-Farth das Gewŭrtz fourniret) beſetzet; Ihre Weine holen ſie ſelbſt aus Franckreich und Spanien / worzu ſie erſt in den letzten Kriegen / zwiſchen Franckreich und dem Reiche / wie auch denen Hollăndern und Engellăndern die Wege und Schliche recht gelernet / indem die Dăniſche Schiffe als Neutrale, frey gefahren/ und mehrentheils von denen Teutſchen See-Stădten befrachtet worden. Korn wăchſt in Dănnemarck

marck in Überfluß / wie dann auch Jährlich eine groſſe Quantität nach Holland und Norwegen ausgeſchiffet wird. Man will wegen der nahrhafftigen Gerſten- und Buch-Weitzen-Grütze / die in groſſer Menge in dieſen Königreich gemachet/und gleichfals bey Schiffs-Ladungen voll ausgeführet wird / die Däniſche Nation eines allzugroſſen Luſts nach dieſer nahrhafften Speiſe beſchuldigen; Allein/ auſſer dem / daß die Gerſten-Grütze eine von denen geſundeſten Speiſen iſt/ ſo ſtelle man andere Teutſche und auch See-Länder / ſonderlich aber Holland dargegen / und ſehe / ob nicht daſelbſt die Grütze die meiſte Hauß-Speiſe in ihren Häuſern und täglichen Mahlzeiten mache / und vor die beſte Nahrung die man Kindern und Geſinde geben kan / paſſiren könne. Von den überaus reichen Fiſch-Fang/der auf denen Küſten dieſes Königreichs Jahr aus / Jahr ein gethan wird / und unter welchen wir den reichlich eintragenden Stockfiſch-Fang in Norwegen / die Heringe / Aal und Lächſe in Jütland / den Auſter-Fang in Holſtein / die unerhörte Menge allerhand Fiſche in der Oſt-See zehlen wollen / wird erzehlet: Daß/ als einsmahls etlicher Potentaten Abgeſandten über die Macht und Vermögen ihrer Principalen in Diſput gekommen/ und der eine in dieſen / der andere in jenen Stücke / den Reichthum ſeines Principalens herausgeſtrichen: Da habe endlich der Däniſche Geſandte geſagt / daß / wann aller anweſenden Geſandten ihre Principalen / ihr Geld blos zu lauter ſchlechten höltzern Schüſſeln anlegen wolten / ſo wäre ſein König capable genug / eine jede ſolcher Schüſſel mit dreyerley Arten Fiſchen anzufüllen; Wie dann König Chriſtianus I. dieſes Kleinod ſo hoch geachtet / daß / als er einsmahls den Papſt zu beſuchen/ nach Rom gezogen / er ihme unter andern auch geſaltzene Heringe zum Præſent mitgebracht / worüber ſich der alte Vater hertzlich ſoll delectiret haben. Dieſer Hering-Fang aber / welcher vordieſen ſehr häuffig auf denen Schoniſchen Küſten geweſen/ hat ſich nach der Zeit ſehr verlohren/ und unter Norwegen / und auf die Schottländiſche Küſten gezogen. Die Urſache deſſen/ ſchreiben einige denen vielen See-Bataillen, und den dabey vorgegangenen groſſen Schieſſen / und ſo vielen tauſend in die See geworffenen Todten-Cörpern zu/ welches die Fiſche ſchüchtern und ecklend gemacht / daß ſie ihren Zug anderwerts hingenommen / wiewol man vielmehr der Göttlichen Schickung/und der Abwechſelung/die auch in natürlichen Dingen herrſchet/ ſolches zuſchreiben möchte/ es ſey / daß die daſige Einwohner ſich des allzu reichen Fiſch-Fangs wegen/ überhoben/ und etwan dieſe Gabe GOttes / wie ehmahls die Heilige-Länder ( ſeynd die Einwohner einer alſo genannten Inſul/

ſul/ die nicht weit von den Ausfluß der Elbe in die Weſt-See lieget/) verächtlich gehalten / dadurch ihnen ſolche hernach entzogen worden / oder daß die Heringe aus Vermerckung/ wie durch den Sund einige groſſe Wallfiſche in die Oſt-See gekommen / dieſen ihren Feind/ der ſie bey tauſenden auf einmahl einſchlucket/ in der Enge zu entfliehen / ſich in den weiten Ocean begeben hätten.

Aus Jßland bekommt Dännemarck Jährlich mit ihren dahin gehenden/ und einer eigenen in Copenhagen aufgerichteten Jßländiſchen Compagnie zugehörigen Schiffen/ eine groſſe Quantität eingeſaltzen Schaaff-Fleiſch und Fiſche; Wie dann an dieſen letztern Dännemarck durch die Zufuhr/ ſo es aus Norwegen und den beſagten Jßland hat/ faſt gantz Europam, ſonderlich die Catholiſche Länder mit Faſten-Speiſen verſehen kan.

Als etwas ſonderliches bemercket man auch in Dännemarck das ſo genannte Juel- oder Weynachts-Feſt/ und daß ſolches bey einigen gemeinen Leuten/ wegen der Exceſſen die in 12. Tägigen Freſſen und Sauffen / eben wie in Schweden dabey vorgehen/ faſt mißbräuchlich begangen werde / jedoch hebet ſolches darum der erbahren Chriſtlichen Einwohner ihre Weynachts-Freude / die ſie wie billich/ über die Geburt unſers Heylandes empfinden/ ſolche auch mit groſſer Andacht in denen Kirchen begehen/ nicht auf/ daß ſie die übrige Zeit/ und ſonderlich bey denen langen Winter-Nächten/ einige vergnügliche Zuſam̃enkünfften / wann ſolche nur in der Furcht des HErrn geſchehen/ unter ſich halten/ und dabey ſich mit Speiſe und Tranck luſtig machen ſolten. Deus ipſis hæc otia fecit. Zumahl da die alte Chriſtliche Vorfahren/ die löbliche Abſicht dabey gehabt / daß dem neugebohrnen Heyland zu Ehren / und in Conſideration der unausſprechlichen Wolthat / die er durch ſeine Geburt dem gantzen Menſchlichen Geſchlecht erwieſen/ die darüber denen Menſchen/ auch von den Engeln ſelbſt angekündigte Freude/ in öffentlichen Freuden-Mählern unter einander ſolte kund gethan / und auch wie vornehmlich geſchicht / die Gaſt-Freyheit um ſolche Zeit am meiſten ausgeübet werden; Wie dann auch die zu dieſer Juel-Zeit in Schweden und Dännmarck reiſende Paſſagiers allenthalben freye Zehrung haben/ und auſſer dem Poſt-Gelde/ ſich auf keine groſſe Depenſen ſchicken dörffen.

*Dapiferi*, vide *Servi Convivales*.

**Datteln** / vide Palmen.

Datura Indica Stramonia, auf Teutſch **Dorn-Aepfel**/ die Holländer heiſſen es **Dotter**. Iſt ein Indianiſches Gewächſe / welches / wann deſſen Saamen zu viel genoſſen wird / den Menſchen Verſtand- und Sinn-loß machet; Jhn auch da-

hin bringet / daß er ſich wunderliche Dinge einbildet / und ein vornehmer Herr zu ſeyn vermeynet / da er doch offt nur ein armer Tropf iſt.

**Dauung / oder Verdauung der Speiſen /** Coctio, Concoctio, Chylificatio, vel Coctio prima; Iſt eine Verrichtung des Magens / nemlich erſtlich Speiſe und Tranck an ſich zu nehmen / welches vorher von denen Zähnen zermalmet und zubereitet / im Magen aber in einen weiſſen Milch-Safft / den man Chylum nennet / verwandelt wird. Dieſer Chylus iſt ein feucht und fettes Weſen / nicht ungleich dem Gerſten-Mueß / welches durch die natürliche Wärme in die Milch-Adern gezwungen wird; Und rühret ſolcher Zwang her von der Därmen Bewegung / motu inteſtinorum Periſtaltico, die bald durch Hülffe der Faſern über ſich gegen den Magen / bald unter ſich gegen den Affter gehet / und alſo natürlicher Weiſe getrieben wird / wie ſolches in Oeffnung lebendiger Thiere gar leicht zu ſehen. Es nimmt aber alle Dauung des Magens ihre Vorbereitung durch den Mund / ferner in den Grund des Magens / und letztlich in denen dünnen Gedärmen; Und dieſes alles durch einen Zufluß der Lebens-Geiſter / nicht aber durch Hülffe eines fermenti blandi, wie einige behaupten wollen.

*Debauchi*ren / vide **Völlerey / Schwelgen / Schlemmen.**

Decoctor, ein **Verſchwender / Durchbringer;** Ihre Straffe war zu Rom / daß ſie in denen öffentlichen Schau-Spielen nicht unter andern ehrlichen Leuten / ſondern beyſeits ſitzen muſten / damit ſie jederman anſehen könte: Und war hiervon kein Banqueroutirer ausgenommen / ob er auch gleich durch Unglück zu Schaden gekommen wäre. Bey denen Griechen wurden dergleichen Leute auf öffentlichen Marckt geführet / und ihnen daſelbſt ein Brod-Korb über den Kopf geſetzet / welches ſie Cophinoſin nenneten; Wann ſolches geſchehen / wurde er öffentlich für unehrlich erkannt / und dörffte nicht mehr unter ehrliche Leute kommen. Vide hiervon ein Mehres unter dem Wort **Verſchwenden.**

Demenſum, Portio, Griechiſch *Sitometrum*, wurde bey denen Römern genannt / was denen Knechten jederzeit auf eine Mahlzeit zur Speiſe gegeben wurde; Und war ſolches / wie Donatus ad Act. I. Sc. I. Phorm. meldet / ein gewiſſes Mäßlein Korns / welches / ob es vom Abmeſſen / à demetiendo, oder vom Monaht / à Menſe, Demenſum ſey genennet worden / noch ungewiß iſt.

**Diæt,** zu ſolcher gehören ein mäſſiger Gebrauch der Lufft / des Schlaffens und Wachens / der Exercitiorum des Leibes / die Bewegungen des Gemühts / vornemlich aber die

Maaß welche in Eſſen und Trincken gehalten wird / und ohne welche die meiſten Menſchen / ſich einen ungeſunden Leib / und vielerley Kranckheiten / Keichen und Engbrüſtigkeit / die Waſſer- und Schwindſucht / Fieber / Zipperlein / unordentliches Schlaffen / Zittern der Glieder und andere Gebrechen mehr zu ziehen / daß dannenhero der groſſe Hippocrates nicht unbillig mehr auf eine gute Diæt als auf Artzeneyen getrieben / und die Italiäner / als welche vor andern die Mäſſigkeit lieben / das Wort Viva la Dieta immer im Munde führen / weil ſie nemlich dafür halten / daß durch kein Mittel beſſer als per vitam ſobriam die Geſundheit könne erhalten / und vielen Kranckheiten vorgebeuget werden / daher es gekom̃en / daß einige unter ihnen eine ſonderbahre Lebens Art angefangen / um dadurch das vorgeſteckte Ziel / wo nicht zu verlängern / doch ohne Beſchwerniß zu erreichen; und wiewol Sanctorius in ſeiner Medicina Statia die Sache etwas gar zu ſubtil abhandelt / ſo hat es doch hingegen der Venetianiſche Edel-Mann Ludovicus Cornaro in ſeinem Buch de vita Sobria beſſer getroffen / wohin wir auch diejenige die genaue Nachricht davon haben wollen / geliebter Kürtze halben wollen verwieſen haben; Unſere Meynung iſt / daß ſich geſunde Leute mit denen ſtritiſſimis vivendi Regulis nicht quälen ſollen / wie dann Hippocrates ſelber lib. 1. aphor. 5. darwider ſchreibet / in denen Worten: Tenuis admodum & accurata diæta ſanis eſt periculoſa, ipſiusque delicta gravius illi ferunt. Eine geringe und gar zu genaue Diæt iſt vor geſunde Leute gefährlich / und können ſelbige die darin̄ begangene Fehler gar ſchwerlich vertragen; vielmehr gelten hierinn des Cornelii Celſi Worte / mit welchen er einen geſunden Menſchen / und der ſein eigen Herr iſt / rahtet / daß er ſich an keine Reguln binden ſolle; Seine Art zu leben / ſaget er weiter / ſoll nicht einerley ſeyn / ſondern zu Zeiten auf dem Lande / bisweilen in der Stadt / öffters auf dem Acker / zu Schiffe / auf der Jagd / bisweilen ruhen / noch öffters aber ſich exerciren oder arbeiten / ſintemahl die Faulheit den Leib ſtumpf machet / die Arbeit hingegen denſelben beveſtiget / jene bringet ein frühzeitig Alter / dieſe / nemlich die Arbeit eine lange Jugend; Es iſt auch zuträglich / daß man keine Speiſe ſcheue die der Pöbel iſſet / bisweilen kan man zu Gaſte gehen / bisweilen ſich davon entziehen / des Tages lieber zweymahl als einmahl Speiſe nehmen / in ſo viel man nehmlich ohne Beſchwerniß des Magens vertragen kan; Gleich wie aber die Leibes Ubung und Speiſung nöhtig / alſo ſind hingegen die fechter-mäſſige Bewegungen und ſtarcke Tractamenten überflüßig / ſintemahl beydes wahr / daß nemlich / die wegen einiger Ampts-Geſchäffte unterlaſſene Bewegung dem Leib Schaden bringe /

und

und hingegen die Corpora athletico more repleta, welche mit zu ſtarcker Nahrung übermäſſig angefüllet / geſchwind alt und kranck werden; dieſe Reguln ſollen ſtarcke und geſunde Leute in acht nehmen / auch ſich dabey hüten / daß ſie dieſelbige Hülffs-Mittel / welche auf die Kranckheiten zu verſparen / als da ſeynd Purgiren / Aderlaſſen / nicht bey geſunden Tagen verbrauchen. Vide hiervon ein Mehres unter dem Worte *Hygiaſtica.*

Die Diæt der Krancken betreffend / iſt ſolche in Anſehung der Conſiſtentz / Craſſa, Mediocris oder Tenuis; die erſte wird mit ſtarcken nahrhafftigen und ſoliden Speiſen angeſtellet / und iſt entweder ſimpliciter plena, die vor Zeiten im Gerſten Ptiſana beſtanden / oder plenior und craſſior, durch junger Hüner-Fleiſch und Schlurff-Eyer / oder ſie iſt pleniſſima, in welcher auch Capaunen-Fleiſch zugelaſſen wird. Diæta mediocris, beſtehet in Nahrungs-Mitteln von geringerer Subſtantz und Qualität; Dieſe wurde vor Zeiten durch in Brühe eingetunckter Brodt / oder junger Hüner-Fleiſch verrichtet. Tenuis Diæta, iſt die in gar geringen Alimenten beſtehet / ſonderlich in morbis acutis, und iſt alsdann abermahl dreyerley / als die Simpliciter Tenuis oder Ptiſanen-Safft / Tenuior, da Meth zu trincken erlaubet war / & Tenuiſſima, da der Krancke gar keine Speiſe genoß; heutiges Tages aber wird mit krancken Leuten nicht ſo ſtricte mehr der Diæt halber verfahren.

Diæteticon, ein Tiſch-Buch / oder Unterricht von Erhaltung guter Geſundheit durch rechtmäſſigem Gebrauch der Speiſe und des Geträncks. Ein ſolches Tiſch-Buch hat Herr Doct. Johann Sigiſmund Elsholtz, weyland Chur-Brandenburgiſcher Leib-Medicus geſchrieben / aus welchem wir unterſchiedliche in dieſem Buch enthaltene Materien, weil ſie bey keinem Autore beſſer zu finden geweſen / entlehnet haben.

**Dille** / Anethum hortenſe, **Garten-Dill** iſt dem Fenchel ſehr verwand / ſeine oberſte Dolden mit der Blühte / ſo lange ſie grün oder friſch / ſind / hitzig und trucken im 2ten Grad / wann ſie aber gedörret / erreichen ſie in beyden faſt den dritten Grad. Das friſche Kraut giebet denen Karautzen und Giebel-Fiſchen einen ſehr angenehmen Geſchmack / und iſt ihr eigentliches Gewürtz / wann ſie damit geſotten werden. Die blühende Dolden wendet man an / dem Sauer-Kohl / und die Gurcken damit einzumachen. Seine Tugenden nach / kömmet es guten Theils mit dem Fenchel überein / aber es dämpffet nach dem Haupt / und befordert zwar ein'ger maſſen den Schlaff / ſchadet aber hingegen denen Augen.

Diribitor vel Structor, wurde bey denen Römern derjenige genannt / der

der die Speiſen ordentlich in die Schüſſel / und gleichſam Figuren-weiß zu legen wuſte. Vid. Lipſ. lib. 2. Saturn-Serm. c. 2.

Diſcus, Lanx, ſive Vas latum, ein Teller / auf dem man Speiſe legen kan; daher das Sprichwort entſtanden: Diſcum audire mavult quam philoſophum. Er höret lieber die Freß-als die Bet-Glocke. Diſcus war ſonſt auch bey denen Römern ein ſteinerner oder eiſerner Klumpen / mit welchen die Jünglinge zu ſpielen / und wer ſolchen am weiteſten werffen könte / ſich zu übē pflegten.

Döbel / Squalus Major, Capito fluviatilis major, ſonſt auch eine Elte / Aland und Mäuſer genannt / weil dieſer Fiſch einen mauß-entzenden Beyſchmack hat / wie ſie dann auch Mäuſe freſſen / und noch zuweilen in ihrem Kiefen etwas von todten Mäuſen gefunden wird.

Es iſt ein weißlicher Fiſch / mit einem groſſem Kopff und weitem Maul / ſie wird ſo groß als eine Karpe / im May Monat leichet ſie / und im Herbſt ſind ſie am fetteſten.

Es iſt ein ſehr grätiger Fiſch / wiewol ſein Fleiſch fett und gantz weich / hat aber keinen angenehmen Geſchmack / und iſt noch darzu den Magen ſchädlich / wird dannenhero nur denen Bauren und gemeinen Leuten überlaſſen.

Dorſch / oder wie ſie es in Preuſſen nennen Pomucheln / iſt ein wohlgeſchmackter Fiſch / der häuffig in der Oſt-See gefangen und vor eine kleine Cabliau Art gehalten wird / alſo daß man ihn wohl Aſellum minimum, oder Aſellum mollem, heiſſen möchte. Er wird auch bey gantzen Tonnen voll eingeſaltzen / item, auch aufgedörret / und ſo weit und breit verſand; ſeine Zubereitung geſchiehet eben wie bey dem friſchen Cabliau oder Stockfiſch gelehret worden.

Dotter / vide Eyer.

Duryœns, eine der Jacca oder Panax gleiche Frucht in Oſt-Indien / angenehm / aber geil vom Geſchmack / wie ſie dann auch zur Geilheit reitzen ſoll / und daher von denen Indianern bloß um dieſer Urſach willen theur bezahlet wird; man nimmt es in Indien unter die ſogenannten Blanc Manger, welches mit zu der Reiß / Roſen-Waſſer und Capaunen-Brüſten deſtilliret wird; Merckwürdig iſt von der Duriœns, daß ſie eine Antipathie gegen das Bettele-Kraut hat / ſo daß / wann nur ein paar Blätter vom Bettel-Kraut unter ein groſſes Faß Duryœns kommen / ſolche gleich verderben; wie ſie dann auch / wann man ſich in denen Duryœns überfreſſen / und nur ein paar Bettels-Blätter iſſet / die Duryœns gleich wieder per ſedes aus dem Leibe jagen.

Dragun / Dracunculus Hortenſis, Draco Herba, Tragum

Vulgare, wird unter die Salat-Kräuter mit genommen / iſt hitzig und trocken im 2ten Grad / reiniget das Geblüht / widerſtehet dem Scharbock / vornehmlich in phlegmatiſchen Leuten; einige pflegen ihn auch unter andere Kräuter / um ſchmackhaffte Fleiſch-Brühen zu machen / zu gebrauchen.

**Dreck der Menſchen und Thiere** / Stercus humanum & Beſtiarum, iſt das Excrement welches die Natur als ein garſtiges und unnützes Uberbleibſel durch den Maſt-Darm auswirfft / wann dieſelbe erſt den reinſten und beſten Safft zu des Menſchen Nahrung und Lebens Unterhalt aus denen genoſſenen Speiſen geſogen / und ſolchen in einem Milchweiſſen Safft oder Chylum verwandelt hat / der hernach weiter in die Blut-Adern vertheilet / und daſelbſt zu Blut gemachet wird; Beſagter Dreck nun / wird / ſo bald er aus dem thierlichen Leibe ausgeſchüttet wird / als ein Koht und Unflaht an heimliche Oerter weggetragen / verſcharret / oder in den Fluß geſchüttet / und hat ein jeder vernünfftiger Menſch einen Abſcheu davor / auſſer was etwann einige Chymici und Chirurgi vor ſonderbare Krafft / vermittelſt der Zubereitung des ſo genannten güldnen Pflaſters / vor Wunden und Schäden darinn ſuchen wollen / welches man aber / was vor Effect daraus erfolge / dahin geſtellet ſeyn läſt; nur iſt dieſes dabey zu verwundern / daß gleichwol Völcker gefunden werden / welche Dreck vor ihre Speiſe nehmen; ich rede hier nicht von den bekannten Schnepffen-Dreck / noch was in äuſerſter Hungers-Noht die Juden in der Belagerung Jeruſalems thun müſſen / oder als ihnen von dem Eulen-Spiegel Propheten-Beern verkauffet worden / auch nicht von dem Koht und Unflaht den man offtmahls an ungewaſchenen und unſauber zugerichteten Speiſen hinein freſſen muß; Daher das bekannte Sprichwort entſtanden: Ein Menſch müſte wol in ſeinen gantzen Leben / ehe er ſtirbt / einen Scheffel Dreck auffreſſen / ſondern von gewiſſen Oſt-Indianiſchen Völckern / bey welchen ihr König in ſo hohen Ehren iſt / daß ſie ſeinen Unflaht mit groſſem Gelde an ſich kauffen / ſelbigen trucknen und zu Pulver machen / und alsdann ihre Speiſen damit zu beſtreuen pflegen.

**Droſſeln** / vide **Krammets-Vogel**.

**Dünſte** / *Vapores*, wie ſolche aus dem Magen in das Haupt ſteigen / vide **Magen**.

**Durſt** / Sitis, *la Soif*, hat zur Haupt-Urſach den Mangel der Feuchtigkeit in dem menſchlichen Leibe / wiewol Galenus lib. 1. Simpl. Medic. Facult. c. 10. noch eine / nehmlich die übermäſſige Hitze hinzuſetzet / welche / wann ſie mit dem Mangel der Feuchtigkeit vergeſellſchafftet iſt / einen ſehr

heff-

hefftigen Durſt erwecket / welcher ferner vermehret wird durch eine hitzige und gallſüchtige Complexion, hitziges Clima, heiſſes Sommer-Wetter / ſtarcke Arbeit und Bewegung des Leibes / durch Genieſſung ſaltziger und gewürtzter Speiſen / mit welchem ſonderlich die Sauff-Brüder ſich gern einen immerwährenden Appetit zum Sauffen zu wege bringen wollen / welches man ſitim voluntariam nennen möchte; Sitis morboſa iſt derjenige / der ſich bey denen Febricitanten oder andern in hitziger Kranckheit darniederliegenden findet; Sitim naturalem haben auch geſunde Leute / und entſpringet ſolcher / wie gemeldet / aus Begierd zur Feuchtigkeit / welche in der Dauung nach gerad verzehret worden / worauf man in dem Munde des Magens gleichſam ein Saugen verſpühret. Neben dieſen natürlichen Durſt findet ſich auch ſitis mendax, ſive mendoſa, ein falſcher Durſt / welcher bloß aus dem Munde und deſſen zubehörigen Theilen herrühret / und einige Leute / vornehmlich des Nachts plaget; dieſen zu ſtillen / iſt nicht rahtſam durch groſſe und offt wiederholte Träncke / ſondern nur durch geringe Mittel / als durch Spühlung des Mundes mit friſchen Waſſer / entweder vor ſich allein oder mit ein wenig Eſſig vermiſchet / item, durch Citronen-Pomerantzen oder Granaten-Safft / ſonderlich wann man Granaten-Kerne im Munde hält / wie ſolches Kayſer Auguſtus gethan / welcher / wann ihm dergleichen falſchen Durſt des Nachts zugeſtoſſen / ſolchen durch Brodt im Waſſer geweichet / oder durch ein Stücklein Citrulle, oder einen Stengel von Lactucke, oder einen wein-ſauren Apffel geſtillet hat.

Was aber der rechte Durſt / welcher aus Mangel der Feuchtigkeit / oder andern oberzehlten Urſachen entſtehet / vor eine grauſame Plage ſey / kan niemand wiſſen / erkennen / noch recht bedencken / als der / ſo damit / entweder durch Mangel des Trancks / oder durch hitzige Kranckheiten beleget worden. Durſt iſt ein Weh und Elend über alles Elend! es iſt keine Pein ſo groß als Durſt-Pein / keine Plage ſo grauſam als Durſt-Plage. Der Hunger peiniget dem Menſchen ſehr / aber der Durſt noch mehr und viel ärger; Die Urſache ſetzet Macrobius: Quia calor, quo vivimus humidum magis, quam ſiccum deſiderat; weil die natürliche Wärme / dadurch wir leben / mehr Feuchtes als Trucknes begehret. Dis bekennen auch die ſo mit Durſt geplaget werden / wie denn Curæus ſchreibet / als Hertzog Hans in Schleſien / der grauſame Tyrann 7. Rahts-Herren zu Glogau / im Jahr Chriſti 1688. gefangen geſetzet / und ſie Hungers ſterben laſſen / ſie aus dem Gefängniß heraus geſchrien / daß ſie der Durſt mehr / als der Hunger plage. Der Durſt machet / daß die Menſchen

vor Durſt alles was ihnen vorkommt mit unmenſchlicher Begierde in ſich ſchlucken. Als Alexandri Kriegs-Volck durch die Wüſten in Suſitania, darinnen es über die maſſen hitzig und ſtäubig war / gereiſet / und die Soldaten in einem ſolchen Durſt gerahten / daß ſie ſich des Lebens verziehen / haben ſie hernach das Waſſer / welches ſie endlich erlanget / ſo begierig geſoffen / daß ihrer viele des Todes ſeyn müſſen. Ovidius ſchreibet / daß in der Inſul Oenopia eine ſolche Peſt geweſen / davon die Leute ſo ſehr gedürſtet / daß ſie ſich an die Brunnen / Flüſſe und Quellen geleget / davon in ſich getruncken / und den Durſt doch nicht löſchen können / und ſo lange in ſich geſoffen / bis ſie darüber geſtorben.

Fontibus & fluviis, puteisque capacibus hærent,
Nec ſitis eſt extincta prius, quam vita bibendo.

Der Durſt macht auch / daß der Menſch das in ſich trincket / wovor er ſonſt von Natur einen Abſcheu träget / und nicht viel Geld nehme / daß ers im Munde nehme / will geſchweigen gar trincken und einſchlucken ſolte. Als Darii Kriegs-Volck nach der Schlacht wider Alexandrum Magnum ſehr gedurſtet / haben ſie aus allen Pfützen getruncken die ihnen vorgekommen. Der König ſelbſt / in deſſen Munde ſein Tage nichts Unreines kommen war / als er vom trüben Waſſer / ſo vom Blute der todten Cörper verunreiniget / getruncken / hat er geſaget / daß ihm ſein Lebenlang keinen Trunck beſſer als derſelbige geſchmäcket. Als die Cretenſer von Metello belagert / und kein Waſſer gehabt / haben ſie ihren eigenen / und der Thiere Urin trincken / und den Durſt damit löſchen müſſen.

Der Durſt macht / daß der Menſch Gifft und Gallen in ſich eintrincket. Da Antonius vor denen Parthern fliehen muſte / kommt er zu einem blauen und hellen / aber doch böſen / gifftigen Waſſer / welches / wann mans getruncken / den Leib auffgeblehet / inflammiret / und einem das Hertz endlich abgeſtoſſen; Ob nun wol Mardus, ihr Weg-Führer / das Kriegs-Volck abmahnete / ſie ſolten davon nicht trincken / ſo hat ſie doch der Durſt gezwungen / daß ſie in dieſes Waſſer neingefallen / mit Begierde davon getruncken / und darüber ihr Leben gelaſſen.

Der Durſt machet / daß jemand vor einen Trunck Waſſers Geld über Geld giebet. Johannes Leo ſchreibet / daß in der Wüſten Azoad in Lybia zweene Marmorne Grab-Steine gefunden worden / der eine eines Kauffmanns / welcher ſeinem Fuhrmann um einen Becher Waſſer zehen tauſend Gold-Gülden gegeben. Der andere des Fuhrmanns ſelbſten / welche endlich alle beyde / weil ſie den Durſt nicht ſtillen können / in der

Wüſten Durſtes geſtorben. Zour, einer von des Lycurgi Vorfahren/ als er von denen Clitoriis in einem rauhen/ dürren Ort/ um deßwillen/ daß er ihnen ein Stück Land genommen/ belagert worden/ begehrte von ihnen/ daß/ weil er ſehr mit Durſt geplaget/ ſie ihm und ſeinem Volcke doch geſtatten wolten/ aus dem nechſtgelegenen Brunnen zu trincken/ ſo wolte er ihnen das abgenommene Land wieder geben. Als er nun von ſeinem Kriegs-Volck begehret/ welcher nicht trincken wolte/ dem wolte er zum groſſen Herrn in ſeinem Reiche machen/ da hat ſich keiner des Trinckens enthalten können/ ſondern ſie haben alle getruncken.

Der Durſt treibet die Menſchen ſolche Conditiones einzugehen/ die ſie ſonſt ihr Lebtag nicht gethan hätten. Die zu Bethulia waren Rahts/ dem Feind ihre Stadt wegen Durſtes und Mangel des Waſſers zu übergeben. Lyſimachus ward durch Durſt gezwungen/ daß er ſich und ſein Krieges Heer in Thracia, dem Dromicheta ergeben muſte. Als er nun in Feindes Gewalt/ und zu Trincken bekame/ rieff er und ſprach: O Dii, quam brevis voluptatis cauſa me ex Rege feci ſervum. Hilff GOtt/ um was kurtzer Wolluſt willen habe ich mich ſelbſt aus einem Könige zu einem Knecht gemacht.

Der Durſt bringet dem Menſchen endlich gar um das Leben. Thales Mileſius, als er auf dem Theatro denen öffentlichen Schau-Spielen zugeſehen/ iſt vor Hitze und Durſt geſtorben. Der groſſe Ruland, Kayſers Caroli Magni Schweſter Sohn/ iſt gleichfals im Felde/ als er nichts zu trincken bekom̃en/ Durſtes geſtorben.

Was aber iſt der leibliche Durſt gegen dem Durſt welchen alle unbußfertige und unbarmhertzige Schlemmer dermahleins in jenem Höllen-Pfuhl fühlen werden/ wie dann ſolcher an dem reichen Mann/ deſſen beym Luca am 16ten gedacht wird/ ſehr ſchröcklich vorgebildet wird: Ich leide Pein in dieſer Flammen/ rieffe er zu dem in der Gloria ſitzenden/ und dem armen Lazarum in ſeinem Schooß habenden Abraham/ ihm zugleich bittend/ daß er dieſen Lazarum ſenden möchte/ daß ſolcher das äuſſerſte ſeines Fingers nur ins Waſſer tauchen/ und ſeine/ des reichen Schlemmers Zunge damit kühlen möchte; Sed ſurdo narrabatur fabula. Abraham antwortete ihn und ſprach: Gedencke mein Sohn/ daß du dein Gutes empfangen haſt NB. in deinem Leben/ und Lazarus dagegen hat Böſes empfangen/ nun aber wird er getröſtet und du wirſt gepeiniget.

Ehe wir noch völlig dieſe Materiam vom Durſt/ und der dem Menſchen daraus entſtehenden Plage ſchlieſſen/ ſo iſt noch anzuführen/ daß Leute gefunden werden/ welche gar ſelten/ oder doch nur wenig (weil ſie nemlich keinen

Durſt empfinden) trincken/ und zwar dieſes darum/ weil ihr Magen kalt und feucht/ oder weil ihr Magen-Mund mit vielen kalten ſüſſen Schleim beleget iſt/ item, weil ſie viele kalte und feuchte Speiſen brauchen/ darzu hernach die kalte und feuchte Lufft auch etwas contribuiren kan; bey ſo geſtalten Sachen entſtehet kein Durſt/ ſintemahl alsdann kein Mangel an Feuchtigkeit vorhanden. Zuweilen wird der Durſt/ ob er auch gleich vorhanden/ dannoch nicht empfunden/ wie bey einigen Reiſenden geſchiehet/ und viele Perſonen ohne alles Trincken gelebet; alſo ſoll eine ſoche Apoſitiam oder Ohndürſtigkeit ein gewiſſer Frantzöſiſcher Marggraf gehabt haben/ deſſen Felix Platerus lib. 1. obſerv. p. 221. gedencket. Athenæus lib. 2. cap. 2. nennet einen Laſionium, welcher gar keines Trinckens benöhtiget geweſen/ deswegen einige welche die Wahrheit hiervon erkündigen wollen/ dreyſſig Tage lang ſtets um ihm geweſen/ und es in der That alſo befunden; auch ſchreibet er von Magone Carthaginenſi, daß er die dürre Africaniſche Wüſte dreymahl durchgereiſet/ und niemahl Durſt empfunden habe.

Von dem Durſte hat man die bekannten Redens-Arten/ daß der Koch zum Kellner zu ſagen pflege: Löſch du mir den Durſt/ So brat ich dir ein Wurſt/ item, in Vorraht auf den künfftigen Durſt trincken/ womit die durſtige Brüder ſich unter einander den Wein und das Bier im Leibe hinein zu nöhtigen pflegen; die dürſtige Seele in die Schwämme reiten; dürſtiges Wetter; durſtig ausſehen/ und was dergleichen mehr.

## E.

Eber/ vide Schwein.

Educa ſive Eduſa Dea, war bey denen Römern diejenige Göttin/ welche denen Kindern zu eſſen gab.

*Edulia*, vide Eß-Waaren.

Eicheln/ Glandes, Fr. *des Glands*, ſind eine bekannte Frucht der Eich-Bäume/ und die beſte Nahrung der Schweine/ ſintemahl ſie von guter Eichel-Maſt nicht allein fett werden/ ſondern ihr Speck auch viel derber wird als der von Buch-Maſt/ oder andern Futter ſich geſetzet hat. Bey unterſchiedlichen Nationen wird auch Brodt aus Eicheln gebacken/ ſonderlich in Virginien und der Barbarey/ woſelbſt die Eich-Bäume länglichte Eicheln tragen/ die viel ſüſſer und angenehmer ſeyn/ als die beſte Caſtanien. Wie gar offmahls in Hungers-Noht auch bey uns in Teutſchland Brodt aus Eicheln gebacken worden/ davon iſt in denen Zeit-Büchern zu leſen. Im Jahr Chriſti 1316. als die Stadt Erfurt mit Hertzog Friderich von Sachſen/ den man von dem gebiſſenen Ba-

Backen zugenahmet/ 7. Jahr Krieg geführet/kam (als endlich dieſes Jahr Fried gemachet wurde)eine ſolche theure Zeit/ daß allein in der Ring-Mauer daſelbſt 8000. Menſchen Hungers geſtorben. Es wird noch auf den heutigen Tag eine kleine Art von Brodt gebacken/ zum Gedächtniß dieſes Jammers/deſſen damahls eines um 6 Pfenning gekaufft worden. Die Leute aſſen ungewöhnliche Speiſen/ Eicheln/ Buch-Eckern und andere Dinge mehr an ſtatt des lieben Brodts; ihrer viele auch ſo gar die Stiele und Knoſpen von denen Haſeln und Erlen. Ein Scheffel Korn galt 5. Marck löhtiges Silbers/ iſt über 45. Rthlr. Vide Grundmanns Geſchicht-Schule/ part. 1. Lit. T. Ehe der Korn-Bau denen Menſchen bekannt worden/ muſten die Eicheln zu ihrer Nahrung das beſte thun/ und iſt das daraus gebackene Brodt eben ſo unſchmackhafftig nicht/ wann das Eichel-Mehl mit etwas Rocken-Mehl vermiſchet wird/ auch iſt es denen Waſſerſüchtigen/ und denen welche die rohte Ruhr haben/ geſund/ inſonderheit denen erſten das Eichel-Pulver/ wann man einige Muſcaten-Nüſſe/Galgant, Peterſilien und Rad. Irid. Illyr. hinzu thut; die Eicheln an ſich ſelbſt treiben den Urin/ zermalmen den Stein/ und dienen wider den Gifft; das Waſſer in welchem eichene Rinde und Eicheln gekochet worden/ hilfft vor die rohte Ruhr und Blut-ausſpeyen; die Blätter vom Eich-Baum im Waſſer gekochet und von ſolchen getruncken/ ſtillen den weiſſen Weiber Fluß; in dem Munde gekäuet/ vertreiben ſie das Brennen des Magens. Aus friſchen Eichen Holtz läſt ſich ein Eſſig machen/ und das geſamlete Waſſer/ welches in denen Höhlen der alten faulen Eichen gefunden wird/ iſt gut vor die Krätze/ wann man die Hände damit wäſchet.

**Einfuhr** der Victualien, iſt theils eine höchſt-nöhtige/ theils eine unnütze und zu entbehrende; höchſt nöhtig iſt ſie groſſen Städten/ daß ihnen von den umliegenden Lande auf denen Strömen und Flüſſen/ und auch zur See von nahe und fern dasjenige was an Speiſen und Getränck zu des Lebens Unterhalt nöhtig iſt/ zugeführet/ und darzu von der Landes oder Stadt-Obrigkeit/ alle Gelegenheit faciliriret werde; dann wie ſchlecht iſt es in groſſen Städten/ſonderlich vor die Armuht beſtellet/ wann wegen der ſchlimmen Wege/ oder des geweſenen Mißwachſes/des Vieh-ſterbens/ oder weil Armeen im Lande liegen/ welche alle Victualien aufkauffen und conſumiren/ oder wann die Stadt gar belagert und von Feinden geſchloſſen iſt/ keine Lebens-Mitteln hinein kommen können/ wo ſich zu ſolcher Zeit kein wohl-verſehenes Magazyn oder Proviant-Haus in der Stadt befindet/ ſo laufft es auf traurige Zufälle hinaus/

wie

wie an den belagerten Jeruſalem/ Numantia, Münſter in Weſtphalen/ und andern Städten mehr zu ſehen; Es wird aber die Einfuhr facilitiret/ wann man die Zuführende/ leidlich und höfflich tractiret/ wie alſo der erſte Schiffer/ der mit friſchen und neuen Hering in Hamburg nach Johanni ankommt/ von E. E. Hochweiſen Raht ein neu Kleid und etwas an Gelde zur Verehrung zu gewarten hat; Oder wie einsmahls der Pabſt bey groſſen Korn-Mangel in Italien/ den Courier, der ihm die Zeitung gebracht/ daß die Hann-See-Städte einige Schiffe mit Korn beladen/ der Stadt Rom zum Beſten abgeſand hätten/ mit tauſend Cronen vor ſolche gute Zeitung regaliret hat; So muß auch der Zoll nicht muhtwillig verhöhet werden/ damit beydes fremde als eigene Unterthanen nicht abgeſchröcket werden/ nach der Stadt zu fahren/ oder ſich anderwerts hin mit ihren Waaren begeben mögen. Drittens/ ſo ſeynd die ſchändliche Monopolia und Propolia zu meiden/ weil manches Land oder Stadt ſeine Victualien wohlfeiler und häuffiger haben würde/ wann die Fremde ungehindert Zufuhr thun/ und was ſie bringen/ nicht an die Monopoliſten liefern dörfften; Der ſchändliche Vor- und Auffkauff hindert auch die Einfuhr um ein Merckliches/ weil ſolche Vorkäuffer aus Eigennutz getrieben/ offt die Victualien im Lande auffkauffen/ und anderwerts dieſelbe ihrem Vater-Lande zum Schaden hinſchaffen/ dadurch abermahl der ordinairen Einfuhr ein nicht geringer Abbruch geſchicht/ zugeſchweigen was vor andere Zufälle ſolche verhindern können; denen allen von einer ſorgfältigen und Landes-väterlichen Obrigkeit muß vorgebauet/ und ſelbige aus dem Wege geräumet werden.

Eine unnütze und leicht entbehrliche Einfuhr hingegen iſt diejenige/ da ſolche Waaren zugeführet werden/ welche nur zur Uppigkeit und Wolluſt dienen/ dergleichen dann von allen Orten und Enden in unſer liebes Teutſchland mehr als zu viel einkommen/ da uns doch die Natur ſo viel gegeben/ daß wir ohne einige fremde Zufuhr/ aus andern Ländern gar wohl uns behelffen könten; wie hiervon mit Mehrern unſern Tractat (von dem bey ſeinem Uberfluß Mangel-leidenden Teutſchland/ und was desfalls in andern unſern Schrifften angemercket worden) zu leſen iſt.

Endlich ſo kommt auch bey der Einfuhr der Victualien zu bedencken die Ausfuhr/ und welche von beyden die andere in dem Werth übertreffe; zwar wird jene in unterſchiedlichen Ländern und Städten/ die ſonderlich kein groſſes Territorium, wie etwann Holland und einige Reichs-Städte haben/ viel gröſſer als dieſe ſeyn/ und in Anſehung deſſen mehr Geld vor ein- als ausgeführte Victualien ausgegeben wer-

werden/ hingegen erſetzet ſolcher Länder und Städte mehrere Ausgabe vor Victualien das Commercium mit andern Waaren/ und die Manufacturen/ von welchen ſie mehr einnehmen/ als davor ausgeben; wo aber dieſer Vortheil ſich nicht findet/ und gleichwol mehr vor einkommende Victualien/ wann es auch gleich nur ſolche wären/ die zum Luxu dienen/ ausgegeben/ als vor die Ausgehende wieder eingenommen wird/ da kan es nicht anders ſeyn/ als das endlich der baare Geld-Mangel in einem Lande von Jahren zu Jahren überhand nehmen/ und durchgehends einreiſſen muß.

**Einſchlucken/ Deglutire,** Fr. *Avaller*, geſchiehet/ wann die Speiſen/ nachdem ſie in dem Mund durch die Zähne gekäuet/ und alſo zur künfftigen Verdauung zubereitet worden/ folglich gar durch den Hals hinunter in den Magen geſchlucket werden/ welches dann ſo offt als wir eſſen/ geſchiehet/ und demjenigen der mit geſchwollenen Mandeln oder andern Zufällen des Halſes behafftet iſt/ beſchwerlich genug ankommt/ daß er die Speiſe/ nicht wie zuvor/ nach ſeinem Gefallen niederſchlucken kan. Bey dieſem Worte Einſchlucken bemercken wir/ daß man zuweilen gewiſſe Unmenſchen findet/ die unnatürliche Dinge verſchlucken und zu ſich nehmen; Alſo ſchreibet Cardanus lib. 8. cap. 40. einen Menſchen geſehen zu haben/ der gantze Stücker Glas/ eiſerne Nägel und viel andere Dinge einſchlucken/ und wann der Bauch damit erfüllet geweſen/ eines nach dem andern wieder ausbrechen können; Viele Schwälger haben auch ihre Kehle ſchon ſo gewöhnet/ daß ſie das Getrâncke ohne Zuſchlucken durch ſolche in dem Magen gieſſen können. Ein poſſirliches Perlen-Verſchlucken war dieſes/ welches jener Spanier vornahm/ deſſen der gelehrte Herr Harsdörffer in ſeinem Luſt- und Lehrreichen Schau-Platz folgender maſſen gedencket:

Zu Neapolis ſtand ein gewiſſer Hauptmann/ den wir Beliſarium nennen wollen/ mit Marcoſia, einer reichen Liebes-Krämerin/ in guter Kundſchafft/ jedoch dergeſtalt/ daß in dero Feſtung niemand eingelaſſen wurde/ als nur mit Gold beladene Eſels. Wie nun Marcoſia dem Beliſario das Marck aus ſeinem Beutel gekoſtet/ und er jede Nacht die Reue theuer bezahlen müſſen/ erſiehet er auf einem Abend der Marcoſia ihre Perlen-Schnur/ welche ſie von ſich auf dem Tiſche geleget; dieſe begiñet er ſich ſelbſten zu ſchenckẽ/ als er zu Nachts aufgeſtanden/ die Schnure zerriſſen/ und eine Perle nach der andern/ als Zucker-Erbſen eingeſchlucket/ ſich darauf wieder zu ihr in das Bette gemacht/ daß ſie es nicht vermercket. Des Morgens ſtehet Marcoſia auf/ vermiſſet alsbald ihre Perlen/ und konte keinen andern

in Verdacht haben als den Spanier/ der allein die Nacht über bey ihr geweſen/ maſſen die Thüre bis des Morgens verſchloſſen geblieben. Sie machet erſtlich einen Schertz daraus/ und erheiſchet ihre Perlen/ welche der Hauptmann vielleicht verſtecket; Der Hauptmann aber ſtellet ſich ergrimmet/ daß ſie einen ſolchen Helden für einen Dieb halten wolte; Und als ſie mit Liebkoſen die Wahrheit heraus locken will/ vermehrt ſie ſeinen Zorn/ und muß viel Drau-Worte dargegen anhören.

Wie nun dergleichen Dirnen allezeit einen Beyſtand von verwegenen Geſellen haben/ die ihnen im Nohtfall zu Hülffe kommen und ſie vertheidigen können/ ſolcher braven oder Meuchel-Mörder auch zween in eben ihrem Hauſe ſich aufhielten/ rufften Marcoſia dieſelbe/ welche dann gleich auf Italiäniſch gewaffnet (das iſt/ bis an die Zähne mit Eiſen bedecket) erſchienen/ und ihre Klage wieder Beliſarium angehöret. Der Hauptman der zuvor gebrüllet wie ein Löw/ wird ſo bald geduldig wie ein Lamm/ läſt ſich aller Orten beſuchen/ und weil ſie ihm den Dolchen an die Gurgel ſetzen/ bekennet er/ daß er die Zahl-Perlen verſchlungen/ und in ſeinem Leibe/ aber nicht in den Kleidern bey ſich habe/ mit Verſprechen/ er wolte ſolche wieder geben/ wann man ihm nur Zeit darzu laſſen würde. Marcoſia trug Verlangen ihrem Schmuck unzerſchmoltzen wieder zu haben/ und ob ſie wol dem Hauptmann verſperret/ hat er ſich doch ſo ſtrenge erwieſen/ daß Marcoſia die Zeit lang worden/ und deswegen ein ſtarckes Purgier-Tränlein holen laſſen/ den Spanier ſolches einzunehmen genöhtiget/ und endlich wie die Henne oder der Hahn in der Fabel die Perlein in dem Miſt gefunden. Ob ſie durch dieſe Spanioliſirung ſchöner worden/ wie ſonſten in der Tauben Magen zu geſchehen pfleget/ kan ich nicht wiſſen; der Spanier aber hat für dieſe Artzeney ſein Geld/ Degen und Mantel zurück laſſen müſſen/ und iſt von ſeinen Bekannten mit dieſen deſtillirten Perlen nicht wenig vexiret worden. Dieſe Lehr iſt aus folgenden Lehr-Gedichte zu faſſen: Der Geyer hatte ſich von dem Ingeweid eines Aaſes überfüllet/ und als er es nicht verdauen mögen/ iſt er gezwungen worden/ ſolches mit ſeinem Ingeweid wieder zugeben/ darzu iſt ſeine Mutter kommen/ ſagend: So ergehet es/ mein Sohn/ wenn man mehr zu ſich nimmt/ als man vertragen kan. Man verlanget fremdes Gut und verleuret ſein eignes.

Von einem gewiſſen Schweitzer/ Namens Rudolph Durr, melden die Curioſa Miſcellanea Germaniæ An. 3. Obſ. 178. daß er ohne einige Beſchwerlichkeit Holtz/ Leder/ Eiſen/ Stahl auch einsmahls/ und zwar ein Jahr vor ſeinem Ende/ 50. Huff-Nägel auffgefreſſen. Es war ihm eine

geringe Mühe/ ſondern vielmehr eine Luſt/ wann er Meſſer/ Knochen/ Kieſelſteine/ allerhand Ungezieffer/ Eydexen/ Kröten/ Schlangen/ Spinnen/ und was ihm von dergleichen gifftigen Thieren zur Hand kam/ in dem Magen jagte/ was zu kauen ſtunde/ zermalmete er zuvor mit ſeinen Zähnen/ das übrige ging bey groſſen Stücken durch den Schlund hinunter. Hiermit hat er viel Geld verdienet und die Seinigen ernehret.

Anno 1669. im Ausgang des Novembris ward er kranck/ und empfand im Leibe groſſe Schmertzen; Vier Wochen hernach ward ein Medicus derſelben Stadt zu ihm gefodert/ da er viel Blut ſpeyete/ dann er hatte nicht lange zuvor ein Meſſer eingeſchlucket/ und dadurch den Schlund verwundet. Endlich iſt er am 3. Januarii An. 1670. in groſſen Schmertzen geſtorben. Weil er nun die Medicos bey ſeinem Leben erſuchet/ ſie möchten/ wann er mit Tode abginge/ ſeinen Leib öffnen/ ſo iſt ſolches auch von der Wittiben zugelaſſen worden/ da man dann in dem Gedärm annoch ein gantz unverſehrtes Meſſer gefunden; beſſer hinunter nahe beym Auswurff lag noch ein ander Meſſer/ welches eine lange ſcharffe Spitze hatte/ und hat Doct. Plater das eine/ als etwas Beſonders/ in ſeinem Cabinet verwahrlich auffgehoben.

Desgleichen zeiget man auch zu Wien in der Kayſerlichen Kunſt-Kammer dasjenige Meſſer in originali, welches von einem Bauren in Böhmen eingeſchlucket/ 9. Monat in dem Magen gelegen/ und endlich bey der Spitze/ nachdem es ihm ſelber damit durch den Magen ein Loch gebohret/ glücklich und ohne des Bauren Gefahr herausgezogen worden.

Welchergeſtalt ein gewiſſer Frantzoſe einen eiſernen Schlüſſel/ und eine Nonne zu Tours in Franckreich die Spitze eines Degens eingeſchlucket/ ohngeachtet dieſelbe faſt einen halben Fuß lang geweſen/ und beyde davon curiret worden; Davon kan man nachſchlagen des Mont. Chirurgiam p. 19.

**Eiß** / Glacies, *de la Glace*, wird des Sommers vielfältig in warmen Ländern gebrauchet/ das Geträncke damit kalt und friſch zu machen; Dahero dann des Winters im Vorraht das Eiß in Eiß-Gruben gebracht/ und darinn auffbehalten/ hernach des Sommers ausgenommen/ und um die Flaſchen oder Krüge/ in welchen das Geträncke ſich befindet/ geleget/ oder gar in das Geträncke ſelbſt ein wenig Eiß eingeworffen wird. Ob nun wol dieſes dem Geſchmack ſehr angenehm iſt/ ſonderlich bey hitziger Zeit/ da der Mund gleichſam nach einem friſchen Trunck lechtzet; ſo iſt es doch dabey auch ſehr ungeſund/ angeſehen viele Exempla verhanden/ daß auf Eiß-trincken/ Fieber/ Engbrüſtigkeit/

Magen-Pein / Colic, Verderbung der Leber und anderer Eingeweyde / ja Convulſiones und der Tod ſelber erfolget. Wie hiervon eine merckwürdige Geſchicht / welche ſich mit einen Peripatetico Melitinenſi begeben / beym Galeno lib. de Conſuetud. c. 1. erzehlet wird. Die Abkühlung aber/da das Eiß oder der Schnee nur auſſer herum an die Gefäß geleget wird / mag noch (wann es mäſſig geſchicht) einiger maſſen paſſiren. Es läſt ſich auch ein Getränck des Sommers zimlich kühl machen/ wann man etwas Salpeter / oder in Mangel deſſen / nur einige Schuß Schieß-Pulvers in das Waſſer / in welches die Bouteillen geſetzet werden / ſchüttet/ da man dann Wunder ſehen wird/ wie ſolches das Waſſer eiß-kalt / und das Getränck friſch mache. In Italien ſollen einige die Gewohnheit haben/ihre Wein-Flaſchen in ſolche Klüffte und Höhlen zu tragen / in welchen viele Schlangen ſich befinden/ welche dann/ wann ſie ſich um ſolche Flaſchen herumſchlingen / wegen der kalten Natur die ſie an ſich haben / ſelbige dermaſſen erkühlen / als wann ſie etliche Stunden mitten im Eiſe geſtanden hätten; Das ſicherſte Mittel zur Erkühlung des Geträncks ſeynd tieffe und kühle Keller/wie auch die Senckung der Flaſchen in friſche Brunnen / oder daß man aus denenſelben das Waſſer ſchöpffet / ſelbige in kühle Fäſſer hinſtellet / die Flaſchen darinn ſetzet / und zum Uberfluß etliche Stück Eiß daran leget / da man dann wahrgenommen / daß die etwas ledige Flaſchen ehr als die gantz volle ſich abkühlen / weil die in denen ledigen Raum verhandene Lufft eher alteriret werden kan/ welche dann ihre empfangene Kühle dem Wein deſto ſchneller mittheilet.

Der erſte/der das Geträncke zu kühlen erfunden / ſoll Nero geweſen ſeyn/ und zwar ſoll er zuerſt das Waſſer haben kochen / und hernach mit dem Gefäß im Schnee ſetzen laſſen. Die Egyptier ſchütteten warm Waſſer des Abends in irrdene Gefäſſe/ und hingen hernach ſelbige gegen dem Wind die gantze Nacht durch in die höchſten Fenſter / wann es aber begunte Tag zu werden/nahmen ſie ſolche vor der Sonnen Auffgang wieder herunter / legten ſie auf die Erde/ beſprengten und überlegten ſie mit Wein-Blätter / Lactucke und dergleichen kühlenden Kräutern / damit die von der Nacht-Lufft geſchöpffte Kühle in denen Geſchirren deſto länger beybehalten werden möchte; faſt dergleichen geſchiehet auch auf denen Schiffen und Galeen, da man die Wein-Lägel und Flaſchen des Nachts an die Maſt-Bäume zur Erfriſchung auffhänget / gegen Tage aber ſie wieder abnimmt / in Decken wohl einwickelt / und ſie hinunter in das Schiff leget / ſo behält der Wein oder Bier von der Nacht-Kühle etwas bey ſich.

Was vornehme Höfe und Haushaltun-

haltungen ſeyn/ die haben ihre Eiß-Gruben/ und in groſſen Städten iſt es allbereits eingeführet/ daß man des Sommers Eiß vor Geld/ Pfund und Stück weiß kan zu kauff bekommen. Eine gute Eiß-Grube wird folgender geſtalt gemachet: Man gräbet eine Grube etwann 1½. bis 2. Claffter tieff/ beleget ſie unten mit etwas Eichen Holtz/ damit das Eiß nicht auf der bloſſen Erde zu liegen komme/ überdeckts hernach mit Stroh/ und leget im Winter groſſe maſſive Eiß-Stücken eine Schicht darauf; dieſe Schicht beleget man wieder mit Stroh/ und thut abermahl eine Schicht Eiß darauf/ und dieſes ſo lang bis die Grube voll iſt/ alsdann decket man ſolche mit Stroh und Brettern oben wohl zu/ und bauet eine zugeſpitzte Stroh-Hütte darüber/ durch welche die Sonnen-Strahlen nicht durchdringen können/ ſo wird man den gantzen Sommer Eiß haben.

**Eiſen-Brodt**/ nehmet acht Eyer/ mehr aber das Gelbe als das Weiſſe/ ein Pfund Zucker und ein Pfund geſchmoltzene Butter/ miſchet und ſchlaget alles wohl zugleich untereinander; hernach thut drey Mäßlein Mehl daran/ welches ihr allgemach gleichſam darein ſteuben laſſet/ bis der Teig einwenig ſtärcker als der zu dem Biſcuiten wird. Thut alsdann einen Verſuch wie er ſey; iſt er nicht gut genug/ ſo verbeſſert ihn mit Zucker und Butter. Ihr reibet das Eiſen zuvor mit ein wenig Butter/ gieſſet hernach einem Löffel voll Teig auf das Eiſen/ ſolcher maſſen wie bey den Oublies geſchiehet/ wendet und backet alsdann dieſe Kuchen bis ſie eine röhtliche Farbe bekommen.

*Elæogarum*, vide *Condimenta.*

*Embammata*, vide *Condimenta.*

**Endivien**, ſeynd vielerley Sorten: als Intybus ſativa latifolia, Endivien mit breiten Blättern/ oder Winter-Endivien, Intybus ſativa anguſtifolia, Seriola oder Endiviola, ſchmale Endivien, Intybus criſpa, krauſe Endivien, welche/ weil ſie die bitterſte/ wird ſie weniger/ die beyde andern aber/ weil ſie nicht ſo bitter/ häuffiger gezielet.

Ihrem Temperament nach/ ſind ſie kalt und trucken im 2ten Grad/ dabey aber wegen ihrer angenehmen Bitterkeit der Leber ſehr zuträglich/ befordern auch den Urin/ und werden in Fiebern/ von der Galle herrührend/ ſehr viel gebrauchet.

**Engeländiſche Mahlzeiten und Speiß-Arten**/ ſolche ſeynd in Anſehung dieſes überaus fruchtbaren und reichen Landes/ deme noch darzu das Commercium alles woran es etwann noch Mangel haben möchte/ in Uberfluß zuführet/ ſehr köſtlich/ delicat und nahrſam; Angeſehen/ was das Fleiſch der zahmen Thiere anbelanget

get/ (nechſt denen Spaniſchẽ Schafen/ die lauter Roſmarin-Weyde haben) die Engliſche Schafe vor die beſten und ſchmackſamſten in Europa gehalten werden; daher es auch ſammt dem ſafftigen Rind-Fleiſch der Engliſchen tägliche Koſt iſt/ alſo daß man keine Nation findet/ die mehr als die Engliſche zum Fleiſch-eſſen geneiget iſt; Wie ſie dann auch täglich ihre Tafeln damit beſetzet haben müſſen/ und ihre geſunde Leibes-Conſtitution und lebhaffte Farbe dieſem Mittel zuſchreiben; hingegen wird von andern dabey remarquiret/ daß/ weil ſie ſolches nicht gar recht mürbe/ ſondern auf gut Reuteriſch/ wie man zu ſagen pfleget/ und faſt halb blutig eſſen/ ſie dadurch ihren Magens in der Jugend zimlichen Gewalt anthun/ daß ſolche hernach im Alter nicht mehr recht fort wollen/ weil ſie ihre meiſte Arbeit in Verdauung des halb gebrahtenen Fleiſches in der Jugend haben anwenden müſſen; Man ſchreibet auch/ von dem vielen Fleiſch-eſſen/ denen Engelländern (als die daher ſehr Sanguiniſch werden) eine Begierde nach Blut zu/ und endlich/ daß ihre See-fahrende Leute auf denen Schiffen allezeit köſtlicher und reichlicher als die Holländiſchen Matroſen, die ſich mit geringer und grober Koſt vergnügen laſſen/ geſpeiſet ſeyn wollen/ wodurch dann die Frachten und Schiffs-Ausreedungen theurer als in Holland oder denen teutſchen See-Städten zu ſtehen kommen; Dieſes iſt gewiß/ daß die Engliſche See-Capitains auf ihren Kriegs- und Kauffarden-Schiffen/ allezeit überflüſſig mit guten Canarien-Sect, Buttel- und Engliſch-Bier/ ſtattlichem Käſe/ Zwieback/ maſſiven Stücken geräucherten und eingeſaltzenen Fleiſch und Fiſchen/ und auch vielen friſchen Speiſen verſehen ſeyn/ und ſo ihnen ein Gaſt am Bord kommt/ ſolchem in der Eyl anſehnlich tractiren können. In dem Lande ſelbſt findet man bey groſſen und vornehmen Herren und reichen Kauff-Leuten magnifiques Tafeln/ da es an keiner Delicateſſe mangelt/ angeſehen/ die häuffige Jagdten und groſſe Heerden des zahmen Viehes/ welches um ſo viel freyer weydet/ weil in gantz Engelland kein Wolff zu finden/ imgleichen der Abondante Fiſchfang an See- und friſchen Revier-Fiſchen ihnen alles fourniret/ was zur Ausrichtung einer ſtattlichen Mahlzeit nöhtig iſt; Aus Oſt- und Weſt-Indien holen ſie ſelbſt das Gewürtz und Zucker/ ihre Levante-Farth gibt ihnen allerhand Droguiſtereyen; Spanien/ Italien/ Franckreich und Teutſchland die herrlichſten Weine; Irrland Butter/ Fleiſch und Fiſch/ im Fall ſie daran Mangel haben ſolten/ und die Engliſchen Köche haben ſich allbereit in die Renommée geſetzet/ daß ſie die Speiſen ſehr ſchmackſam zuzurichten wiſſen/ dahero man auch viele Königliche und Fürſtliche Höfe findet/ da neben denen

Teutſchen und Frantzöſiſchen auch Engliſche Köche gehalten werden. Ein gewiſſes Gemengſel aus feinen Mehl/ Eyer/ Butter/ Ochſen-Marck und guten Gewürtz/ welches ſie in einem Leinen Tuch auf ſonderbahre Art in einem Fleiſch-Topff über den Fleiſch-Qualm kochen/ und ſolches einen Bouting nennen/ iſt bey ihnen in ſonderlicher Hochachtung. Bey denen alten Engelländern ſoll vor Zeiten der Gebrauch geweſen ſeyn/ daß in Anſehung ihres Haſſes/ den ſie jederzeit gegen die Frantzoſen getragen/ ſie ihren Kindern des Morgens kein Frühſtück gegeben/ bis ſie erſtlich mit einem Pfeil einen/ ihnen zum Ziel vorgemahlten Frantzoſen getroffen/ worzu ſie dann mit dieſen Worten: Diſce feriire Francum. Lerne den Frantzoſen treffen/ auffgemuntert worden.

Was den Trunck anbelanget/ lieben ſolchen die heutigen Engelländer ja ſo ſehr als andere Nationes, ſonderlich die ſtarcken Weine/ und obgleich der Poët Ovenus lib. 7. Epigram. 18. von uns Teutſchen in folgenden Verſen ſchertzen will:

Merſum in, neſcio quo, verum latitari e profundo
Democritus, nemo quod reperiret, ait
Si latet in Vino verum (ut Proverbia dicunt)
Invenit verum Teuto vel inveniet,

So möchte er doch ſeine eigene Lands-Leute nur anſehen/ als die nunmehro gantz in einer andern Haute ſtecken als vor dieſem/ da man noch von ihnen ſagen kunte: Quod Angli ex omnibus gentibus Septentrionis minus fuerint bibaces, & ob ſobrietatem laudati. Die Engelländer waren die geringſte Säuffer unter allen Nordiſchen Völckern/ und ihrer Nüchternkeit wegen ſehr berühmt; So mag es doch anjetzo heiſſen: Jam vero ex Belgicis bellis didicerunt, immodico potu ſe proluere, & aliorum ſaluti propinando, ſuam affligere. Das iſt: Sie haben aus denen Niederländiſchen Kriegen die Kunſt bey halben und gantzen zu sauffen mit nach Hauſe gebracht/ und thun ihrer eigenen Geſundheit Schaden/ indem ſie auf anderer Leute Geſundheit trincken wollen; Und was iſt wol vor ein gemeiner Sprichwort des Morgens in Engelland als dieſes: A Cup Seck in the Morning is much, as in the holy Day nothing. Eine Schale Seck des Morgens iſt beſſer als einen gantzen Tag nichts; Ja es iſt allbereits vor etwann 100. Jahren dahin gekommen/ daß man ein ſcharff Geſetz wieder die Truncken-Bold in dieſem Königreich hat müſſen ergehen laſſen. Vide Cambdenum in annal. rer. Anglic. ad ann. Chriſti 1581. p. 318.

**Enten/ Anates, Fr.** *des Canards,*

*nards*, werden eben wie die Gänſe in Zahme und Wilde eingetheilet; was die Zahmen betrifft ſeynd dieſelbe bey uns ſehr gemein / und iſt der Entrich oder Erpel gröſſer und bunter als die Ente; beyder Fleiſch iſt hitzig und feucht / beſchweret den Magen / gehet langſam ab / und kan bey gall-ſüchtigen Leuten leicht ein Fieber verurſachen; wann auch gleich die Dauung des Magens ſtarck / ſo giebet es zwar viele / jedoch nicht geſunde / ſondern feuchte und melancholiſche Nahrung; jedoch wird an denen jungen Enten noch die Bruſt und der Nacken gelobet; dahero der bekannte Vers:

Tota quidem ponatur Anas: ſed pectore tantum,
Et Cervice ſapit: cœtera redde coquo.

Man ſoll nehmlich die Bruſt und den Nacken von denen Enten eſſen / das übrige aber dem Koch wieder in die Küche ſchicken. Von denen Juden ſchreibet Aldrovandus lib. 19. Ornith. c. 24 daß / weil ſie viele Enten freſſen / ſie dahero ſo Bley-färbig ausſehen / und der Melancholey unterworffen ſeyn.

Die **wilden Enten** belangend / ſo ſind ſolche entweder groſſe oder mittel / oder kleine **Krieck-Enten** / daher dieſen letztern der Name Querquedula von dem Griechiſchen Worte Cercis gekommen; Auſſer dieſen findet man auch noch **Tauch-Enten** / weil ſie ſich immer unter das Waſſer tauchen; **Brand-Enten** / weil ihr Kopff ſamt den halben Hals braun oder Brand-färbig; **Rohr-Enten** / welche ſich ſtets im Rohr auffhalten; **Schwalb-Enten** / deren ihr Schwantz geſpalten wie die Schwalben und **Eiß-Enten** / die ſich nur des Winters auf gefrornen Seen und Strömen antreffen laſſen.

Von der Zubereitung der Enten iſt zu wiſſen / daß die Haus- oder zahme Enten ſich zum ſieden am beſten ſchicken / dieweil ſie nicht nach dem Moraſt ſchmecken / wie andere wilde oder Bach-Enten. Man machet davon allerhand Suppen / am beſten aber ſchicken ſich hierzu die Rüben; wann ſie geſottten ſind / ſo nimmt man etwas von ihrer Brüh / und thut ſie in einen abſonderlichen Topff / vermiſchet ſolche mit klein geriebenen und unverbrannten weiſſen Brodt-Rinden; Wann nun ſolches alles eingeweichet / ſo läſſet man es durch ein Haaren-Sieb mit einer fetten Brühe lauffen; hernach nehmet ihr ſolche geriebene Brodt-Rinden und thut ſie mit etwas Weinbeer-Safft in einen Topffe / laſſet ſie einmahl auffſieden / und ſchüttet ſie hernach über die Ente; Ehe man aber die Ente im Topff ſtecket / ſpicket man ſie mit klein geſchnittenen Rüben / eben wie mit Speck. Von dieſen machet man vier kleine Püſchlein / eines auf jeder Seiten der Schultern / und auf das dicke Bruſt-Fleiſch / die ander aber auf das Dicke der Schenckel. Es wird auch von Lutter-

Tranck eine Brühe folgendergeſtalt darüber gemacht: Wann die Ente faſt halb gahr / und in guter Brühe geſotten iſt / ſo füllet ihr ſie wieder mit Wein / Zucker / Gewürtz / Nägelein / und ein Stücklein Caneel. Wollet ihr noch mehr daran thun / ſo nehmet Reſienen / Corinthen / Brunellen / Pflaumen / und an ſtatt des klein-geſchnittenen Brodts die Hälffte Biſcuit und Pfeffer-Kuchen. Wann ihr ſie anrichtet / ſo ſtreuet ihr Zucker darüber; Auch ſiedet man ſie mit kurtzer Brühe / eben wie die fetten Gänſe. Will man ſie in einer Paſtete eſſen / ſo ſchneidet man ſie erſt in Stücken / hernach ſtovet man ſie in einer Pfannen / mit klein-geſchnittenen Speck oder Butter / etwas Waſſer / Wein-Eſſig / Weinbeer-Safft / Saltz / Gewürtz und etliche Stücklein Citronen; Die Brühe läſſet man gantz einſieden; hernach gieſſet man ſolche in einer Schüſſel / alsdann bildet man den Paſteten-Teig / und leget eine Lage Speck oder Butter darunter / hierauf das Fleiſch / und wiederum eine Lage Speck mit einigen Lorbeer-Blättern; Endlich ſchlieſſet ihr den Paſteten-Teig zu / und ſchiebet ihn in dem Ofen / damit ihr warm davon eſſen könnet. Wolt ihr auch eine Brühe von Eyern hinein lauffen laſſen / wird ſolches nicht unangenehm ſeyn. Eben dieſes geſtovte Gericht kan man auch zuerſt auf der Tafel ſetzen / und etwas mehr Brühe daran laſſen. In die Paſteten / die man nennet a la mode de Peronne, muß man ſie eben wie die jungen Kalkunen zurichten / mit oder ohne Knochen / ſechs auf eine Paſtete gerechnet; Zum braten ſchicken ſich die wilden Enten am beſten / und ſind am delicateſſen. Man ſchneidet ihnen Kopff und Flügel ab / wie den jungen Gänſen / läſſet ihnen aber die Füſſe ſitzen / welche man auf dem Rücken drehet / damit man aus ihren Nägeln die wilde Art urtheilen könne. Man ſpickt ſie nur an vier Orten / als um die Bruſt und Schenckel. Die Brühe daran machet man von etwas Wein-Eſſig / Saltz / Waſſer und Weinbeer-Safft / mit ein wenig Gewürtz und Pomerantzen-Schaalen. Wolt ihr die Brühe ſüß haben / ſo machet ihr ſie von Zucker / Wein / Wein-Eſſig / Gewürtz / Nägelein / Pfeffer und Saltz; Leget ihr ſie aber trucken in die Schüſſel / ſo ſchneidet ihr etliche Schnitte zwerg über die Bruſt / und ſtreuet Saltz mit etwas Citronen-Safft darein / dann dieſes iſt die allerbeſte Brühe hiezu. Die Taucher / Krick-Enten und andere Waſſer-Vögel kan man theils in Suppen kochen / theils fricaſſiren / theils in Paſteten und kurtzen Brühen zurichten / theils auch braten / nachdem man ſie haben will. Dieſes ſtehet nur dabey in acht zu nehmen / daß / was nach dem Moraſt ſchmecket / nicht zum Sieden noch zum Paſteten tauge / ſondern es muß geſpicket / und am Spieſſe gebraten werden.

Epicurer, ruchloſe/verſchwenderiſche und gotts-vergeſſene Leute haben ihren Namen von Epicuro, welcher ein gelehrter Philoſophus in der Hohen-Schul zu Athen geweſen/ in welcher Schul die Studenten und Sophiſten der maſſen hart und armſelig gehalten worden/ daß ſie nackend auf der Erden ſchlaffen/und kaum des kalten Waſſers genug hatten; keiner hatte unter ihnen ein eigen Haus/ſondern ſie flohen vor dem Gelde wie vor der Peſtilentz/ ſie ſuchten Friede/ redeten die Wahrheit/ meideten den Müſſiggang und Diebſtal/ und lebten in ſteter Tugend und Gelaſſenheit. Ob nun wol Epicurus in dieſer Schul erzogen war/ ſo kehrte er ſich doch plötzlich von der Tugend-Bahn ab/ und begab ſich auf allerhand fleiſchliche Wollüſte/ in welchen er ſein gantzes und höchſtes Gut beruhen lieſſe; Seine Lehre war/ daß die Faulen nur ſolten auf weichen Küſſen und Polſtern liegen/ die Geilen und Unkeuſchen ſolten immer hübſche Frauens zu ihrer Geſellſchafft haben/ die durſtige Brüder ſtets mit guten Wein verſehen ſeyn/ und denen Freſſern nichts anders als Lecker-Bißlein vorgeſetzet werden/ weil er dafür hielte/ daß/ indem es mit dem Menſchen nach ſeinem Tode gantz aus wäre/ er ſein Leben/ ſo viel ihm möglich/ zu aller Luſt und Freude anwenden ſolte; Daher ſein tägliches Symbolum war: Ede, Bibe, Lude, & cum te mortalem noris, præſentibus exple deliciis, poſt mortem nulla Voluptas. Das iſt:

Iß und trinck und leb im Sauß/
Nach dem Tod iſt alles aus.

Dieſes Epicuri ſeine Nachfolger ſeynd alle diejenige/ die wir unter denen Wörtern **Freſſen** / **Sauffen**/ **Schlemmer** / **Schwelgen** und dergleichen ausführlich beſchrieben haben.

Epulones, waren bey denen Römern erſtlich Triumviri hernach Septemviri, oder ſieben erwählte Herren/ deren ihr Ampt war/ denen Göttern Mahlzeiten anzurichten/ da nemlich in des Jovis, Junonis und Minervæ Tempeln/ Tiſche gedecket/ und mit ordentlichen Speiſen beſetzet wurden/ gleich als wann dieſe Götter daſelbſt eſſen ſolten. Ein ſolches Tafel-decken/ hieſſen ſie Lectiſternium.

**Erbſen**/ Piſa, Fr. *des Pois*, deren ſind folgende Sorten die gebräuchlichſten; Als

(1) Piſum hortenſe Majus, runde Stabel-Erbſen; dahingegen gehören Piſum præcox, Frühe-Erbſen/ welche wegen früher Aus-Saat zeitiger reiſſen. (2) Piſum quadratum majus, eckige Stabel-Erbſen. (3) Piſum leptolobum, dünn-ſchälige Erbſen/ Erbſen ohne Schalen/ oder Zucker-Schoten. (4) Piſum umbellatum. Traubel-Erbſen/ weil die Schoten an demſelben Klumpen-weiſe hangen. (5) Piſum arvenſe, Feld-Erbſen/

welche von Farben gemeiniglich gelb oder weißlich / zuweilen auch graulich / blaulich oder ſchwartz ſind; insonderheit aber iſt angenehm diejenige Art / welche ihre grünliche Farbe behalten / wann ſie ſchon trucken worden ſind / weil ſie zur Zierde an einige Speiſen im Winter / und bey Mangel der friſchen / dienen.

Das Temperament der abgetrucknneten Erbſen iſt kalt und trucken / der grünen oder friſchen aber mittelmäſſig feucht. Ihre Eigenſchafften betreffend / ſo ſind ſie gleich andern Hülſen-Früchten ſchwerer dann die Speiſen aus Getrayde zu verdauen / geben auch nicht einen ſo guten Nahrungs-Safft als jene / machen überdem Winde / und zwar die friſchen Schoten mehr als die truckene Erbſen. Jedoch ſind ſie nach dem Zeugniß Galeni lib. 1. Aliment. facult. c. 21. nicht ſo blehafftig als die Bohnen. Wie er dann auch in ſeinem Buche de Atten. Vict. Rat. c. 7. ſaget: Satius fuerit Piſis veſci, Fabis enim ad omnia ſunt præſtantiora. Man ſoll lieber Erbſen eſſen / weil ſie durchgehends beſſer als die Bohnen ſeyn. Solche Blehung oder Windhafftigkeit aber beſtehet guten Theils in ihren Häutlein / nach derer Abſonderung die inwendige Subſtantz weniger auffblehet.

Eben dieſelbe Häutlein aber haben zugleich eine abſpühlende Krafft in ſich / daher man die Tiſane von halb geſottenen Erbſen nach alter Gewohnheit zuweilen denen zu trincken giebet die eine Purgantz eingenommen. Die alſogenannte Kroll-Erbſen ſeynd wegen der annoch bey ſich habenden Häutlein die ungeſundeſten; die Durchgeſchlagene aber / wie auch die Erbſen-Suppen können noch paſſiren.

Je jünger die Erbſen ſeynd / je beſſer ſeynd ſie zum Eſſen; die erſten ſo man im Vor-Jahr iſſet / ſind **die mit den Schelffen**; Solche zuzurichten / ſtovet man ſelbige in einem Topffe mit kurtzem Waſſer / Butter / Fett oder Speck / Saltz und ein wenig Gewürtz / nach eines jeden Mund und Schmack. Nach dieſem folgen **die ausgemachten Erbſen**; dieſe ſtovet man eben ſo wie die erſten / auch prägelt man ſie mit Butter / Speck oder Fett / daß ſie etwas röhtlich ſcheinen / thut ſie hernach in ein wenig Waſſer / laſſet ſie ſieden / und würtzet ſie mit Saltz / und anderem Küchen-Gewürtz / mit ein wenig Peterſilie und Zwiebeln klein durcheinander gehacket. Wollet ihr ein paar Stänglein Tymian oder Majoran daran thun / daß ſie einen Geſchmack davon bekommen / ſo bindet ihr ſolche an einem Faden / und ziehet ſie wieder heraus ehe ihr ſie in die Schüſſel thut. Will man ihre Brühe etwas dick haben / ſo iſt der ſüſſe Rohm trefflich gut darzu / man muß ihn aber erſt daran thun / wenn ſie faſt gahr ſind. Wann ſie etwas gröſſer ſeyn / ſtovet man ſie mit Butter / Saltz und Ge-

Gewürtz; etliche thun auch Lactucken-Köpffe darzu. Man kan ſie auch / wann man will / im Butter prägeln. Die Engliſchen ſieden ſie mit Waſſer und Saltz auf / darnach gieſſen ſie ſolche in eine Schüſſel / und bedecken ſie mit einer andern / ſie müſſen aber vorher wohl ausgetropffet haben. Ferner thun ſie friſche Butter und ein wenig Gewürtz daran / darnach ſchütteln ſie ſolche und bewegen die Schüſſel / daß die Butter überall komme; Wann ſolches geſchehen / ſetzen ſie ſie zu Tiſche / und wärmen ſie nicht weiter auf. **Die guten weichen Erbſen** von den harten zu unterſcheiden / muß man keine runde / ſondern länglichte / die ſpitzig nach ihren Stengeln zu lauffen / und die ſich / wann man ſie zwiſchen den Fingern drucket / nicht leicht in zwey Theile ſcheiden / auch ſolche / welche voll Saffts ſind / nehmen. Es iſt nicht eben auf dero Gröſſe zu ſehen / denn man hat kleine / welche eben ſo hart ſeyn als die groſſe und dünne Erbſen. **Die Erbſen ſonder Schluben** ſind vielerley Arten; die erſten ſind die **Holländiſche** welche breite / lange und krumme Schluben oder Hülſen haben. Wann ihr ſelbigen den Faden / welcher um die Schluben ſitzet / abgezogen habt / ſo laſſet ſie ein wenig auswäſſern / oder weichtlicht werden / ehe ihr ſie ſtovet / damit ihre Strengigkeit weggehe; hernach machet ihr eine ſolche Brühe daran / wie an die neue Erbſen. **Die kleine Erbſen ſonder Schluben** ſind trefflich gut / haben aber einen ſtarcken und ſtrengen Geſchmack; Wann man die grüne Erbſen hart befindet / muß man ſelbige ſieden / und ſie wie die gelben durchlauffen laſſen / daß ihre Hülſen daven kommen / darnach ſelbige würtzen und prägeln wie die anderen gantzen Erbſen. **Die trockenen Erbſen** / als die gelben und grünen / ſind nicht alle gut eine Suppe davon zu machen; dann dieſelbe welche in ſtrenger Erden auffgewachſen ſind / werden gemeiniglich nicht wohl gahr oder weich / oder ſie wollen auch das Waſſer / worinnen ſie geſotten werden / nicht wohl vertragen; dann etliche wollen ein Fluß-Waſſer / andere ein Zieh-Brunnen / etliche Spring-Brunnen / andere Ciſtern-Waſſer haben; könnet ihr derohalben von jeglichen einen Verſuch thun ehe ihr euch damit verſorget; Geſetzt / daß ihr etliche habt / welche ſich nicht wollen kochen laſſen / ſo ſind ſie doch gut in ſandiger Erden zu ſähen / und tragen ſie daſelbſt andere / welche trefflich gut ſeyn. **Die allerſchönſten und gröſſeſten** / werden alſo zugerichtet / wenn man ſie wohl verleſen / mit laulichten Waſſer gewaſchen / hernach etwas Waſſer darauf gegoſſen hat / daß ſie etwas auffquellen mögen / ehe man ſie ſiedet / wann ſie auch zu berſten beginnen und ihre Hülſen fahren laſſen / ſo gieſſet man die erſte / als die beſte Brühe davon / hernach gieſſet man

wiederum ſiedend Waſſer daran/ und nimmet alſo die andere Brühe; Nach dieſem läſſet man einen Theil durch einen Durchſchlag lauffen/ wann ſie zuvor genugſam geſotten ſind. Wollet ihr ein Gericht davon prägeln/ ſo müſſet ihr ihnen keine Brühe abnehmen/ ſondern ſie nur ſchlecht durchgehen laſſen/ daß die Hülſen davon gehen/ und ſie deſto lieblicher werden. Wollet ihr ſie prägeln/ ſo machet ihr zuvor etliche gehackte Zwiebeln in Ochſen-Fett/ Speck/ Schmaltz oder Butter braunlicht/ gieſſet hernach eure Erbſen in die Pfanne/ und thut Saltz/ ſo ſie anders im Sieden nicht geſaltzen worden/ auch ein wenig Tymian und Majoran/ oder andere feine Kräuter darzu/ und wann ſie faſt gahr ſind/ ein wenig Wein-Eſſig. Etliche an ſtatt daß ſie ſelbige prägeln ſollen/ machen es auf ſolche Art: Sie thun die Erbſen in eine Schüſſel/ ſetzen ſie hernach auf eine Glut-Pfanne/ thun Butter/ Speck oder Ochſen-Marck daran/ und würtzen ſie eben wie die in der Pfannen Geprägelte. Eine gute Suppen hievon zu machen/ nimmt man die erſte Brühe die man abgezogen hat/ und thut Saur-Ampff/ Seleri und andere Suppen-Kräuter/ Peterſilien-Wurtzel/ Rapuntzel/ Cappers, Portulac, auch geſaltzene Cucumers darein/ und läſſet ſie alſo miteinander ſieden; Will man Erbſen über einen Schweins-Rücken/ oder ander geſaltzen Fleiſch zurichten/ muß man demſelben im Sieden keine Brüh abziehen/ und wann ſie nunmehr aus den Hülſen ſind/ thut man an ſtatt/ daß man ſonſten gemeiniglich warm Waſſer daran gieſſet/ Fett oder auch das geſottene und ſaltzige Fleiſch darein/ und läſſet ſie alſo über einen gelinden Feuer vollens gahr ſieden/ jedoch/ daß man ſie offt umwende/ damit ſie ſich nicht an dem Topffe ſetzen und verbrennen; Ihr thut auch etliche gute Kräuter darzu/ damit ſie einen feinen Geſchmack bekommen. Und wann ihr dieſes euer geſaltzenes Fleiſch in der Schüſſel anrichtet/ ſo gieſſet ihr die allerklareſten Erbſen darüber/ leget ihr geprägelt Brodt darunter/ werdet ihr ſelbige deſto beſſer auszieren.

**Erde** / Terra, *la Terre*, iſt diejenige Materia, aus welcher der Menſch geſchaffen/ von welcher er ernehret wird/ und in welche er wieder muß verwandelt werden. Das Mittlere dieſes Orts allein vorzuſtellen/ ſo brindet die Erde hervor Gras und allerley Kräuter/ fruchtbare Bäume/ allerhand Feld- und Garten-Früchte/ davon Menſchen und Viehe ernehret werden: dann wann GOtt kein Gras auf dem Fëlde wachſen lieſſe/ würden wir Menſchen wenig fettes Schlacht-Vieh zu verzehren haben; Dahero David nicht unbillig ſaget: Die Erde iſt voll der Güte des HErrn; Oder wie wir es in teutſchen Reimen zu geben pflegen: Es iſt kein Kräutlein ſo

 klein

klein/ Es weiſet und preiſet GOtt dem Schöpffer ſein. Præſentemque refert quælibet Herba DEum. Aus der Erden kommt Wein und Brodt/ Schaffet GOtt und giebets uns ſatt/ Daß der Menſch ſein Leben hat. Der heilige Baſilius ſagte: Ædificium mundi eſt Schola agnitionis DEI. Oder wie es der heilige Ambroſius giebet: Fabrica mundi prædicat Creatorem. Als dort der Ertz-Vater Iſaac den Geruch der Kleider Eſaus rühmen wolte/ ſagte er: Siehe der Geruch meines Sohnes iſt wie ein Geruch des Feldes/ das der HErr geſegnet hat.

Sic mea nunc redolet, proles, velut inclita rura
Munere Divino quæ benedicta cluunt.

Daß alſo der Feld- und Acker-Bau nicht ſo oben hin/ wie von dem dummen Viehe geſchicht/ anzuſehen; oder der arme Bauersmann/ darum daß er das Feld bauen muß/ zu verachten iſt. Dann wann alle Stände zuſammen kommen/ und der Regent ſagt: Ich regiere oder beſchütze euch alle; der Prediger: Ich behte für euch alle; ſo ſaget der Baurs-Mann: Ich ernehre euch alle. Welches kürtzlich in dieſem Vers ausgedrucket wird:

Tu Supplex ora, Tu Protege, Tuque labora.

Bey denen Alten (welche den Nutzen des Feld-Baues/ und die Gütigkeit die wir von denen reichen und Milch-vollen Brüſten der Erden/ als unſerer allgemeinen Mutter und Ernehrerin täglich zu genieſſen haben/ beſſer als wir erwogen haben) war der Acker und Garten-Bau in ſo hohen Anſehen/ daß auch Kayſers (wie an dem Exempel des Diocletiani zu erſehen) kein Bedencken getragen/ den Reichs-Scepter vor ſchlechte Bauren Inſtrumenta hin zu legen. Der groſſe und tapffere Römiſche Feld-Herr Curius kehrte/ als er Sieghafft zu Hauſe kam/ wieder nach ſeinen Acker-Bau/ und war eben damahls als ihm die Samnitiſche Geſandten beſuchten/ und von wegen ihres Principals eine groſſe Summa Geldes anbohten/ im kochen einiger Rüben begriffen/ welche er ihnen wieſe/ und dabey anzeigete/ daß denen Haupt-Leuten allein/ (die ſich ſchämten ſelbſt ihre Mahlzeit zu kochen/ oder mit geringer Speiſe verlieb zu nehmen) ſie Silber und Gold offeriren müſten; er vor ſeine Perſon begehrte anders nichs als bey geringer Koſt ein Herr zu ſeyn/ über ſolche Herren die viel Reichthum beſäſſen.

Solchergeſtalt wurde nicht allein der Feld-Bau von denen vornehmſten Römern in hohen Ehren gehalten/ ſondern auch die Erde ſelbſt als eine Gottheit unter denen Namen Veſta, Rhea, Ceres, Berecynthia geehret; Veſta, hieſſe ſie/ a Veſtiendo, weil ſie mit Kräutern/ Gras und Bluhmen bekleidet iſt. Rhea, von ſteten Zuflieſſen der Flüſſe/ ſonderlich des Rheinſtroms.

ſtroms. Ceres oder Geres, a gerendo, weil ſie Korn und alle andere Dinge träget. Berecynthia, von dem Berge dieſes Namens in Phrygia, da ſie angebetet wurde. Magna Mater, oder die groſſe Mutter/ weil ſie insgemein alle Creaturen nehret und erhält. Cybele, a Cubitu, anzuzeigen/ der Erden Feſtigkeit. Ops, ab ope, von der Hülffe/ ſo wir von ihr zu genieſſen haben. Proſerpina, a ſerpendo, von denen kriechenden Thieren/ ſo auf ihr ſeyn/ und von denen Kräutern die aus ihr heraus kriechen. Tellus, von Terra oder Erde/ welche geehret ward in Geſtalt eines alten Weibes/ habende Thürme auf dem Haupte/ einen Zepter in der einen/ und einen Schlüſſel in der andern Hand/ tragend ein Kleid mit Bäumen/ Blumen und Kräutern geſticket/ ſitzend auf einen Wagen der von Löwen gezogen wurde/ anzudeuten/ daß die Erde alle Thürme/ und ſtarcke Gebäue auf ihren Rücken tragen muſte/ daß ſie Kräuter und Bäume hervorbrächte/ und ein Element ſey/ welches die Ober-Herrſchafft in zuſammen geſetzten Leibern habe/ welche durch die Schlüſſel/ Kron und Zepter bedeutet worden. Durch Proſerpiam verſtunden ſie die Erde/ ſo fern dieſelbe fruchtbar iſt/ und den Saamen der in ſie geworffen wird/ erwärmet und wachſend machet. Um dieſer Urſach willen wird ſie auch Bona Dea, oder die gute Göttin genannt/ wegen der groſſen Menge Güter/ die ſie uns Menſchen zu unſerer Nahrung darreichet. Unter dem Namen Fauna, wurde ſie verehret/ à favendo, weil ſie aus Gewogenheit uns Unterhalt verſchaffet; Pomona hieſſe ſie/ von denen Baum-Früchten; Flora, von dem Blumen; Pales, ſo weit ſie auch dem Vieh ſein Futter giebet. Aus dieſer Urſachen wurde ſie auch gehalten vor die Göttin der Schaf-Hirten/ und ihre Feſt-Tage/ Palilia, wurden ohne Blut-vergieſſen gefeyret/ alsdann ward das Vieh gesaubert mit Schwefel/ Roßmarin/ Salbey und Wacholder-Beeren/ und muſte durch die Flammen des angezündeten Spreues und Heues gehen. Vide hiervon ein Mehres bey denen *Mithologi*ſten.

**Erd-Gewächſe**/ in ſo weit ſie zum Küchen-Gebrauch gehören/ laſſen ſich in ſechs Gattungen eintheilen/ als da ſind: (1) Frumenta & Legumina, Getrayd und Hülſen-Früchte. (2) Radices Culinariæ, Küchen-Wurtzeln. (3) Herbæ Culinares, Küchen-Kräuter. (4) Fructus Herbacei, Kräuter-Früchte. (5) Fructus Arborei, Baum-Früchte. (6) Fructus exotici fremde Früchte. Wie ſolche alle unter dem Worte Früchte/ mit mehren ſpecificiret/ zu erſehen.

**Erd-Artſchocken**/ vide Artiſchocken.

**Erd-Beere**/ Fragaria vulgaris

garis, Fr. *des Fraiſes*, haben ihren Namen daher / weil ſie nahe und niedrig an der Erden wachſen; ſie werden unterſchieden in kleine Feld-Erdbeeren / welches die ſüſſeſten und geſundeſten ſeyn / und in groſſe Hof- oder Garten-Erd-Beeren; Fragaria Fructu albo, weiſſe Erd-Beeren / die durch Kunſt und Fleiß fort gezielet werden.

Es kommt von dieſen Gewächſe nichts zu Tiſche / als die Frucht / oder die alſo genannte Erd-Beeren / die dann ihren Temperament nach / zwar kalt und feucht ſeynd / jedoch wegen ihres lieblichen und weinhafften Geruchs zugleich eine flüchtige Wärme / nach Art der beſten Melonen / bey ſich haben. Derohalben auch / wofern ſie denſelben Tag / da ſie völlig reiff ſind / nicht gegeſſen werden / ſo vergehet ihnen ſothaner flüchtiger Geruch / und ſie ſelbſt verfaulen.

Ihre geſundeſte Bereitung ſtehet darinn / daß man ſie mit Zucker beſtreue / und ein wenig Wein daran gieſſe / damit ihre Kälte und Feuchte etwas verbeſſert werde. Darnach / daß man ſie lieber vor als nach andere Speiſen / wie alle dergleichen Fugaces oder vergängliche Früchte / genieſſen ſolle. Endlich / daß man ſie vielmehr von Natur hitzigen Leuten / oder ſolchen die ſich ſonſt durch eine äuſſerliche Bewegung erhitzet haben / als kalten und phlegmatiſchen Perſonen geben ſolle.

**Erd-Schwämme** / vide *Champignons*.

**Erd-Vögel** / vide **Vögel**.

**Eſel** / ein laſtbares / faules / und mit geringen Koſten zu erhaltendes Thier / weil es mit ein wenig Heu oder Gras / auch wol gar mit Dieſteln ſich abſpeiſet / kommet in ſo fern auch zu unſern Küchen Gebrauch / als man vieler Orten der Eſel zum Frucht-tragen nach der Mühle / wie auch allerhand Victualien auf die Märckte / und Holtz und Waſſer in die Küche zu tragen / ſich gar bequem und nützlich bedienet / ja ſo gar in einigen Ländern an deroſelben Fleiſch eine Delicateſſe findet / ſonderlich an den jungen Eſels-Füllen / als welche bey denen Römern nur auf vornehmen Tafeln aufgeſetzet und verſpeiſet worden; Wie dann nach Dionis Caſſii Bericht / der Kayſer Auguſtus offtmahls bey dem Mæcenate (der doch eine gar dünne Zunge hätte / und ſich auf einen guten Biſſen wohl verſtand) auf einem Eſels-Füllen-Braten zu Gaſte geweſen. Und P. Martinus in ſeiner Chineſiſchen Reis-Beſchreibung berichtet / daß noch heutiges Tages die Sineſen aus dem Eſels-Fleiſch ein Lecker-Bißlein machten; Bekandt iſt auch / daß die alten Heyden von ihren Opffern gegeſſen / welche ſie ihren Götzen-Bildern gebracht hatten; unter welchen Opfern / wie aus dem Callimacho zu erſehen / auch Eſel und Pferde geweſen.

Sonderlich aber ſchreibet Cœlius Rhodiginus Ant. Lect. l. 8. c. 18. daß auch die Eſel dem Kriegs-Gott Marti geopffert worden; Es iſt aber nicht allein das Eſels-Fleiſch geſund/ und ſonderlich denen Wütenden zuträglich; daher auch Ælianus ſchon zu ſeiner Zeit ſchertzet/ daß Bathylides durch deſſen Genuß curiret worden/ ſondern Plinius, Ariſtoteles, und viele unſerer heutigen Aertzte recommendiren überaus die Eſels-Milch/ als welche ihrer balſamiſchen Natur halber/ wann ſie innerlich fleiſſig genoſſen wird/ dem Menſchen ein viel geſunderes und längeres Leben/ als anderer Thiere Milch zu wege bringen ſoll; doch muß zu ſolchem Ende/ die Milch-gebende Eſelin mit gutem Futter fleiſſig gewartet/ und alle Morgen gleich denen Pferden wohl geſtriegelt werden; ſonderlich aber iſt ſolche Milch eines der beſten Mittel zu der verſehrten Lungen/ ſie heilet das ſchwindſüchtige Abnehmen des Leibes/ und iſt auch dienlich zu andern innerlichen Entzündungen und Schmertzen/ als nemlich des Magens/ Gedärms/ Nieren und Blaſen/ item, zu den Schmertzen vom Gichte und Podagra; ſie hält den Leib offen/ reiniget die Harngänge/ und treibet die Frauen-Zeit; Dann weil der Eſel ein saturniſches/ herbes/ compactes, ſtarckes Thier iſt/ als giebet er auch ein ſtarckes Nutriment, welches der Corruption widerſtehet/ gleich wie auch andere herbe Dinge thun; wie wir ſehen an denen Saturniſchen Sachen/ dergleichen ſeyn/ Eicheln/ Gall-Aepffel/ Schlehen und andere mehr/ als welche durch ihre Härtigkeit das verletzte Fleiſch zuſammen ziehen/ und ſolches Compact machen/ damit die weiche und ſchlapp-machende Fäulung nicht mehr daran hafften könne; Weiter/ ſo machet auch die Eſels-Milch mit äuſſerlichen Waſchen eine ſchöne zarte Haut und Geſtalt; und was etwañ der nutzbaren Stücke an dieſen ſonſt ſo verächtlich gehaltenen Thier mehr ſeyn möchten/ die in vielen Leibs-Gebrechen dem Menſchen zu ſtatten kommen können.

Der gröſte Werth/ in welchen jemahls das Eſels-Fleiſch geweſen/ war zu Samaria/ da in der Belagerung/ welche die Syrer davor geleget/ ein Eſels-Kopff achtzig Silberlinge gegolten; Wie zu leſen im 6 Capitel des andern Buchs der Könige. Von dem Eſel hat man das Sprichwort: Majori ſæpe venit pretio Aſinus peregrinus quam Equus domeſticus. Welches von denen Lecker-Mäulern könte geſaget werden/ denen vor ihren Mund nichts gut genug iſt/ welches nicht aus Franckreich oder Italien kommt/ oder auf dieſer Länder Manier zugerichtet iſt/ da es uns doch in unſerm Teutſchland weder an geſunden und ſchmackhafften Eſſen und Condimenten/ oder an Köchen/ die ſolche wohl auf teutſche Manier zu zurichten/ wiſſen/ mangelt.

Eſperlan, dieſes iſt ein delicater und wohlſchmeckender Fiſch/ welchen man mit einer Schiffs-Potage folgendermaſſen zurichtet; Wann man nehmlich gefeuchtet Brodt in die Schüſſel leget/ und die Eſperlans darüber thut/ hernach klein-gehackte Peterſilie darüber ſtreuet/ und alsdann die Schüſſel über eine Glut-Pfanne ſetzet/ da ſie dann alsbald gahr werden; Man muß ſie aber nicht ausnehmen/ ſondern nur ein wenig abwaſchen/ wann ſie etwas geſtanden haben; Will man ſie prägeln/ ſo beſtreuet man ſie mit Mehl/ oder ſtoſſet einen eiſernen Drat ihnen durch die Augen/ und wann die Butter heiß iſt/ leget man ſie darein/ und wendet ſie offt um/ daß ſie auf beyden Seiten gahr werden; ſo bald ſie röhtlich ſind/ haben ſie genug. Alsdann läſſet man ſie etwas abtropffen/ und legt ſie in die Schüſſel/ ſo/ daß die Schwäntze unterwerts/ und die Köpffe heraus liegen; Ziehet alsdann den eiſern Drat aus den Augen/ und drucket Citronen- und Pomerantzen-Safft darüber. Will man auch eine Brühe/ wie zu den Zungen darüber machen/ ſo ſchicket ſich ſolche auch nicht übel.

**Eſſen**/ Edere, Fr. *Manger*, iſt eine derjenigen Bürden welche uns die Natur zu tragen auffgeleget hat/ indem kein Menſch ohne Eſſen leben kan/ ſo/ daß/ wann der Menſch tauſend Jahr leben ſolte/ er auch tauſend Jahr wü… eſſen müſſen; Nicht allein aber lie… dieſe Bürde dem Menſchen auf dem Halſe/ ſondern es ſeyn auch mit dieſem Tribut alle Thiere der Erden beladen/ dann wir ſehen/ daß etliche das Gras eſſen im Felde/ etliche ſpeiſen ſich von den Fliegen die ſie in der Lufft fangen/ etliche leben von denen Würmen der Erden/ etliche ernehren ſich von dem was ſie im Waſſer finden; Ja was noch mehr iſt/ nicht allein die verſtändige Menſchen und unverſtändige Thiere ernehren ſich durchs Eſſen/ ſondern auch die Bäume und Früchte müſſen eſſen/ und ihre Nahrung haben/ dann wir ſehen/ daß ſie an ſtatt des Eſſens ſich erhalten von der Wärme der Sonnen/ und Feuchtigkeit der Erden/ und von dem Thau des Himmels.

Woraus dann folget/ daß zu des Menſchen Unterhaltung nohtwendig iſt Eſſen und Trincken/ jedoch kan ſolches mäſſig ſeyn/ weil die Natur mit wenigen zu frieden iſt. Dann zu den alten und güldnen Zeiten wohneten die Leute in denen Hölen/ ſie kleideten und bedeckten ſich mit Blättern der Bäume/ giengen barfuß/ trancken Waſſer an ſtatt des Weins/ aſſen Wurtzeln vor Brodt/ Früchte an ſtatt des Fleiſches/ ſie lagen auf der Erden an ſtatt der Betten/ und der Himmel war ihr Deck-Bette. Auf welche Mäßig- und Vergnüglichkeit die meiſten alten Philoſophi gezielet/ die wir mit ihren güldenen Gedenck-Sprüchen unter

dem Worte Mäſſigkeit angeführet haben. Selbſt die Apoſtel und Jünger Chriſti vergnügten ſich mit Korn-Aehren / die ſie mit denen Händen zermalmeten / und ihren Hunger damit ſtilleten / unangeſehen auch ihrer zwölffe wären / ſo hat man doch nicht mehr als fünff Gerſten-Brodt und zwey Fiſch bey ihnen gefunden; Inngleichen hatten ſie / als die 4000. Männer geſättiget worden / nicht mehres bey ſich als ſieben Brodt und etliche wenige Fiſche; Ja was mehr iſt / als ſie wieder über das Meer fuhren / hatten ſie vergeſſen Brodt mit zu nehmen.

Wie lange aber ein Menſch hungern / und doch dabey beym Leben bleiben könne / davon seynd bey denen Gelehrten unterſchiedliche Meynungen; Hippocrates lib. de Principio und Galenus Aphor. 15. lib. 1. ſchreiben / daß ein Menſch ſolcher geſtalt ſein Leben nicht länger als 7. Tage friſten könne. Plinius lib. 11. cap. ult. ſchreibet von 11. bis 12. Tagen; welches dann bey einem Menſchen der geſunder Leibs-Conſtitution iſt / wohl das höchſte Ziel ſeyn möchte.

Die Urſachen betreffend / warum ein Menſch lange Zeit ohne Speiſe leben könne / ſo ſind ſolche zweyerley / als nehmlich: Wann dem Menſchen aller Luſt zum Eſſen und Trincken benommen / und der Appetit verringert wird; welches geſchiehet / wann die kleine Aederlein / die man Meſaraicas nennet / den Chylum, oder denjenigen Safft der dem Leibe zur Nahrung gedeyen ſoll / nicht an ſich ziehen / und aus dem Magen gleichſam anſaugen wollen / da ſich dann der Appetit vermindert / wann man ſolche Anziehung nicht empfindet; Daß aber der Chylus von denen Venis meſaraicis nicht abgeholet werde / ſolches geſchiehet / wann entweder dieſe Aederlein verſtopffet ſeyn / oder wegen allzu groſſer Hitze / oder wann das Orificium des Magens voller ſchleimichten Feuchtigkeit iſt / ꝛc. Man empfindet aber die Anziehung des Chyli nicht / entweder weilen die Lebens-Geiſterlein ihren Gang nicht haben / oder weil ſie zu ſchwach ſind / oder wann der Magen übel beſchaffen iſt. Daß aber auf dem Abgange / oder Verringerung des Appetits der Tod nicht erfolge / ſolches muß eine andere Urſache haben. Quercetanus ſaget: es geſchehe wegen der Lufft / die durch das Athemholen in dem Leibe gezogen wird / welche denen Geiſterlein zur Nahrung gereichet. Hiemit kommet auch der hochgelahrte Digby überein / welcher mit ſchönen Gründen erweiſet / daß die Lufft mit vielfältigen nahrhafftigen Cörpern angefüllet ſey. Sennertus will / der Tod erfolge darum nicht / weil dergleichen Cörper faſt unaufflößlich / und gantz keiner / oder doch einer gar geringen Ausdämpffung unterworffen ſeyn / als welche beſtehen aus einer zähen / gerunnenen und ſteifen Feuchtigkeit / die der Hitze / welche die Nah-

rung verzehret / nicht weichet / daß ſie auch eine gar ſanffte Hitze haben / welche wenig Nahrung erfodert. Scottus zielet dahin / daß die Verringer- und gäntzliche Verſchwindung des Appetits aus verſchiedenen andern Gründen herrühre / nach denen verſchiedenen Temperamenten der Menſchen; Dann es kan ſeyn / daß ein Menſch nach ausgeſtandener Kranckheit / oder ſonſten in ſeinem Leibe behalte eine zähe phlegmatiſche Feuchtigkeit / deſſen ſich die natürliche Hitze zu ihrer Nahrung ſo lange bedienet / bis ſie verzehret worden. Eben ſolches kan auch geſchehen / wann von des Gehirns allzu groſſer Feuchtigkeit eine ſubtile Materie in des Menſchen Cörper hinunter fället / und an ſtatt des Aliments dienet. Was alsdann aus dem Leibe abgehet und exſpiriret wird / ſolches wird von Stund an durch die Feuchtigkeit des Gehirns wieder erſetzet / und gedeyet zum Unterhalt / ſo daß ein Menſch keine andere Speiſe nöhtig hat / bis dieſe Feuchtigkeit gäntzlich verzehret worden. Wie wir deſſen ein gar merckliches Exempel an denen Bären / Dachſen / Murmel- und andern Thieren / ſehen / daß ſie meiſtentheils des Winters über ſich von keiner äuſſerlichen Speiſe / ſondern allein von ihrer innerlichen Fett- und Feuchtigkeit erhalten. Hieraus iſt zu ſehen / daß es dem Teuffel nicht ſchwer ſey / einen Menſchen auf angezogenen / oder eine andere uns verborgene / ihm aber als einem Tauſend-Künſtler wohl-bekannte Weiſe ohne Speiſen lange Zeit zu erhalten; Dann man findet Kräuter / vermittelſt deren / wann man ſie ſchon nicht würcklich iſſet / lange Zeit das Leben ohne andere Nahrung kan erhalten werden. Petrus Chicza in ſeiner Peruaniſchen Hiſtorie meldet / daß die Indianer den Hunger ſtillen / wann ſie nur ein Kraut Coca genannt / in den Mund nehmen / und darinn behalten. Matthiolus bezeuget / daß die Scyten, vermittelſt des Krauts Hipioe , ſich und ihre Pferde länger als 12. Tage ohne Speiſen erhalten können. So hat man auch gewiſſe Dinge / welche in geringer Quantität / ja öffters bloß durch den Geruch genoſſen / eine gute Nahrung verſchaffen. Der Geruch des Weins ſtärcket und erhält einen todtkrancken Menſchen offtmahls etliche Tage lang; ſo ſoll auch der Geruch eines warmen Brods den Hunger in etwas ſtillen.

Ehe wir dieſe Materiam ſchlieſſen / wollen wir noch einige (das leibliche Eſſen betreffende) Fragen erörtern / darunter die erſte ſeyn wird; Wann man eſſen ſoll? Hierauf antwortet jener Welt-Weiſe: Die Reichen eſſen wann ſie wollen / und die Armen wann ſie etwas haben. Auſſer dieſer Schertz-Rede iſt wol die rechte Eſſens-Zeit die Empfindung des Hungers / welchen man billig allemahl erwarten ſolte ehe man ſich zu Tiſche ſetzte / ſintemahl ſo

lange derſelbe ſich nicht anmeldet / ſo iſt noch kein Mangel der Nahrung in denen Adern verhanden / noch die vorige Speiſe völlig verdauet / oder der Magen gantz davon entlediget / wann nun zu der halb-verdauten wieder neue rohe eingeladen wird / ſo entſtehet daraus eine höchſtſchädliche Unordnung. Es iſt auch ferner hiebey zu erinnern: (1) Daß man nicht ſofort da einige Zeichen des Appetits ſich äuſſern / Speiſe nehmen / ſondern lieber bis zum rechten Hunger verziehen ſoll / ſintemahl der oberſte Magen-Mund ſo empfindlich / daß ſeine Fühlniß bisweilen ſchon erwecket wird / ehe noch die vorige Speiſe gäntzlich verdauet und vertheilet worden. (2) Daß man im Gegentheil den Hunger nicht lang dulde / weil ſolcher Verzug den Magen mit vielen böſen Feuchtigkeiten anfüllet.

Die zweyte Frage iſt: Ob es geſunder ſey des Tages nur einmahl oder öffters zu eſſen? Hierauf iſt mit unterſchied zu antworten: Sintemahl man (1) viel und zugleich offt eſſen kan / wie vor Zeiten die Athletæ oder Ringer gethan; Aber dieſe fechter-mäſſige Art zu leben / iſt weder dem Leibe noch Gemüht bequem. (2) Kan man viel aber ſelten eſſen / welches leidlicher iſt. (3) Wenig und offt / welches beſſer als die vorige beyde; ja in gewiſſen Perſonen nöhtig iſt / wie aus folgender dritten Frage zu erſehen / wie viel man nehmlich täglich eſſen ſoll? Worüber die gemeinſte Meynung dieſe iſt / daß ein Menſch von guter Complexion, und ſein eigen Herr iſt / des Tages gar wol zweymahl eſſen möge / wodurch er dann allen Schaden und Ungelegenheit / die entweder aus gar zu langen Faſten / oder aus zu offtmahliger Einfüllung der Speiſen herrühret / verhüten wird / nur daß das Eſſen in ſolcher Maaß geſchehe / daß der Magen dadurch nicht beſchwehret werde; Im übrigen finden ſich auch einige Umſtände und Perſonen / denen man hierunter etwas nachgeben muß; Als (1) dem Alter nach / können die Kinder / weil ſie annoch im Wachsthum begriffen / wol drey mahl des Tages eſſen / wie imgleichen die gar alte Leute / weil ſie ſchwach von Kräfften / da ſie beſſer thun / daß ſie ihre tägliche Speiſen in mehr als zwey Portiones eintheilen; die im Mittel-Alter aber bleiben billig bey zweyen. (2) Der Complexion nach / halten die Temperirten den Mittel-Weg / die Hitzigen aber / bevoraus die Hagern / und die welche wegen weiter Schweiß-Löcher viel ausdämpffen / können das Faſten nicht vertragen / ſondern werden krafftloß davon / vor allen aber die Pierocholi, bey denen ſich die Galle in dem Magen zu ergieſſen pfleget / daher dergleichen Leute öffters geſpeiſet werden müſſen; Hingegen die kaltes Temperaments ſind / wie auch die Feuchten und Fetten / welche mit engen Schweiß-Löchern verſehen / können das Faſten länger dulden / und bedürffen alſo nicht

ſo offt wiederholter Nahrung. (3) Der Art zu leben nach / dörfften diejenige ſo wenig Arbeit thun des Tags nur zwey mahl Speiſe nehmen / die aber ſtarck arbeiten / mögen wohl drey oder vier mahl eſſen / ſonſt entgehen ihnen die Kräffte. (4) Der Gewohnheit nach / welcher Hippocrates ſo viel zugeſchrieben / daß er weder denen die einmahl / noch denen die zweymahl täglich zu ſpeiſen gewohnet ſind / nicht rahten will / darinnen einige geſchwinde Veränderung zu machen. Cum noxas & infirmitates pariant repentinæ mutationes. Welches dann ohne Zweiffel auch von denen gilt / die mehr mahl zu eſſen gewohnet ſind.

Die Vierte Frage beruhet darinn / welche Stunden man zur Mahlzeit widmen ſoll? Antwort. Vor diejenige welche zwey mahl zu eſſen gewohnet seyn / iſt es am rahtſahmſten / daß ſie es bey der Mittags-Mahlzeit um 12. Uhr / und bey der Abend-Mahlzeit um 7. oder 8. Uhr bewenden laſſen / weil der darauf folgende Nacht-Schlaff / und die vor der Mittags-Mahlzeit hergehende Ampts-Geſchäffte es wol nicht anders zu laſſen wollen.

Fünfftens wird gefraget: Ob das Mittags-Mahl oder das Abend-Eſſen ſtärcker ſeyn ſoll? Antwort. Bey denen alten Römern iſt hierüber kein Streit geweſen / ſintemahl die meiſten unter ihnen ein ſparſam Mittags-Mahl hielten / und zwar allein / hingegen war die Abend-Mahlzeit köſtlich / und in Geſellſchafft mit andern gehalten / von welcher Gemeinſchafft das Wort Cœna ſeinen Urſprung hat. Auf ſolche Weiſe wurden ſie beydes an ihren Ampts-Geſchäfften bey Tage wenig verhindert / und genoſſen nach einen guten Abend-Mahl des Schlaffes in der Nacht / ſamt der mitfolgenden Verdauung; Dieſe Art zu leben / ob ſie gleich der Vernunfft gemäß / und der Natur bequem ſcheinet / ſo iſt ſie doch heutiges Tages bey uns verändert / und geſchehen mehr ſtarcke Mittags- als Abend-Mahlzeiten / dann wann man um dem Mittag / da die Dauung vollendet / und den Magen wegen des langen Raums inter Cœnam & prandium, ſehr ledig ſich zur Tafel ſetzet / ſo iſt der Appetit häfftig; Denſelben nun zu vergnügen / gedencken die meiſten weder auf die noch hinterſtellige Geſchäffte / noch auf das künfftige Abend-Eſſen / ſondern ſättigen ihren Magen vollkömmlich; Dieweil ſie aber die eingenommene Speiſe wegen kürtze der Zeit nicht gäntzlich verdauen können / ſo ſpühren ſie bey dem Abend-Eſſen nicht gar groſſen Appetit, und müſſen alſo gezwungen daſſelbe ſparſamer als das Mittags-Mahl halten / im Fall ſie aber ſich alſo wie zu Mittage geſchehen / anfüllen / ſo haben ſie eine unruhige Nacht / und fühlen des Morgens Cruditates oder Undaulichkeit in dem Magen / nach dem Salernitaniſchen Vers:

Ex magna Cœna ſtomacho fit maxima pœna
Ut ſis nocte levis, ſit tibi Cœna brevis.

Kan man alſo die fürgegebene Frage anders nicht beantworten / als daß es jeden in ſeinem Hauſe frey ſtehe / nach der alten Weiſe / und zu ſeiner Bequemlichkeit das Mittags-mahl zu verringern / und die Abend-Mahlzeit zu vergröſſern / oder auch dieſe ſparſam und jene beſſer einzurichten / oder beyde in gleiche erträgliche Portionen / nach des Sanctorii Medicina Statica einzutheilen.

**Eß-Waaren /** worunter auch Trinck-Waaren oder Getränck mit verſtanden / und beyde zuſammen geſetzet / Eſculenta ac potulenta genennet werden / ſeynd / allerhand Fleiſch und Fiſche / Kräuter / Wurtzeln / Bäum- Feld- und Garten-Früchte / und was GOtt ſonſt dem Menſchen zu ſeines Lebens-Auffenthalt aus der Erden wachſen und das Waſſer hergeben läſt / dergleichen unter ſo vielen hundert Benennung dieſes Buchs gar ausführlich beſchrieben worden.

Dergleichen Eß-Waaren in Abundantz in einer Stadt zu haben / ſolte billig einer jeden Obrigkeit zu beſorgen ſehr angelegen ſeyn / aus Urſachen die unter dem Worte **Ein- und Ausfuhr** gemeldet worden. Der Handel mit Eß-Waaren iſt heutiges Tags bey dem hochgeſtiegenen Luxu einer von denen Profitabelſten (wir reden nicht von denen Höchſt-nohtwendigen und Unentbehrlichen / als da iſt Fleiſch / Fiſch / Saltz / Korn / Brodt / Butter / Speck / Zugemüß und dergleichen / deren der Arme ſo wenig als der Reiche entohniget ſeyn kan) ſondern von denen delicaten Weinen und Geträncken / allerhand niedlichen und ſeltzamen Speiſen und Lecker-Bißlein / welche uns von Fremden zugeführet / und mit baarem Gelde (welches wieder davor aus dem Lande gehet) bezahlet werden müſſen.

Ein ſorgfältiger Haus-Vater trachtet / ſo viel als möglich / dahin / daß ſein Haus keinen Mangel an Eß-Waaren leide / daher von ihm zu rechter Zeit eingeerndtet / eingekaufft und eingeſchlachtet wird.

Die Vertheurung in denen Eß-Waaren / geſchiehet entweder durch Mißwachs / Vieh-Sterben / Krieg und andere Land-Plagen / Verhinderung der Zufuhr / und ſchädlichen Vor- und Auffkauff eigennutziger Leute / welche zum Nachtheil des Publici ihren Nutzen daraus ſuchen.

Vielmahls werden auch ungewöhnliche / und der Natur zuwiderſcheinende Dinge zu Eß-Waaren gemacht / dergleichen unter dem Worte **Einſchlucken** / item, **Menſchen-Freſſer** erzehlet worden. Ein gewiſſer Autor, Joachim Struppius, M. D. weyland zu Geilhauſen / theilet in ſeiner neuen Speiſe-Cammer und Speiſe-

Keller in vorſtehenden Hungers-Nöhten/ Lands-Theurungen und Kriegs-Läufften/ die Eß-Waaren der Menſchen/ durch welche ſie ordentlich und auſſerordentlicher Weiſe ihr Leben erhalten können/ folgendergeſtalt ein: Als nemlich

**In vielerhand Saamen.**

Dergleichen ſeynd der Weitzen/Dünckel oder Speltz/der Gerſten/Haber/ Buchweitzen/Erbſen/Kichern/Bohnen/Wicken/Türckiſcher Weitzen/ Linſen/Hirſe/Reiß/Mohn-Saat und dergleichen einfachen Saamens mehr.

**In gewiſſe Baum-Früchte.**

Als in Birnen/Aepffeln/Pflaumen/ Kirſchen/Meſpeln/Quitten/Mandeln/Caſtanien/Nüſſe/Eicheln/Feigen/Weintrauben ꝛc.

**In Kräuter/ Wurtzeln und Gewürtz.**

Deren vielfältige Arten ſchon anderwerts erzehlet worden.

**In Säffte und *Liquores*.**

In das Fleiſch der Thiere/ und was an Butter/Milch/Käſe und Eyern von denenſelben herkomt. Und endlich

**In unnatürliche Sachen/**

Als da ſeynd Baum-Rinden/Säge-Späne/Aſchen/Erd und Sand/ und ſo gar die Excrementa.

In etlichen wohl-policirten Städten wird zuweilen unter ſchwerer Straffe der benachbarten Baurſchaft auffgeleget/ von ihren Victualien nichts auf dem Lande zu verkauffen/ ſondern alles in die erſte ihnen vorkommende Stadt zu bringen/ und daſelbſt feil zu bieten. Was das Gewürtz betrifft/ gehöret ſolches/ weil es nicht von GOTT zur Sättigung des Leibes erſchaffen/ eigentlich nicht unter die Victualien Arg. L. 5. de pen. Leg. Weil aber des Menſchen Luſt allbereit ſo hoch geſtiegen/ daß man nichts mehr ohne Gewürtz eſſen will/ ſo iſt kein Zweiffel/ daß daſſelbe nunmehro auch denen Victualien zugerechnet werden könne.

Nohtwendig iſt es auch in einer Stadt/ daß denen Verkäuffern der Victualien nicht ihr Wille gelaſſen werde/ die von ihnen zu kauff gebrachte Victualia ſo hochzuhalten als ſie wollen/ſondern ſie müſſen ſich desfalls/ der von der Obrigkeit geſetzten Tax-Ordnung unterwerffen. Conf. L. un. §. 11. de Off. Præſid. urb. L. 1. C. de Epiſc. aud. Seckendorff im Fürſten-Staat/ p. 2. c. 8. §. 9. Wie dann ſolche Tax-Setzungs-Poteſtät auch denen Magiſtratibus Municipalibus zu kommt. Dinner. de juſt. rer. pret. defin. quæſt. 3. Hingegen iſt zum Einkauff der Victualien jedermann regulariter, und wo die Noht und das Gemeine Beſte nicht einanders fodert/ und einige Fremde beſonders ausſchlüſſet/ zu zulaſſen/ und kein Unterſcheid unter Vornehmen und Geringen zu machen; Weil der Contractus Emtionis Venditionis juris Gentium, und einem jeden Menſchen zu kauffen vergönnet iſt.

Grot.

Grot. de J. B. & P. l. 1. c. 2. §. 18. & 19. ibicq; Ziegler. de J. N. & G. l. 3. c. 3. n. 11. Carpzov. 1. Reſp. 42. n. 15. Marqu. de Mercat. l. 4. c. 6. n. 12. ſeq. Mev. 7. Dec. 122. Und können auch die Jnwohner bey befahrender Kriegs= Sterb= oder theuren Zeit wider Willen zu gnugſahmer Einkauffung der Victualien und Proviſion auf eine gewiſſe Zeit gezwungen werden. Ziegler. d. l. Carpz. d. Reſp. 42. n. 15. Struv. Ex. 13. th. 6. Ob auch ſchon ein jeder eſſen und trincken kan wo er will/ ſo kan doch die Obrigkeit auch hierin Ziel und Maaß vorſchreiben/ und verbieten daß auſſer der Stadt und auf dem Lande niemand zur Luſt eſſe und trincke / damit hiedurch dem Stadt= Accis und Ungeld nichts abgehe. Speidel. in Spec. Voce Ungeld. Lehm. in Chron. Spir. l. 5. C. 115. Unbillig iſt es auch nicht / daß zur Einkauffung der Victualien die Bürger vor den Fremden admittiret / und dieſe nicht eher zum Kauff gelaſſen werden / bis nach einer gewiſſen Zeit= Verlauff / und daß die öffentliche Marckt= Fahne oder Wiſch gefallen. Stamm. de Serv. perſ. C. 3. c. 8. n. 10. Carpz. d. l. n. 12. ſeq. Brunnem. ad L. 2. de nund. n. 3. Auch kommt denen Edelleuten über ihrer Bauren Getrayde und anderes was ſie auf dem Marckt tragen wollen/ kein Vorkauff regulariter zu/ es ſey dann durch Gewohnheit oder Convention ein anderes hergebracht. Carpzov. p. 2. C. 51. d. 10. Mev. 2. dec. 279. Carpz. 6. Reſp. 130. Ob auch ſchon niemand zum Verkauffen kan gezwungen werden / ſo iſt doch ein anders von denjenigen zu ſagen/ welche ihre Waaren auf dem Marckt bringen und zum Kauff auslegen. Brunnem. ad L. 11. C. de Contr. Emt. Ja es können die Bauren gezwungen werden ihre Victualia in die Stadt zu bringen. L. 2. de nund. Marqu. de Mercat. Lib. 2. c. 2. n. 21. ſeq. Struv. Exer. 23. th. 7. Was auch die Art und Zeit/ wann ſolche Victualien ſollen verkauffet werden / betrifft / kan ſolche die Obrigkeit determiniren. Alſo ſiehet man / daß in theils Orten die Bürger Bier brauen/ aber nicht Maaß= weiß ausſchencken/ ſondern andern nur Faß= weiſe verkauffen können; daß man die auf dem Marckt gebrachte Sachen nicht ſitzend / ſondern ſtehend verkauffen muß; daß man über eine gewiſſe determinirte Nacht= Zeit weiter kein Bier auszapffe ꝛc. Dieſes iſt aber etwas Unbilliges/ daß die Bürger ihr Wein/ Bier und andere Comeſtibilia nicht eher verkauffen dürffen/ bis die Obrigkeit des Jhrigen loß geworden. Carpz. 1. Reſp. 41. n. 11. Der Ort/ wo die Eß= Waaren hinzubringen / iſt auch dem arbitro Magiſtratus übergeben / welcher wohl thut / wann er/ wo es möglich / jeder Art der Victualien ihren gewiſſen Platz adſigniret/ daß die Fleiſch= Bäncke beſonders ſeyn/ an andern Orten das Geflügel / das

grüne Zeug/ das Obſt und ſofort jedes ſeinem Platz habe/ und dadurch offenbahr werde/ wo ein und anders zu ſuchen ſey. Dann daß man ſich nach Belieben hinſtelle/ oder ſolche Victualien hauſſiren/ herumtrage/ oder den Bauren vorm Thor auffpaſſe/ und ihre Sachen/ ehe ſie noch auf dem Marckt kommen/ auffkauffe/ iſt nicht zu dulden.

Folget noch die Erörterung der Frage: Ob ein Richter wohl befugt ſey Victualien als ein Geſchenck von denen/ vor ihm litigirenden Partheyen anzunehmen? Herr Stryckius in ſeiner Diſſert. de Guſtu ſchreibet/ daß ein Richter lege Julia Repetundarum könte belanget werden/ der des Urtheils-Spruchs halber Geſchenck genommen; Wann es auch gleich von den Part geweſen wäre/ der eine gerechte Sache gehabt/ weil es doch dadurch das Anſehen einer Beſtechung gewinne. L. 2. §. ult. ff. de Condict. ob turp. Cauſſ. es diſtinguiret. Jedoch die Rechts-Lehrer/ daß die Annehmung eines ſo Wenigen/ und zwar nur ſo viel an Eß-Waaren/ als in den nechſten Tagen könte verzehret werden/ nicht verdächtig mache/ noch verbohten ſey. Modeſtinus in L. Plebiſcito 18. ff. de Offic. Præſid. Wohl aber/ wann in fraudem Legis er ſo viel annehmen wolte/ daraus er durch den Wieder-Verkauff ein zimliches Stück Geld löſen/ oder auch ſeine Haushaltung lange Zeit damit unterhalten könte/ welches eben ſo viel wäre/ als wann er mit baarem Gelde wäre beſtochen worden. Dann was die Xenia belangete/ welche denen in die Provintzien ausgeſandten Obrigkeitlichen Perſonen von denen Leuten ſelbiger Provintz pflegten gegeben zu werden/ wie ex L. ſolent §. fin. de Offic. Proconſ. zu erſehen/ ſo wäre ſolches nur ſo viel an Eß-Waaren geweſen/ als in denen nechſten Tagen hätte können verzehret werden; wie dann das Wort Xenium ſelbſt in dem Griechiſchen nichts anders als ein Geſchenck/ ſo man fremden ankommenden Gäſten reichte/ zu bedeuten pflegte/ damit nemlich ſolche/ wann ſie von der Reiſe ermüdet/ und ihre Haushaltung ſo gleich nicht anrichten könten/ doch unterdeſſen zu Eſſen haben möchten. Dahero auch die Weiſe entſtanden/ daß man in groſſen Städten vornehme Herren und Abgeſandten mit Victualien und Erfriſchungen zu beſchencken pflegte; welches aber unſere Richter nicht auf ſich ziehen könten/ als welche zu Hauſe ihre Geſchäffte verrichteten/ und nicht auf der Reiſe begriffen wären; Commiſſarii und judices delegati, die in Commiſſion ausreiſen/ möchten ſich ſolches einiger maſſen zueignen. Aber auch dieſes wäre nach dem Civil-Recht nicht zu zulaſſen/ weil unter denen Præſidibus & Rectoribus Provinciarum ein Unterſcheid zu machen wäre/ in ſoweit ſie Magiſtrats-Perſonen/ oder auch Richter wären; In dieſem

letztern Fall wolten einige Rechts-Lehrer / daß ſie ſich / um Argwohn zu vermeiden / alles Geſchencks-nehmens enthalten ſolten. L. un. §. 1. Cod. de contr. Jud. Bach. Com. ad. l. 6. §. 3. ff. de Off. Proconſ.

Jedoch wäre dieſe gemeine / und ob gleich nicht in jure Civili, doch in jure Canonico c. ſtatutum 11. §. inſuper de Reſcript. in 6. gegründet / Meynung die beſte / daß (1) wie oben ſchon gemeldet / eine mäſſige Portion von Eß-Waaren / die nur auf etliche Tage zulänglich / ein Richter wol annehmen könne; Es würden aber unter ſolchen mäſſigen Eß-Waaren verſtanden / wann ettwann jemand mit einem Haaſen / Caninichen / Rephuhn / Phaſanen, Muränen / Lachs / oder etlichen Bouteillen Wein auffgezogen käme / und ſolche dem Richter verehren wolte / dabey ein gewiſſenhaffter Richter von ſelbſt ſchon ſich beſcheiden würde / was / und wie viel er annehmen könte / und würde dabey auch aus der Perſon des Uberreichenden die behörige Quantität ſolcher Eduliorum ſchon zu beurtheilen wiſſen. (2) So reſtringiren einige auch obige Meynung auf ſolche Richter / welche keinen gewiſſen Gehalt / oder Salarium hätten / conf. Paris de Puteo Tr. de Syndicat ſub voc. Poculenta, und daher umſonſt das Recht zu ſprechen nicht ſchuldig wären / es wäre dann daß ihnen ein gewiſſer Sold verſprochen. Allein dieſe Reſtriction ſaget unſer Herr Autor dörffte wohl ſchwerlich in Praxi beſtand haben. (3) Gehet obige Meynung auch dahin / wann die Eß-Waaren freywillig dem Richter / ohne daß ers fodert / gegeben würden; wie dann auch alle Eß-Waaren / ex mera liberalitate, freywillig ſolten geſchencket werden / welches auch abzunehmen iſt / ex d. l. 6. §. fin. ff. de Off. Proconſ. wann daſelbſt geſaget wird: Xenia non eſſe producenda ad munerum qualitatem. Welches Bachovius in ſeinen Commentario ad dictam legem gar wohl folgender geſtalt erklähret: Quod ſine neceſſitatis lege offerenda ſint eſculenta. Daß dergleichen Eß-Waaren ohne Zwang bloß aus guten freyen Willen konten gegeben werden. Munera hingegen / oder Gaben legte das Jus Civile als eine Schuldigkeit auch denen Leuten wider ihren Willen auf. Wie hiervon ein Mehres in beſagter Diſſert. de jure ſenſuum zu erſehen. Woſelbſt auch Capit. 4. n. 49. die Frage vorkommt / ob wann eines Orts Obrigkeit wegen beſorgender Theurung Frucht auffgekauffet / und ſolches in ihren Proviant-Haus auffgeſchüttet hätte; Solche Frucht aber mit der Zeit alt würde und verderben wolte / ſelbige wol mit neuer und friſcher Frucht könte vermiſchet / und folglich denen Bürgern verkauffet werden? Die Antwort fället / Ja / dann wann eine Gemeine / zuvor an den durch das Auffſchütten geſuchten Nutzen profi-

tiret hätte / ſo wäre ſie ja auch ſchuldig den Schaden mit übertragen zu helffen.

Eßig / Acetum, Fr. *du Vin aigre*, ein Condiment der Speiſen / und ſehr nützliches Ding zu vielerley Zufällen des Menſchlichen Leibes / dahero auch in denen Officinen unterſchiedliche Arten von Eßig allezeit in Bereitſchafft gehalten werden; Wie hiervon ein mehres in unſern neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin unter dem Wort *Acetum* zu erſehen.

Man bereitet aber den Eßig aus verſchiedenen Dingen: Als (1) aus Bier / welcher der ſchwächeſte / und in den fürnehmen Küchen nicht ſo ſehr zu den Speiſen / als zu Bewahrung des eingelegten Fleiſches gebrauchet wird. (2) Aus dem ausgepreſten Safft von einigen Baum-Früchten / ſonderlich von Apfel und Birnen / welcher Safft wie ein Wein abgüret / und Cidre-Eßig genennet wird. (3) Aus Wein / welcher der beſte / da dann je ſtärcker der Wein / je beſſern Eßig er giebet; Dahero die ſchwachen Land-Weine / auch nur wäſſerigen Eßig geben. In manchen Lande wächſet der Eßig gar an den Stock. Das iſt: Der Wein der darinn wächſet / bleibet allezeit ſauer / und wird niemahls recht reiff / oder ſüß bey kalten und feuchten Sommern / ſonderlich da man am beſten thut / daß man den ausgekälterten Wein völlig zu Eßig werden laſſe.

Einen guten Wein-Eßig zu machen:

So wirffet man nur in das Fäßlein ein Stück von Gerſten-Brod / ſo wird der Wein in 2. Tagen ſauer: Oder / man hänget das Marck und den Kern von Epheu darein / item die Wurtzel von Mangold. Item: Nehmet ein Pfund der friſcheſten groſſen Roſinen / thut die Stiele davon / und leget ſie hernach in einen erdenen glaſurten Topf / in 2. Nöſſel guten Wein-Eßig / laſſet es eine Nacht auf warmer Aſche weichen / des Morgens nehmet es ab / und laſſet es kalt werden. Seiget es durch / und verwahret es zum Gebrauch.

Item: Nehmet Eiſen oder Stahl / löſchet es 5 oder 6mahl in Eßig aus / ſo bekommet ihr einen ſehr beiſſenden Eßig.

Oder: Werffet Saltz / Pfeffer und Sauer-Teig in Wein / und rühret es um.

Item: Nehmet ein Eichenes Fäßlein / welches 1. oder 2. Eymer faſſen kan / füllet den vierten Theil deſſen mit ſtarcken Eßig an / ſpündet ſolches oben zu / leget es an einen warmen Ort / und waltzet es öffters hin und her / daß der Eßig ſich aller Orten wohl in das Holtz ziehe. Wann dann drey Wochen vorbey / ſpündet ſolches wieder auf / und leget es alſo mit offenen Spund in die Sonne / oder ſonſt an einen warmen Ort; Jedoch ſo / daß es nicht darauf regnen könne. Inzwiſchen überſiedet den geringen oder halb verdorbenen

Wein / den ihr darein gieſſen wollet / verſchäumet ſelbigen auf das beſte / und ſchüttet ihn nach und nach in das Faß / doch ſo / daß es davon nicht gantz voll werde / ſondern in etwas leer bleibe; Verſucht den Eßig unter dem Eingieſſen zum öfftern / ob er noch ſauer genung / und nicht allzuſehr überfüllet ſey / oder zu ſchwach werde / die aufgegoſſene Materie genugſam anzuſauren. Wann dieſes geſchehen / ſo bohret etwan einer Hand breit von den vordern und hintern Boden des Fäßleins zwey Löchlein / damit der Eßig Lufft habe; Laſſet auch zu ſolchem Ende den Spund offen: Jedoch / damit nichts Unreines hinein falle. Bedecket ihn mit einen Stein / rühret alsdann dieſen alſo angeſetzten Eßig mit einen bis auf den Grund reichenden Rühr-Scheide / des Tages drey bis viermahl durch den Spund herum / und laſſet es zuſammen göhren. Wann nun dieſes zu guten Eßig worden / ſo gieſſet das Fäßlein mit den übrigen annoch zurück behaltenen / abgeſottenen Eßig völlig an / und laß ihn ſo lange liegen / bis auch dieſes angeſäuret / zu guten Eßig worden.

Mit dieſem alſo angeſetzten Eßig kan man immer zu mehrern Eßig anſetzen / wann man aus dieſen ein oder zwey Eymerigen Fäßlein ſoviel in ein gröſſeres Faß gieſſet / und allerdings ſowol mit einen als den andern / nach obiger Beſchreibung verfähret; Weil aber das gröſſere Faß eine mehrere Quantität des überſotteten ſchlechten / oder halb verdorbenen Weines erfodert / als hat ſelbiger einer Stärckung vonnöhten / und geſchiehet ſolches auf verſchiedene Art. Es nehmen einige ein Stücklein Sauer-Teig / etwa einer Fauſt groß / miſchen geſtoſſenen Spaniſchen Pfeffer und einen Löffel voll Honig darunter / und werffen es in das Faß. Andere nehmen die Kerne von dem ausgekelterten oder ausgepreſten Wein-Beeren / zerreiben und legen ſie öffters in guten ſtarcken Wein-Eßig / laſſen ſie aber zuvor jedes mahl wieder trocknen / und hangen ſie alsdann in den Wein / oder ſie ſchütten gröblich zerſtoſſenen Weinſtein in guten ſcharffen Wein-Eßig / laſſen ihn 9. bis 10. Tage darinnen liegen / und wiederum an der Sonnen trockenen; wann er dann recht trocken / legen ſie ihn abermahl 10 Tage in dem Eßig / trocknen ihn wie zuvor / wiederholen ſolches zum dritten mahl / und heben ihm alſo zu benöhtigten Gebrauch auff. Wann man nun den Eßig verſtärcken will / hänget man ein Viertel Pfund ſolches Weinſteins in einem Bündlein in das Faß / ſo wird es zu deſſen baldiger Perfection und verlangten Schärffe nicht wenig beytragen.

**Einen guten Bier-Eßig in Krügen anzuſtellen:**

So ſchaffet euch einen wohl-gebrannten erdenen Eßig-Krug zur Hand /

Hand/ der etwann acht oder zehen Maaß hält/ und oben eine kurtze Röhre hat/ laſſet etwann 2. oder 3. Maaß ſaures/ oder ſonſt auf die Neige gehendes Bier/ in einer meſſingen Pfanne über dem Feuer wohl heiß werden/ aber nicht ſieden; wann er erkühlet/ ſchütte ihn in den Krug/ und hänget ein Säcklein mit Sauer-Teig gepülverten langen Pfeffer und Bertram darein/ ſtellet dieſen Krug hinter dem Ofen/ bedecket oben deſſen Mundſtück/ daß nichts hineinfalle; laſſet aber die Röhre deſſelben offen/ damit der Eßig Lufft habe/ und alſo deſto leichter vergähre; Gieſſet nachmahls das übrig gebliebene/ oder ſonſt verſauerte Bier nach und nach daran/ ſo wird es euch an einen guten Bier-Eßig nimmer mangeln.

Eßig aus Waſſer zu machen:

So nehmet ein Eymeriges Faß/ darinnen zuvor ſchon Eßig geweſen/ gieſſet drey oder viers Maaß guten Wein-Eßig darein/ ſchüttelt ſolchen in dem Faß zum öfftern hin und her/ und wiederholet ſolches vier oder ſechs Tage lang/ vermiſchet dann einige Maaß Regen-Waſſer mit ein wenig Sauer-Teig/ und laſſet es zuſammen auffſieden; wann es dann erkühlet/ ſeyhet es durch/ und füllet es in das Faß/ laſſet ſelbiges etliche Tage ſtehen und ſich zuſammen anſäuern/ koſtet es/ und wann ihr ſolches ſauer genug befindet/ wiederholet dieſes mit dem Regen-Waſſer wie zuvor/ bis das Fäßlein voll wird/ und verfahret ferner allerdings damit/ wie von dem Wein-Eßig im obigen gedacht worden.

Eßig aus Obſt anzuſetzen:

Solches geſchiehet am beſten aus der ſchlechteſten und wilden Gattung der Aepffel und Birne/ wann man nemlich ſelbige/ gleich als ob man einen Moſt davon anſetzen wolte/ klein zerſtampffet und zerſtöſſet/ den Safft davon ausgepreſſet/ in Wein-grüne oder andere Fäſſer füllet/ darinnen bereits Eßig zuvor geweſen/ oder aber wann man nur wenig zu machen begehret/ in Gläſer und Eßig-Krüge an einem warmen Ort ſtellet/ und darinnen vergähren läſſet; Will man ihn mit Betram/ Spaniſchen Pfeffer und Mutter-Negelein/ oder mit andern unter dem Titul, wie der Wein-Eßig zu ſtärcken/ angewieſenen Mitteln ſtärcker machen/ und frühzeitiger anſauren/ ſo ſtehet es zu eines jeden Belieben.

Rothen Eßig zu machen:

Solches kan man (ohne daß man Kirſchen oder Roſen darzu nehme) auf vielerley Art zu wege bringen/ wann man nemlich zerquetſchte/ und zuvor aufgedörte Schwartz-oder Kermes-Beere in einem Bündelein darinn hänget/ und etwas weniges von Cremore Tartari, oder Weinſtein-Saltz darunter menget/ wiewol auch ſolches mit gantz dünn gehobelten/ oder geſchnittenen Spänen von rohten Sandel-Holtz angehet/ als wovon der Eßig eben-

 Eßi. 

ebenfals keinen widrigen Geſchmack überkommet.

## Einen truckenen Eßig vor Reiſende zu zubereiten.

Nehmet des angeſäurten Wein-ſtein-Pulvers eine gute Quantität in einen Zucker-Gläßlein zu euch/ welches ihr/ damit es nicht ſo bald zerbreche/ in ein höltzern Futeral einfaſſen/ und mit Werck oder Baum-Wolle neben herum ausfüllen könnet; Von dieſen angeſäuerten Weinſtein-Pulver werffet nachmahls/ ſo offt ihr einen Eßig verlanget/ nur in ein Glas Wein/ nach Beſchaffenheit deſſen Gröſſe/ 2. 3. oder 4. gute Meſſer-Spitzen voll/ ſo werdet ihr den Wein alſobald anſäuren/ daß er vor einen annoch zimlich guten Eßig paſſiren kan.

Item. Nehmet die Broſam/ nach abgeſchnittener Rinde von annoch warmen Brodt/ leget ſie in ſtarcken Wein-Eßig/ und laſſet ſelbige nachmahl ertrocknen; wann ſolches geſchehen/ leget ſie abermahl in dem Eßig/ laſſet dieſe wieder trocken werden/ und wiederholet ſolches zum dritten bis vierten mahl/ nehmet ſolches gedörtes Brodtes/ ſo viel ihr genug zu haben vermeynet/ zu euch/ verlanget ihr dann Eßig/ leget ein Stück davon in Wein/ Bier oder Waſſer/ ſo wird ſolches die Säure des Brodtes an ſich ziehen/ und ihr einen guten Eßig überkommen.

## Noch auf eine andere Art.

Dörret unzeitige ſaure Kirſchen oder Weichſeln/ unzeitige Maulbeere und Weinbeere/ und eben dergleichen unreife Holtz-Aepffel/ zerſtoſſet jedes in einem ſteinernen Mörſel beſonders zu Pulver/ werffet von jeden ſo viel als euch beliebet/ in ein Glaß/ gieſſet ſtarcken Wein-Eßig darauf/ und laſſet es zuſammen weichen/ daß es wie ein Teig werde/ formiret Kügelein daraus/ und trocknet dieſe an der Sonnen/ hebet ſie dann im Vorraht auf; Wañ man nun einen Eßig auf Reiſen/ oder ſonſt ſo keiner bey Handen iſt/ verlanget/ ſo zerflöſſe man etliche ſolcher Kügelein in Wein/ ſo hat man in ſehr kurtzer Zeit guten Eßig.

## Bey Ansetzung und Auffbehaltung des Eßigs iſt in acht zu nehmen:

Daß man (1) die Eßig Geſchirre an einem warmen Ort/ (2) ſo viel möglich/ ohnverrückt liegen laſſen müſſe. (3) Die Fäſſer nicht allzuveſt zuſpünden/ damit der Eßig in etwas Lufft habe. (4) Keinen Eßig in zinnern Gefäſſen jemahlen ſtehen laſſen/ dann er greiffet ſelbiges an/ machet ſchwartze Flecken darein/ der Eßig aber ſelbſt ſtehet um/ und wird abgeſchmack. (5) Muß man das Gefäß mit Eßig/ wovon man gebrauchet/ immer zu wieder anfüllen/ gleich wie bey dem Wein gebräuchlich; jedoch aber nicht gantz bis oben an/ damit er zur Gährung etwas Raum habe. (6) Wann man den Eßig lang ſtehen läſſet/ und nicht davon gebrauchet/ ſtehet er leicht um; Solches zu verhüten/ kan man ihn wieder überſie-

ſieden / und in ſein Gefäß gieſſen / ſo bleibet er lange Zeit unanſtöſſig / gut und ſauer.

Aus Honig Eßig zu machen:

So wäſchet man die Honig Geſchirre mit Waſſer ſauber aus / läſſet ſolches nachgehends einſieden / ſo wird ein guter Eßig daraus. Will jemand aus Birnen Eßig machen / ſo nimmt er ſolche / wann ſie wohl reiff ſind / und läſſet ſie 3. Tage beyſammen auf einem Hauffen liegen / dann thut man ſie in ein Gefäß / gieſſet Brunnen-oder Regen-Waſſer darauf / decket das Gefäß wohl zu / und läſſet es 30. Tage alſo ſtehen / ſo wird guter Eßig daraus; Sintemahl ein jeder Liquor, welcher von dem Gähren zu einer Fäulung kommen iſt / einen flüchtigen Brandweins Geiſt in ſich hält; ſo bald aber ſolcher Spiritus durch Länge der Zeit verlohren / und das Tartariſche Vitrioliſche Saltz anfänget zu herrſchen / ſo bringet es dem Liquori, die Eßig-Säure / welche / wann ſie wieder ſchwach zu werden beginnet / ſo darf man nur etliche Stücklein Gerſten-Brodt / oder auch Knoblauch-Saamen hinein werffen / ſo wird der Eßig gleich wieder ſtarck. Eine ſonderbahre Menage allezeit Eßig mit wenig Koſten in der Haushaltung zu haben / iſt auch dieſe / daß man ein Fäßgen guten Wein-Eßigs / etwann von 4. bis 5. Stübichen ſich anſchaffe / und hernach ſo offt man zum mäſſigen Gebrauch auf Speiſen oder Salat etwas auszapffet / allezeit ſo viel Waſſer als man Eßig ausgezapffet / wieder zugieſſe / ſo hat man continuirlich guten Eßig / indem das zugegoſſene Waſſer / weil es ſich mit dem Eßig vermiſchet / auch zu guten Eßig gemachet wird.

Guten Roſen-Eßig zu machen:

So nehmen etliche 2. Pfund rohte oder friſche weiſſe Damaſcener-Roſen / weichen ſelbige in 8. Pfund des ſchärffeſten Wein-Eßig / wann es alſo Tag und Nacht geſtanden / ſo deſtilliret mans durch einen gläſſern Kolben im Sande / und läſſet es ſo lange gehen bis die Roſen faſt trocken auf dem Boden liegen bleiben. Zu dieſem ab-deſtillirten Eßig thue zur Sommer-Zeit ein halb Pfund friſche rohte Roſen / zu Winters-Zeit aber ein Viertel-Pfund trockene / laſſet es etliche Tage beitzen / bis du die höchſte Röhte erlangeſt / alsdann laſſe es durch ein Löſch-Papier lauffen / und verwahre ihn wohl zum nöhtigen Gebrauch. Gleichergeſtalt kan aus jeden Kraut / Blühe oder Frucht ein guter Eßig bereitet werden.

Uber des Temperament des Eßigs iſt von Alters her viel Streitens geweſen; Galeni Schluß gehet endlich dahin / der Eßig ſey Neutral oder einer gemiſchten Subſtantz / und halte ſowol kalte als warme Theile in ſich / jedoch alſo / daß die Kälte den Vorzug behalten / in paſſivis aber trucknet er nach Galeni Meynung bis auf den dritten Grad / wan er ſtarck iſt.

Was

Was die andern Qualitäten des Eſſigs betrifft / ſo iſt er ſubtil, dringet ein / machet dünne / treibet den Schweiß / ziehet aber zuſammen und widerſtehet dem Gifft / aus welchen dann erhellet / daß er in activis nicht gantz heiß / noch gantz kalt / ſondern vermengter Subſtantz ſey; Wie dann ſolche Vermiſchung noch mehr entdecket wird / wann man ihn auf Sal Tartari gieſſet / und durch Deſtilliren wieder davon abziehet / ſintemahl alsdann des Weinſtein-Saltz die Schärffe des Eſſigs gantz in ſich ſauget und zurück behält / alſo / daß nichts als die wäſſerigten ungeſchmackten Theile des Eſſigs herüber ſteigen. Wie durch ein Vergröſſerungs-Glaß allerhand kleine Würmer und ander Ungezieffer in dem Eſſig geſehen werde / ſiehe unter dem Worte **Vergröſſerungs-Glaß.**

Eſt, Eſt, iſt ein bekanntes Wort welches in Auskoſten eines guten Weins oder andern Geträncks gemeiniglich geſaget wird / wann man es gut und der gerühmten Qualität gemäß befindet. Es ziehet aber eigentlich ſeinen Urſprung aus folgender Begebenheit: Ein gewiſſer Prælat, welcher gern guten Wein tranck / ſchickte / als er in Italien reiſete / einen ſeiner Diener allezeit eine halbe Tage-Reiſe voraus / daß er die beſten Weine die er unterweges antreffen würde / auskoſten / und wo er den Beſten befunden / an die Haus-Thüre das Wort Eſt anſchreiben ſolte / welches dieſer dann auch (als deſſen Intereſſe mit darunter verſirte) getreulich gethan / und ſeinem Herrn ſo viel Eſt auffuchte / daß ſolcher endlich ſich in den guten Wein zu tode geſoffen / und hierauf von bemeldten ſeinen treuen Diener folgende Grab-Schrifft erhalten:

Propter Eſt, Eſt, Dominus meus
mortuus eſt.

Euter / Ubera, von gutẽ Küchen / werden wegen ihrer luckern und weichen Subſtantz / ſehr hoch und vor Lecker-Bißlein gehalten; man ſchneidet ſie in Stücken / fricaſſiret ſie wie junge Hüner oder Tauben / man ſchneidet ſie auch / nachdem ſie geſotten / in dünne Stücken / und röſtet ſie in der Pfanne.

Bey denen Römern wurde der Unter-Bauch von einer Sau-Mutter / oder das Theil unter dem Nabel mit ſamt dem Euter von ihnen zuſammen Sumen genannt / vor eine groſſe Delicateſſe gehalten / und zwar muſte es von einer Sau ſeyn / die das erſte mahl geworffen / auch an welche die Jungen noch nicht geſogen hatten; dahero es auch ſofort den andern Tag nach der Geburt muſte ausgeſchnitten werden.

Exotica alimenta, ſeynd ſolche Dinge / welche ihren Urſprung nicht aus Europa haben / ſondern aus andern Welt-Theilen zu uns gebracht werden; als da ſeynd Indianiſche Vogel-Neſter / Battaden, Aſia oder

Adſchiar und dergleichen / welche heutiges Tages alle von wollüſtigen Leuten als fremde Lecker-Bißlein und ſonderliche Condimenta gerechnet werden.

**Eyer** / Ova, *des Oeufs*, welche das Feder-Vieh dem Menſchen zur Speiſe darreichet / an ſolchen iſt das Eßbare der Dotter / und das Eyer-Klar / oder das Weiſſe vom Ey / der Dotter / Vitellus, welcher zwar getemperirt iſt / lencket ſich doch ein wenig zur Wärme / wird leicht verdauet und in Blut verwandelt; hingegen entzündet er ſich auch leicht / und wird zur Galle; bisweilen iſt der Dotter gedoppelt / und ſolches giebet die gröſſeſten Eyer. Das Eyer-Klar / oder Weiſſe vom Ey betreffend / iſt ſolches kalt / hart-daulich / und machet dickes oder zähes Geblüt; Derohalben wann man dieſe beyde eß-bare Stücke / ihrem Temperament nach / mit einander vergleichet / ſo kommt zwar ein Symmetron heraus / welches aber zur Kälte ſich neiget. Der gröſte Unterſcheid der Eyer beſtehet (1) in Anſehung des Geflügels von welchen ſie geleget worden. (2) Nach ihrer Zubereitung. Und (3) nach einigen andern Umſtänden mehr.

Dem erſten Unterſcheid nach / ſo ſeynd es (1) entweder **Hüner-Eyer** / die den Vorzug vor allen haben / weil keine beſſer in Kranckheit nehrende / und weniger beſchwerende Speiſe als die Hüner-Eyer gefunden werden / ſintemahl dieſelbe eine Krafft von Eſſen und Trincken zugleich in ſich haben.

2. *Phaſanen*-**Eyer**; dieſe ſind zierlich mit ſchwartzen Flecken getipffelt. Galenus will ſie ihrer Gütigkeit halber in der Speiſe denen Hüner-Eyern vorziehen; weil wir ſie aber ſo häuffig nicht als dieſe haben / als werden ſie vielmehr zur Zucht aufbehalten.

3. **Kalkaunen-Eyer**; dieſe ſind groß genug / haben aber ſo gute Subſtantz und Geſchmack nicht als die beyde Vorige.

4. **Gänſe-Eyer**; dieſe ſind geringer als die Vorigen / dicker Subſtantz und ſchwer zu verdauen.

5. **Enten-Eyer**; ſind viel ärger und ungeſunder als Gänſe Eyer; die Bauren aber / die ſolche wieder ausarbeiten / mögen ſolche beſſer vertragen können. Alle Eyer von jungen fetten und wohlgefutterten Vieh ſeynd beſſer als die von alten magern; Jmgleichen hält man auch die Eyer derjenigen Hennen die einen Hahn bey ſich haben / vor beſſer / als die / welche keinen haben / wie ſie dann auch leichter und kleiner als jene ſeyn.

**Der Eyer-Zubereitung** betreffend / ſo laſſen einige / einen von ſeinen weiſſen abgeſonderten Eyer-Dottern in ein Spitz-Glas Spaniſchen Wein fallen / trincken ſolches aus / und rühmen es als ein ſonderbahres Confortativ. Von zubereiteten Eyern hat man

1. Ova Elixa, **die Geſottene** / ſelbige

bige ſeynd nach dem unterſchiedlichen Grad des Feuers der ihnen gegeben wird. (1) Sorbilia, ſchlurff- oder gantz weich geſottene Eyer/ welche/ nemlich nur einmahl durchwärmet/ und alſo noch dünne/ und gleichſam halb roh ſind; dieſe/ nachdem ſie ein wenig geſaltzen/ trincket man ſie ſchlechter Dings aus/ wie ſie da ſind; es gehören aber darzu gantz friſche/ die nur einen Tage alt ſeyn; Ihre Würckung beſtehet darinn/ daß ſie die verlohrne Kräffte wohl ergäntzen/ den Leib erweichen/ und befeuchten/ dahero ſie denen Roh-hälſigen/ Huſtenden und Schwindſüchtigen öfftters zu genieſſen verordnet werden. (2) Tremula ſive mollia, weiche Eyer/ welche etwas mehr von der Wärme empfunden/ ſo daß ſie zwar eine Conſiſtentz erlanget/ aber doch in der Hand annoch zittern; Dieſe nähren mehr als die Vorigen/ geben leicht und rein Geblüt/ und ſind dem Magen angenehm; man iſſet ſie mit ein wenig Saltz und Butter/ einige tuncken ſchmal-geſchnitten Brodt hinein/ daher ſie der gemeine Mann Stip-Eyer nennet. Die Salernitaniſche Schul will/ daß man nach jeden Ey/ ſo man ausgeſchlurfft/ einen guten Trunck darauf ſetzen ſoll. (3) Denſata ſive mediocriter dura, Dotter-weiche Eyer/ in welchen das Weiſſe zwar härtlich gekocht/ der Dotter aber annoch weich iſt. Dieſe nehren mehr als die weichen/ und zwar wird dieſe Art Eyer nicht allein in ihren Schalen alſo geſotten/ ſondern man zerbricht auch die Schalen/ und läſſet die Eyer in heiſſes Waſſer/ oder Fleiſch-Brüh fallen/ daraus dann Ova effuſa, gefüllete Eyer/ oder Ochſen-Augen werden; Welche Bereitung eine der geſundeſten iſt. (4) Dura hart-geſottene Eyer/ da beydes/ Dotter und Weiſſes hart gekochet wird; Dieſe ſind ſchwer zu verdauen/ machen dickes Geblüt/ und verſtopffen den Leib; des Sommers beleget man den Salat damit/ doch wäre es beſſer im Kochen eine Maaß zu halten/ und ſie nicht bis zu der vollen Härte zu ſieden.

2. Suffocata, gedämpffte Eyer; dieſe werden alſo zugerichtet/ daß man deren etliche Stücke in ein bequem Geſchirr ſchläget/ etwas Saltz/ Butter/ Zucker/ Wein/ zuweilen auch Eßig oder Citronen-Safft hinzu thut/ das Geſchirr mit dem Deckel wohl verwahret/ in einem Keſſel mit heiſſem Waſſer ſetzet/ und zu einer mittelmäſſigen Conſiſtentz zuſammen lauffen läſſet; Dieſe geben kräfftige Nahrung/ ſind wohlſchmeckend/ und dienen vor alte/ ſchwache und geneſende Leute/ wann aber dieſe Eyer über die Zeit kochen/ und zu dicke werden/ ſind ſie denen gemeinen gleich.

3. Aſſa ſive Toſta, in der Aſche gebrahtene Eyer; dieſe verſcharret man in heiſſer Aſche/ und nachdem ſie kurtz oder lang darinn liegen/ ſo lauffen ſie viel oder wenig zuſammen/ alſo/ daß man ſie durch dieſes Mittel eben als

durchs Waſſer weich oder hart zurichten kan; Einige legen ſie auch über glüende Kohlen / und meynen / daß ſie alſo beſſer ausdämpffen können als wann ſie mit Aſche überſchüttet/ aber ſo wol jene als dieſe/ müſſen denen im Waſſer geſottenen / und denen Gedämpfften weichen / und können weder vor ſchmackhaffte noch geſunde paſſiren / ſondern ſie erlangen vielmehr ein Empyreuma, oder brandigen Geſchmack / werden trucken und hart-daulich.

4. Frixa in Sartagine, **in der Pfanne zugerichtete Eyer**; dieſe werden auf unterſchiedliche Weiſe zubereitet: Als (1) Integra **geſetzte Eyer** / welche man in Butter ſchläget / alſo daß die Dottern gantz bleiben. (2) Conquaſſata, **gerührte Eyer** / da man Dotter und Weiſſes durcheinander klopffet / und mit Butter/ Saltz und Peterſilie über gelinder Wärme zurichtet. (3) In placentam fricta, **Eyer-Kuchen** / welche aus dem Gerührten entſtehen / wann man ſie ohne Umrühren backen läſſet/ wiewol denſelben Zwiebeln / Speck und allerley andere Zuthat von einigen beygefüget wird; und wiewol alle in der Pfannen zugerichtete Eyer gar wenig zur Geſundheit nützen / ſondern vielmehr vor bößafftig / im Magen dämpffend/ in Galle ſich leicht verwandlend / und faules Auffſtoſſen verurſachend/gehalten werden; ſo iſt doch unter ihnen ein ſolcher Unterſcheid/ daß man denen gerührten Eyern / nach der Geſundheit / die erſte Stelle / denen Geſetzten die andere / und denen Eyer-Kuchen / als dem ſchädlichſten / billig die letzte anweiſet.

5. Rotata, **geſchleuderte Eyer**; dieſe waren bey denen Babyloniern im Gebrauch / welche / wann ſie ihre Eyer gahr machen wolten / ſolche in eine Schleuder legten / und ſo offt herum dreheten bis ſie durch die hefftige Bewegung gahr wurden. Hierzu möchte man auch noch die im heiſſen Sande durch der Sonnen-Hitz gekochte Eyer zehlen / dergleichen in dem heiſſen Libyen und anderen Africaniſchen Provintzien viel pflegen gebrauchet zu werden. Die alten Römer hatten auch noch ihre Ova tyropatina, Sphongia, Frictellata und andere Arten mehr / welcher Nahmen beym Cœl. Apitio in libris de re Culinaria zu finden. Nach einigen andern Umſtänden ſiehet man die Eyer an:

1. Ratione quantitatis, **ob ſie groß oder klein ſeyn** / da dann einige dieſe vor edler und geſunder als jene halten.

2. Ratione Coloris, **da man lieber die gantz weiſſe als gelblichten erwehlet** / als welche mehr zur Wäſſerigkeit ſich neigen.

3. Formæ, nach welcher man dafür hält / **daß aus denen langen und ſpitzigen Eyern / Hahnen / aus denen rundlichen aber Hennen auskommen**; daher man auch zur Speiſe lie-

lieber die Cacuminata oder Spitzige wehlet.

4. Temporis, der Zeit; dann die gantz friſche Eyer ſind voll / und ſonderlich / wann ſie von jungen wohlgefutterten Hünern / um den vollen Mond geleget worden. Daher ſchreiben die Salernitani:

Ova recentia, vina rubentia, pinguia jura
Cum ſimila pura, naturæ ſunt valitura.

Friſche Eyer / fetter Brühen und röhtlich Wein
Bey einer friſchen Semmel geſund ſeyn.

Was die alten Eyer anbetrifft / ſeynd dieſelbe nicht voll / ſondern geſetzt und kluckern im Schütteln; ja ſie ſind auch von Farben nicht ſo weiß / ſondern gelblicht / und je älter je ſtinckender und ſchädlicher / daher man ſich vor faulen Eyern als vor Gifft zu hüten hat; die mittelmäſſigen ſind ſo viel beſſer als ſie ihrer Geburt / und ſo viel ärger als ſie dem Alterthum näher ſind; mit denen faulen kan man die incubata, oder bebrütete Eyer nicht unbillig vergleichen.

Um aber das Alterthum der Eyer etwas zu verzögern / und dieſelbe eine Zeitlang friſch zu erhalten / ſo legen ſie einige im Herel oder Heu / andere in Aſche / oder pur Waſſer / noch andere in eine ſtarcke Saltz-Lacke / unter welche ſie ſo viel Aſche miſchen / daß es ein Teig wird; dieſen ſchlagen ſie um ihre Hüner- und Enten-Eyer / wodurch ſie ſich zwey Jahr lang ſollen friſch erhalten können. In dem Königreich Pegu leget man die Eyer in groſſe erdene wohl-glaſurte Töpffe / füllet alsdann ſolche mit Rüb- oder Baum-Oehl an / ſo bleiben ſie auch lange friſch.

Eine ſonderbahre Art die Eyer lang friſch zu behalten / iſt auch dieſe: Man ſamlet / nehmlich diejenige Eyer / welche zwiſchen denen dreyen ſogenannten Frauen-Tagen / als Mariä Heimſuchnng / Mariä Himmelfahrt und Mariä Gebuhrt / vom 2. Julii an / bis auf den 8. Septembr. fallen; ſetzet hierauf ein Fäßlein zur Hand / füllet es an dem Boden einer Hand hoch mit wohltrockenen Säge-Spänen / ſtecket die Eyer mit der Spitzen darein / daß keines das andere berühre / überdecket dieſe abermahl mit trockenen Säge-Spänen / einer guten Hand hoch / ſtecket wieder andere Eyer mit der Spitze darein / und dieſes ſo offt bis das Fäßgen voll iſt / oder die Eyer alle ſeyn; bedeckt ſie hierauf wieder mit Säge-Späne / ſo bleiben ſie ſehr lang / und ſonderlich die zu Ende des Auguſti / oder im Anfang des Septembers geſamlete faſt den gantzen übrigen Reſt des Jahrs durch gut.

### Eyer auf allerhand Farben / und zwar erſtlich roht zu färben:

So nehmet Fernambucks-Späne ſo viel ihr wollet / ſchüttet ſie in einem erdenen Hafen / und gieſſet etwas Bier oder Eßig darauf / werffet auch ein wenig

nig kleingeſtoſſenen Alaun darein/ und laſſet es zuſammen ſo lange auffſieden bis es eine ſchöne rohte Farbe giebet/ alsdann leget die Eyer darein / laſſet ſie hart ſieden ; nehmet ſie hierauf/ wann ſie hübſch roht ſeyn / heraus/ ſchmieret ſie mit ein wenig Butter / reibet es mit einem Tüchlein ab/ ſo werden ſie ſchön und gläntzend.

Eyer blau zu ſieden:

Nehmet blau Späne / gieſſet Waſſer daran/ laſſet es zuſammen ſieden/ werffet hierauf etwas Alaun darzu/ laſſet es wieder auffſieden/ leget hierauf die Eyer darein/ und verfahret wie zuvor.

Viol-braun zu färben:

So miſchet nur unter die vorige (aus Fernambuck-Spänen geſottene) rohte Farbe etwas wenig gemeine Lauge/ ſo habt ihr Violen-blau.

Gelb zu färben:

So ſiedet die äuſſerſten braunen Schelſen von Zwiebeln ein gut Theil im Waſſer / und laſſet die Eyer darinn ſieden.

Auf ſolche gefärbte Eyer allerley Laub-Werck zu bilden:

So bindet auf das weiſſe Ey grüne Peterſilien-Blätter/ mit einem gemeinen weiſſen Zwirn an/ breitet die Blätter aber ſchön aus / damit ſie ſich nicht runtzeln/ leget ſolches Ey/ nachdem ihr es roht/blau oder gelb haben wollet / in eine von zuvor beſchriebenen Farben/ und laſſet es darinn ſieden / ſo wird das Ey ſich ſchön anfärben / und hingegen weiß bleiben wo die Peterſilien-Blätter gelegen.

Allerhand Schrifften auf gefärbten Eyern vorzuſtellen:

So tuncket nur eine Schreib-Feder in Scheide-Waſſer/ und ſchreibet oder reiſſet damit was euch beliebet auf das gefärbte Ey / ſo wird ſich ſolches auf das deutlichſte darauf zeigen.

Eyer bund-färbig zu marmoriren:

So umwindet ſie mit allerhand bunte Seide / wickelt ſie in ein zartes Lümpelein / und ſiedet ſie in einem mit Alaun geſchärfften Waſſer / ſo läſſet die Seide die Farbe fahren / und ziehet ſich in die Eyer-Schalen / welche man alsdann mit Butter ferner ſchmieren/ und mit einem Tüchlein abreiben/ und gläntzend machen kan.

Will man/ daß die Hüner viele Eyer legen / ſo miſchet man gantz klein zerſtoſſene Schnecken Häuslein unter Kleyen/ machet beydes mit Wein an/ und giebet es denen Hünern vor/ oder aber miſchet Geis-Rauten darunter/ item, Hanff- und Neſſel-Saamen/ ſo legen ſie den gantzen Winter durch; vor allem aber muß man ihnen ein höltzernes weiß-bemahltes Ey in einem Korbe oder Neſte legen / damit ſie daſelbſt hin ihre Eyer zu legen gewohnet werden/ und ſelbige nicht ſo leicht an unbekannte Oerter verſtecken.

Wann die Hüner ſehr glucktzen und Eyer legen / ſo iſt es eine Anzeige / daß ſie brühten wollen; Solchem nach/ ſoll man einen reinen Korb oder

Neſt mit Heu anfüllen/und denen Hennen die Eyer darinn unterlegen/ welche aber friſch und über 8. Tage nicht alt ſeyn/muß man mit dem Händen nicht viel berühren/ ſondern nur ein oder etlich mahl umwenden/ daher man ſie zu ſolchem Ende mit einer Kohle bezeichnen kan/ damit man deſto weniger irre; Indeſſen muß die brütende Henne/ſo lange ſie über denen Eyern ſitzet/ mit Futter und Tranck beſtens verſehen werden; und weil die jungen Hühnlein meiſtens den 21ſten Tag auszuſchlieffen pflegen/ als hat man den neunzehenden fleiſſig nachzuſehen/ ob nicht denen in dem Eye verſchloſſenen junge Hühnlein/ wann ſie etwann zu ſchwach ſeyn/ ſich durch zu picken/ in etwas zu Hülffe kommen könte.

Die beſte Ausbrütung der Hüner geſchiehet vor dem Voll-Mond im Sommer und Herbſt/ dann um ſolche Zeit werden die Eyer von der rauhen Lufft nicht ſo bald erkältet wie im Frühling; So muß man auch einer Hennen nicht zu viel Eyer unterlegen/ und deren Zahl über 15/ bis 18. nicht vergröſſern/ anbey die alte/ lautere und untüchtige/ ſo viel möglich/ ausleſen/ und ſelbige ja nicht unterlegen/ auch nicht diejenige Eyer ſo eine Henne das allererſte mahl leget/ weil ſelten etwas gutes daraus wird/ und die Hennen die über lautern Eyern allzu lang ſitzen/ brüten ſich wol öffters gar zu tode.

Es werden aber die friſche und gute Eyer von denen ſchlechten dergeſtalt unterſchieden: (1) Wann ſie/ indem man ſie ſchüttelt/ ſchlottern/ ſo ſind ſie untauglich. (2) Wann ſie in ein friſches Waſſer geleget/ ſchwimmen/ ſind ſie ebenfalls nichts nutz/ die aber zu Boden ſincken ſind gut. (3) Wann man die Eyer gegen die Sonne/ oder das helle Tages-Licht hält/ und ſolche ſchön hell ſcheinen/ ſo hält man ſie für friſch; hingegen aber wo der Dotter auf eben ſolche Art bleich ſcheinet/ ſind ſie alt und untauglich.

Wie die Egyptier ihre Eyer in einem Back-oder Brüt-Ofen/ vermittelſt des Feuers Hitze/ ausbrühten/ iſt unter dem Worte **Ofen** zu erſehen.

In wohl-beſtelleten Haushaltungen Brüt-und Leg-Hennen/ nebenſt einen guten Haus-Hahn zu haben/ iſt ein nützliches und bequemes Ding/ weil man im Nohtfall doch allezeit ein friſches Gericht Eyer davon haben kan. Auſſer dieſen kommen täglich genugſame Eyer/ die entweder die Bauren zur Stadt bringen/ oder von den Eyer-Käuffern und Sammlern zugeführet werden/ auf dem Marckt.

In denen Städten wo viel Zucker-Raffinerien zu finden/ da pflegen offt die Eyer zimlich eng zuſammen zu gehen/ weil/ um den Zucker zu läutern/ ſehr viel Eyer erfordert werden.

**Eyer-Brodt**/ ſolches iſt der Zubereitung und Form nach unterſchiedlich/ nachdem nemlich/ jemand in jener Abſicht an der ſonſt behörigen Zuthat

nichts ermangeln laſſen will; in der Form differiret jedes Land und Stadt/ und ſo auch in der Benennung; uns ſoll dieſes Orts genügen/ einen guten Eyer-Brodts-Teig anzuweiſen:

Nehmet einen halben Nürnberger Metzen/ Weitzen- oder Dinckel-Mehl/ ſchlaget dreyßig gantze Eyer aus/ zerklopffet ſie wohl/ gieſſet anderthalb Seidlein (oder Nöſſel) Milch daran/ und auch 2. Pfund friſches zerlaſſenes Schmaltz/ imgleichen auch ein Seidlein gute Hefen von Weitzen/ oder wo man es nicht haben kan/ von gemeinen weiſſen Bier/ rühret alles auf das beſte durcheinander/ gieſſet es in das (in dem Back-Trog befindliche) Mehl/ ſaltzet es/ knettet und arbeitet den Teig damit ab/ ſo lang bis er ſich von den Händen ablediget/ und nimmer anhänget/ laſſet ihn ſo lang an einen warmen Ort ſtehen/ bis er ſich hebet/ knettet ſelbigen von neuen ab/ laſſet ihn zum andernahl ruhen und auffgehen/ und formiret alsdann die Brodte daraus/ die euch belieben.

Will man das Eyer-Brodt weniger oder mehr machen/ ſo muß man auch nach Proportion obige Zuthaten vermindern oder vermehren.

### Eyer auf Portugiſiſche Art zu machen:

So zerreibet man die Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer/ läſſet ſie hierauf durch ein Haaren Siebe lauffen/ und thut viel Puder-Zucker und eingemachte Citronen-Schalen daran/ thut hierauf ſolches alles in einem Mörſer/ und ſtöſſet es wohl durcheinander; ſchmeltzet hierauf Zucker und ſchäumet ſolchen; wann er nun beginnet zu ſieden/ ſo thut man dieſes vermiſchte darein/ und läſſet es ſo lange ſieden bis man es mit dem Meſſer auf ein Biſcuit ſtreichen kan/ ſo daß es nicht davon flieſſe; die allerſchönſte Zwyback ſind hierzu die beſte; In Mangelung des Biſcuits kan man es auf ein Schnittlein weiſſes Brodt thun; die eingemachte Orangen-Blühte zieret dieſe Art Eyer ſehr wohl/ wo man ein wenig Zucker mit Muſcus und Ambra vermenget/ darüber ſtreuet/ iſt dieſes Gebackene vollkommen gut.

### Geſponnene Eyer zu machen:

So nehmet obige Portugieſiſche Vermengung/ die aber ſo zäh ſeyn muß/ daß man ſie kaum durch die Trichter-Löcher lauffen laſſen kan/ kehret und wendet hernach den Trichter wie ihr wollet/ damit die Vermengung in einem dicken Zucker-Syrup lauffe/ jedoch daß ſie nicht aufeinander fallen/ und einen Klumpen mache/ ſondern ſich fein durcheinander ſchlinge bis der Trichter gantz ler iſt; hernach nehmet ihr ſie aus den Zucker mit einem kleinen Schaum-Löffel/ welchen man zum Confituren gebrauchet/ leget ſie hernach/ dieweil ſie warm ſind/ einen auf den andern auf einen Teller/ ſtreuet Zucker darüber/ und bezieret ſie mit etlichen Citronen Stücken/ Caneel und Piſta-

Piſtachen; wollet ihr etliche grün-färbig machen/ könnet ihr es mit grünen Fenchel thun/ Viol-braun/ mit Violen-Syrup/ roht mit rohte Rüben/ und ſo ferner/

Eyer-Mueß zu machen:

So nimm Eyer-Dottern/ ſo viel du wilt/ zerklopffe es wohl/ hernach thue Wein und Zucker in einem Hafen/ laſſe es wohl heiß werden/ alsdann ſchütte die zerklopfften Eyer-Dotter und Butter darein/ rühre es untereinander/ würtze es mit ein wenig Pfeffer/ Zimmet und Muſcaten-Blumen/ mache es zurecht/ und beſtreue es mit Triſaneth.

Item. Nimm das Weiſſe von Eyern/ zerklopffe es wohl/ thue ſüſſen Milch-Rohm und Roſen-Waſſer daran/ laſſe es noch ein wenig kochen.

Eyer-Mueß-Torten zu machen:

So nimm eine dicke Milch/ und thue einer Nuß groß friſches Schmaltz darein/ laſſe es ſieden/ und nimm hernach vier und zwantzig Eyer-Dottern/ einen Löffel voll Semmel-Mehl/ und wann die Milch anhebet zu ſieden/ ſo ſetze ſie auf eine Kohlen/ und rühre die Eyer darein/ und laſſe es gemachſam ſieden bis es dick wird; nimm Zucker und Weinbeerlein/ rühre es darunter/ und thue es alsdann auf den Torten-Teig/ laſſe es eine halbe Stunde backen.

Eyer-Kraut zu machen:

So laſſe ſo viel Schmaltz in einer Pfannen zergehen/ daß nur der Boden bedecket iſt/ thue zerklopffte Eyer daran/ gieſſe ein wenig davon in eine Pfanne/ daß es gantz dünne wird; Wann es ein wenig gebacken/ nimm es heraus/ rolle die Blaten ſo viel du derer gemacht/ wohl untereinander/ alsdann zerſchneide es als einen Kraut-Salat/ mache eine Brühe von Milch-Rohm/ Fleiſch-Brühe/ Eßig/ ein wenig Ingwer und Muſcaten-Blumen darüber.

Eyer-Käſe zu machen:

So nimm zu einer Maaß Milch vier oder fünff Eyer/ zerklopffe die Eyer wohl/ ſeyhe ſie in eine Meßinge Pfannen/ klopffe die Milch darunter/ auch einem Becher voll Molcken/ ſetze es über das Feuer/ rühre es bis es anfänget ſich zu reiſſen/ ſo thue den Molcken darauf/ laſſe ihn allgemach im Feuer gerinnen/ wie einen Käß/ wann der Molcken lauter wird/ ſetze ihn ab/ ſprenge lauter Waſſer darauf herum/ decke ihn eine Weile mit einem weiſſen Tuch zu; Darnach hebe ihn mit einem ſaubern Schaum-Löffel heraus in ein Käß-Körblein/ damit der Molcken davon kan trieffen; Wann du es nun wilt auf den Tiſch geben/ wende das Unterſte über ſich auf die Blatten/ ſo kommet das Gemodelte hervor/ das kanſt du nach deinem Gefallen ausziehren.

Item. Nimm Eyer/ ſo viel du wilt/ und klopffe ſie wohl/ gieſſe ein wenig Roſen-Waſſer daran/ nimm eine gute dicke Milch in eine Pfanne/

und werffe Zucker darein / wann es ſiedet ſo gieſſe die geklopfften Eyer darein / und laſſe es einen Wall oder etliche thun / ſehe zu daß es nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gib es kalt auf; man kan es auch wohl mit Mandeln beſtecken.

Item. Nimm den Eyer-Käß / wann er vorhin wohl zerklopfft und trucken worden / ſchneide kleine Schnittlein daraus / kehre ſolche in Mehl um / laſſe Schmaltz in einer Pfannen heiß werden / backe die bemeldete Schnitten fein gemach darinn / das Schmaltz aber muß nicht gar zu heiß werden. Wann du ihn anrichteſt / beſtreue ihm mit Zucker und Zimmet.

Eyer-Küchlein zu backen:

Nimm fünff oder ſechs Eyer / klopffs / und thue ſie in ein laulig Schmaltz / als wann du ein Eingerührtes wolleſt machen / und rühre es ſo lange bis es glatt wird; wann es nun faſt hart wird / ſo rühre ein wenig Semmel-Mehl darein / daß es fein dicklicht wird / darnach thue es auf einen höltzernen Teller / und mache ein Schmaltz heiß / legs darein und backe es.

Item. Nimm den Eyer-Kuchen / ſchneide Schnitten daraus / klopffe Eyer / gieſſe Roſen-Waſſer daran / zuckere es / ziehe die Schnitten durch / backe es fein ſittſam; ſo du wilt / beſtreue es mit Zucker.

Eyer-Milch zu machen:

So nimm fünff Eyer in eine Maaß gute Milch / klopffe es recht / ſeyhe es in eine Pfannen / rühre die Milch darunter / ſetze es über das Feuer / rühre es fein herum / bis es anfänget zu ſieden; alsdann thue es vom Feuer / gieſſe es in einem geglaſten Hafen / rühre es an einem kalten Orte / bis es wohl kalt wird / und thue ein wenig Saltz darein.

Eyer-Gerſten zu machen:

Zuklopffe Eyer / gieſſe ſolche in eine warme oder geſottene Fleiſch-Brühe / mache es gelb mit Safferan / laſſe einen Sud auffthun / thue Muſcaten-Blumen darein / rühre oder klopffe es in der Pfannen / mache es in der Dickung wie ein Gerſt / thue auch Semmel-Mehl darzu.

Eyer-Torten zu machen:

So nimm Mandeln und Reiß / ſtoſſe alles wohl / thue gute Milch / Gewürtz und Zucker daran / reibe es wohl durcheinander / gieſſe Schmaltz daran / thue es in einem Torten-Teig / decke es zu / ſetze es in einer Torten-Pfannen / und laſſe es backen wie ſichs gebührt.

Eingerührte Eyer mit der Brühe:

Schlage etliche Eyer in eine Schüſſel / rühe es untereinander / menge Semmel-Mehl darunter / ſo viel / daß du Knötlein daraus machen kanſt / backe ſolche in Schmaltz; du kanſt auch nach deinen Belieben Peterſilien und Zwiebel / klein gehackt oder geſchnitten / darein thun; Wann ſie nun alſo gebacken / ſo mache eine Brühe mit Wein / Eßig / Fleiſch-Brühe / Pfeffer / Ingwer / Muſcaten-Blumen unter-

tereinander geſotten / darůber / und beſtreue es mit Zucker.

Eyer-Sůpplein.

Nimm ſiedend heiß Waſſer / und ſo viel Fleiſch-Brůhe / thue ein gut Theil Kůmmel darein / laſſe es ſieden / zertreibe die Eyer-Dottern damit / thue ein paar Lŏffel voll Wein daran / laſſe es wieder ſieden / und gieſſe es ůber geſchnitten Brodt.

Einen ſonderbaren Eyer-Kuchen am Spieſſe zu machen.

Nimm guten Milch-Rohm / ein paar Lŏffel Bier-Hefen / thue ein guten Theil Safferan / und ein wenig Butter darzu / klopffe es wohl durcheinander / mache einen Teig daraus / thue kleine Roſinlein darein / rolle den Teig / mache Stůcke daraus / ſchmiere den Spieß mit Butter / doch daß er nicht zu fett werde; Wann du nun den Teig um den Spieß wilt winden / ſo kloffe ihn mit der Hand fein breit / winde ihn alsdann um den Spieſſe / klopffe ihn zuſammen / daß er breit werde / und ſich am Spieſe zudecke / darnach nimm ein ander Stůck Teig / lege es an dem Spieſſe / winde es herum / wie das vorige / das thue ſo lange bis der Spieß voll wird / ſchlage es folgends alſo an / daß es ůberall gleich werde; Letzlich nimm einen Faden / binde ihn damit an / lege ihn zum Feuer / backe ihn / wann er halb gebacken / betreuffe ihn mit Butter / Saltz / auch den Teig ſo weit es recht iſt; und wann du die Rŏhren abſchneideſt / ſo tuncke den Eyer-Kuchen in zerlaſſene Butter / ſo iſt er recht.

Eyer zu fůllen:

So nimm acht Eyer / ſiede ſie weich / mache ſie an der Spitzen auf / blaſe das gelbe davon / und rŏſte es fein weich in Schmaltz / hacke es klein / thue andere Eyer / auch Wein-Beer / Majoran und Peterſilie daran / mache es gelb / wůrtze es mit Pfeffer und Negelein / růhre es durcheinander / thue es wieder in das Ey / ſiede es eine Viertel Stunde / wanns geſotten thue die Schalen hinweg / und mache eine Brůhe darůber.

## F.

F*agonia* vide *Pamphagonia.*

Famelica, oder Hungerland / wird in den andern Theil Utopiæ folgender geſtalt beſchrieben / daß es ſey ein felſigt / bergig / unfruchtbar und ſandig Land / in welchem die Bäume gantz abgeſcheelet / und keine Frucht noch Zweige trage. Das Erdreich bliebe allezeit erſtorben / und hätte weder Laub noch Gras; Man ſchreibet ſolches dem Fluch der Cereris zu / welche / als ſie ihre verlohrne Tochter zu Waſſer und zu Lande mit Sorgen geſuchet / endlich an dieſe Inſul gekommen / woſelbſt ſie Schiffbruch erlitten / und daher das Land verfluchet haben / daß es nimmer keine Frucht tragen ſoll; Dahero auch die Einwohner insgeſammt bleich und mager / und von zuſammen geſchrumpffter Haut ſeyn / mehr einen

Todten-Geripp als Menſchen ähnlich ſehen. Wann ein Frembdling in ihre Inſul verfällt / der fett und dick iſt / ſo darff er ſich nur die Rechnung machen / daß er nicht lebendig wieder hinaus komme; Die Wälder dieſer Inſul seynd voller wilder Thiere / welche ſie **Nüchtern Magen** nennen; dieſes Thier erfüllet die Lufft mit ihrem Schalle / und wer es offt bellen höret / und ihm nichts zu Eſſen vorwirfft / der muß unfehlbar ſterben.

Faſelen / Phaſeolus Major ſeu Smilax hortenſis, C. B. Dolichus, Dod. **Phaſelen** oder **Steig-Bohnen** / ſind von Farben mancherley / in der Küche aber hält man am meiſten auf die weiſſen / welche ſonſt **Türckiſche** / oder **Welſche** / oder **Schminck-Bohnen** genennet werden. Dioſcorides, lib. 2. c. 100. kan ſie nicht mehr als die Bohnen loben / ſondern hält ſie auch vor hart-daulich und blehafftig. Galenus, lib. 1. aliment. facult. c. 25, ſaget von ſeinen Dolichis, daß ſie nicht weniger Nahrung als Erbſen geben; Und Hippocrates, lib. de Rat. Vict. bezeuget / daß ſie leichter als die Erbſen abgehen / auch weniger windhafft ſeyn. In Summa, gleich wie das Temperament der vorhergehenden gemeinen Bohnen mit dieſen Steig-Bohnen ſich vergleichet / alſo werden auch ihre Eigenſchafften nicht viel ſchelen / ſondern ſie gehören beyderſeits unter die hart-dauliche und blehaffte Speiſen. Und ob gleich heute zu Tage einige die gemeine Bohnen vor geſunder und verdaulicher / als die **Faſelen** halten; So kan daſſelbe dennoch von dem abgetruckneten nicht verſtanden werden. Dannenhero jene bey uns auf vornehme Tafeln gar nicht kommen / dieſe aber / wann ſie wohl zugerichtet / davon nicht ausgeſchloſſen. Ihr Tiſch- und Küchen-Gebrauch iſt / daß man ſie noch iſſet / weil ſie jung ſeynd / und mit denen Schluben können gegeſſen werden; wann ſie aber Häutlein und Faden inwendig ſetzen / ziehet man ſie ab / und läſſet ſie darnach auffſieden / prägelt und würtzet ſie eben wie die Erbſen ſonder Schluben / der Rohm verbeſſert ihre Brühe nicht wenig / zumahl wann man ſelbige was dick haben will / diejenige welche geſaltzen ſind kan man in Kräuter-Suppen thun / oder auch wie die eingemachten Gurcken prägeln; Wann ſie auffgedörret ſind läſſet man ſie mit ein wenig Waſſer ſieden / darnach thut man ſie in Butter braunlicht gebratene Zwiebeln daran / und würtzet ſie eben wie die Erbſen gieſſet auch ein wenig Eßig darzu.

Faßnacht / Bacchanalia, Liberalia; ein dem Sauff- und Huren-Teufel zu Ehren angeſtelletes Feſt / an welchen unter denen Heyden (und wolte GOtt nicht auch heutiges Tages noch unter uns Chriſten) Freſſen / Sauffen / Huren / Buben und Spielen

len die beſte Kunſt war / wer nicht wa⸗cker mit machen/oder der gottloſen Ein⸗weyhung (die an 20. jährigen Manns⸗ und Weibs⸗Bildern geſchahe) ſich wi⸗derſetzen wolte / der muſte ſelber auffge⸗opffert werden / daß man nicht wuſte wo er hin kahme; Jedoch als endlich dieſes unſinnige und verfluchte Feſt mit ſeinen teuffliſchen Geheimniſſen dem Raht zu Rom kund worden / wur⸗de es abgeſchaffet / und bey groſſer Straffe / ferner zu halten / verboten. Seinen Urſprung ſoll es nach Herodoti Bericht / lib. II. p. 118. in Egyp⸗ten genommen haben / und von dar auf die Griechen / von denen Griechen aber auf die Römer kommen ſeyn; Die Griechen feyerten es alle drey Jahr / da dann ſonderlich die Weiber und Jungfrauen Thyrſos oder Epheu-Stöcke trugen / und toll und raſend den Bachum verehrten / als ob ſie ovando triumphirten. Vid. Alex. ab Alex. lib. 6. c. 19. Und gleichwol wurde dieſe Raſerey als eine heilige Ubung zur Reinigung der Seelen (oder vielmehr Verunreinigung der⸗ſelben) auf genommen / weswegen ſie nebſt einem friſchen Eye / auch eine Wanne gebrauchet / mit welcher man das Getreyde zu ſchwingen und zu rei⸗nigen pflegte. Es beſtand aber ſolche vermeynte Reinigung eigentlich dar⸗inn / daß Manns⸗ und Weibs⸗Per⸗ſonen / verheyrahtete und ledigen Standes nackend zuſammen kahmen / und zwar des Nachts / die Köpffe und der Unter⸗Leib waren mit Wein⸗Blättern und Trauben umgeben / in der Hand trugen ſie die Epheu-Stä⸗be / und tantzeten alsdann ſo lange durcheinander bis ſie gantz ohnmäch⸗tig zur Erden niederfielen. Ob nun wol heutiges Tags / da wir unter Chriſtlicher Obrigkeit leben / dieſes Teufels⸗Feſt ſo gar öffentlich nicht mehr darff gehalten werden / ſo iſt doch Welt⸗kündig / was die ſogenante Carnevals, mit welchen Namen die heyd⸗niſche Bacchanalia nunmehro beleget worden / vor Uppigkeit u. Aergerniſſen / ſonderlich durch die Mumereyen und Maſqueraden (ich rede aber nicht von ſolche / die bey groſſer Herren Höfe zur vergönnter Gemühts Ergötzlichkeit im Schwange gehen / in ſo fern ſie in denen Gräntzen der Erbarkeit verblei⸗ben) bey ſich führen / indem da nicht al⸗lein durch ſcheußliche Teufels⸗Larven / das Bild desjenigen dem man dienet an / das Eben⸗Bild GOttes aber aus⸗gezogen wird / eben wie dorten die Rö⸗miſchen Weiber und Jungfrauen als Bacchus - Dienerinnen ſich verklei⸗den müſſen / ſondern es iſt das Freſſen und Sauffen / wie auch das Huren und Buben / ſonderlich weil die gröſte Carnevals-und Maſqueraden⸗Ubung bey Nacht geſchiehet / durch dabey vor⸗fallende Gelegenheit an vielen Orten ſo gemein als nimmer ſolches in denen heydniſchen Bacchanalibus hat kön⸗nen getrieben werden. Beſiehe hier⸗von mit mehren Herrnſchmied de

Bacchanal. Gerhard. Homil. Meiſneri Medit. Evangel. Wie mißfällig aber dem höchſten GOtt ein ſolches Moabitiſches und Midianitiſches Baals-Feſt (welchem Abgott die Heyden auf dem Berg Phegor, daher er auch Belphegor, heiſſet zu opffern/ die Römer ihn aber Priapum zu nennen pflegten) ſey/ und wie ſehr er ſolches zu ſtraffen pfleget/ ſolches iſt nicht allein aus denen in Heil. Schrifft/und ſonderlich an des verſoffenen Belſazars verzeichneten Exempel bekannt/ ſondern es geben auch die neuere Geſchichte zu erkennen/ wie offtmahls erſchröckliche Zeichen ſeines Zorns der höchſte GOtt über ſolche Faßnachts-Narren ergehen laſſen; Nur einiger zu gedencken/ iſt ja das traurige Exempel von den S. Veits-Tantz bekannt. An einem andern Orte truge es ſich zu/ daß/ als einsmahls einige vornehme Grafen wie Faunen oder Wald-Teufel ſich in der Faßnacht/oder Carneval, maſquirten/ eine gleiche wie ſie vermaſquirte Perſon ſich mit in der Compagnie einſandte/ welche (als ungefehr ein Würffel aus dem Brett-Spiel auf die Erde fiel) das Licht vom Tiſch nahm/ und gleich als ob ſie ſolchem ſuchen wolten/ der vermaſquirten Perſonen ihre gepichte/ und mit Flachs überzogene Kleider dermaſſen entzündete/ daß ſie jämmerlich darinn verbrennen muſten; Dergleichen Tragœdie ſich an des Königs Caroli VI. in Franckreich Hofe zugetragen/ wie aus denen Hiſtorien bekannt iſt.

Am löblichſten thun diejenige Obrigkeiten/ welche dieſe teufeliſche Greuel gantz abſchaffen/ und bey hoher Straffe verbiehten/ und aus der Faßnacht zu ſolcher Zeit eine Faſt-und Buß-Nacht/aus denen Bacchanalibus einen Aſcher-Mittwoch machen; die Prediger aber das vorhergehende Reminiſcere ihren Zuhörern wohl einſchärffen/ damit ſie an die heilige Paſſion gedenckende/ ſolcher laſterhafftigen und ſündlichen Vanitäten ſo viel leichter vergeſſen mögen.

**Fäſſer**/Dolia, Fr. *des Tonneaux*, ſind gewiſſe Cylinder/oder auch ovalrunde Gefäſſe/ in welche truckene und flüſſige Sachen eingethan/ darinn in der Haushaltung verwahret/ bey Kauffleuten aber über Land verſchicket werden; man nennet ſolche auch Tonnen/ Stück-Fäſſer zu Laſte/ Orhöffte/ Pipen/ Barils/ ꝛc. Eymers Dererjenigen welche die Haushaltung in Küch und Keller betreffend/dieſes Orts allein zu gedencken/ ſo hat man darinn die Fleiſch-und Butter-Tonnen/ Hering/ Saltz und andere getrucknete oder eingemachter Victualien-Tonnen/ im Keller die Wein-und Bier-Fäſſer/ groſſe und kleine/ wie oben ſchon erzehlet worden. Die Kunſt ſolche Fäſſer zu machen/ ſoll Speuſippus, ein berühmter Philoſophus zu Athen/ erfunden haben; merckwürdig iſt/ daß ſchon

ſchon im 2. Buch Moſis im 7. Capitel/ am 19. Vers/ der höltzern und ſteinern Gefäſſe gedacht wird/ und daß auch Hiob am 32. Capitel im 19. Vers der neuen Gefäß oder Fäſſer/ welche der Moſt zerreiſſet/ wann er zugeſtopffet iſt/ daß iſt/ wann er keine Lufft hat/ Meldung thut. Die Leute welche ſolche machen/ werden Faßbinders/ Küper/ Büttner oder Böttgers/ item, Binder genannt/ und ſeynd ſonderlich die teutſche Büttners vor allen andern in ihrer Kunſt und Profeſſion wohlerfahren; Wie dann in der Weltberühmten Stadt Nürenberg nicht allein groſſe Wein Fäſſer/ die viel Fuder und Ahmen halten/ ſondern auch kleine und groſſe künſtliche Fäſſer von ſonderbahre Invention zu finden (als daß man aus einem Faſſe/ welches nur einen Granen hat/ doch viererley Wein zapffen kan) item, daß 15/ und mehr Stück kleiner Fäſſer aneinander hangen/ deren doch jedes ſeinen Boden/ Dauben und Reiffe hat/ eben wie ein einfaches Faß/ und doch nicht das geringſte Geleimte noch Genagelte daran zu ſehen iſt. Der Bund-farbigen Abgebende/ in welchen ſie ebenfalls ihre Kunſt beweiſen/ anjetzo zu geſchweigen und nur vors erſte einiger ſonderbahren groſſen Wein-Fäſſer zu gedencken/ die in Teutſchland zu ſehen ſeyn/ ſo iſt von ſolchen jederzeit berühmt geweſen das groſſe Faß zu Heydelberg/ welches Ao. 1608. auf Befehl des Pfaltz-Grafen/ Friderichs/ verfertiget werden; Es hält 133. Fuder/ 3. Ohm und 3. Viertel Weins/ welches ausmachet 65332. Maaß/ daß ſind 1360. Ahmen/ wañ man 10. Ahm auf ein Fuder und 48. Maaß auf eine Ahm rechnet. An dieſem Faß iſt eine Stiege von 27. Staffeln/ von welcher quer hinüber ein Brücklein geleget iſt; es hat 24. groſſe eiſerne Reiffe/ welche 122. Centner am Gewichte halten/ inwendig iſt es ſo hoch/ daß ein Renn-Spieß oder Thurnier-Lantze auffgericht darinn zu ſtehen Platz hat. Wer dieſes Faß beſichtiget/ der nimmt ſein Wahrzeichen wohl in acht/ welche ſind eine Nacht-Eule/ ein Affe/ und ein Löw ohne Zunge. Das andere groſſe Faß lieget zu Gröningen/ einem kleinen Städtlein in dem Fürſtenthum Halberſtadt/ es iſt noch gröſſer als das Heydelberger/ und hält 161. Fuder und 16. Viertel Weins/ oder 966. Ahmen/ und 16. Stübgen/ das Fuder zu 6. Ahmen gerechnet; Im übrigen iſt dieſes Faß 30. Werck-Schuhe lang/ und inwendig 18. Schuhe und 2. Zoll hoch/ 93. Holtz-Stäbe oder Tauben ſind daran verbauet/ jede von 30. Werck-Schuhe in der Länge/ wie auch 316. Paar eiſerne Schienen/ womit die Reiffe beſchlagen ſind/ und 955. geſchnittene eiſerne Schrauben/ womit die Reiff-Schienen zuſammen geſchraubet ſind/ daß demnach das gantze Eiſen-Werck 123. Centner und 99. Pfund/ das ledige Faß aber 636. Centner und 18. Pfund wieget.

Der Unterſcheid dieſer beyden Fäſſer iſt aus eines jeden Maaß zu erſehen/ woraus erhellet/ daß das Gröninger Faß 11980. Maaß/ oder halbe Stübgen/ welche 24. Fuder/ 5. Ahm und 60. Maaß ausmachen; die Ahm zu 80. Maaß/ und das Fuder zu 6. Ahm gerechnet/ und alſo um ein ſiebenden Theil gröſſer als das Heydelbergiſche Wein-Faß ſey.

Keine kleine Fäſſer ſind es auch die man in dem Würtzburgiſchen Schloß-Keller findet/ immaſſen der kleinſte von denen darum liegenden eiſernen Reiffen bey 300. Pfund wieget.

Ein ſonderbahres groſſes Faß findet man auch in der Chur-Sächſiſchen unüberwindlichen Berg-Veſtung Königsſtein/ 3. Meile von Dreßden/ von welchen der Chur-Sächſiſche Kellermeiſter/ Johann Wolff, folgende Beſchreibung hinterlaſſen:

Es hat der Durchlauchtigſte Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Andere/ Hertzog zu Sachſen/ Jülich/ Cleve und Berg/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ 2c. 2c. Mein gnädigſter Chur-Fürſt und Herr/ hochſehligſten Gedächtniß/ reſolviret/ auf Dero Haupt- und Berg-Veſtung Königſtein/ an ſtatt des vorigen groſſen Faſſes/ welches ſein hochſehligſter Herr Vater/ glorwürdigſter Gedächtniß/ der auch Durchlauchtigſte Hochgebohrne Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Erſte/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ 2c. 2c. hat bauen laſſen/ ein neues/ und zwar um ein ziemlich Theil gröſſeres Faß bauen zu laſſen/ deswegen gnädigſte Anordnung gethan/ daß Ao. 1670. das Holtz auf der Görlitzer Heyde geſchlagen/ und nach und nach auf gedachte Berg-Veſtung Königſtein angeführet worden/ bis endlich Ao. 1678. den 19. Auguſti zur Verfertigung des neuen Faſſes der Anfang gemachet/ und bis Ao. 1680. den 17. Auguſti (und alſo zwey Jahr weniger zwey Tage/ kurtz vor Ihrer Chur-Fürſtl. Durchl. hochſeligſten tödtlichen Hintritt) die Vollführung des neuen groſſen Faſſes erfolget; So iſt demnach von höchſtgedachter Ihr. Chur-Fürſtl. Durchl. die gnädige Anordnung geſchehen/ daß dieſes Faß/ ſo bald es möglich/ mit Wein möchte angefüllet werden; Weil Sie aber hierüber Todes verblichen/ ſo hat der itzt regierende Chur-Fürſt/ der Durchl. Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Dritte/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ 2c. 2c. bey Antretung ſeiner hochlöblichen Landes-Regierung/ gnädigſt angeordnet/ daß nicht allein/ was in der Kellerey und an dem Faſſe zu repariren/ vollends verfertiget werden/ ſondern auch die Anfüllung geſchehen möchte/ deswegen der Anfang Ao. 1680. den 26 Auguſti gemachet/ und bis zu gäntzlicher Vollführung fortgefahren worden/ ſo den 21 Dec.

ermelten Jahrs / und alſo in 16 Wochen ihre Endſchafft erreichte.

Damit man aber wiſſen möchte/ was nicht allein das Faß an der Viſier halte / ſondern auch wie lang/ weit und ſchwer es an Holtz / Eiſen und Wein / auch was ſonſten dabey merckwürdig ſey / als iſt ſolches alles mit Fleiß angemercket und auffgezeichnet worden; Nemlich

Es iſt gedachtes Faß an der Länge 16. Ellen weniger 6. Zoll / oder 31. und ein halb Werck-Schuhe / über dem Diameter aber 11. Ellen weniger 4. Zolle / oder 20. oder ein halb Werck-Schuhe / 8. Zoll / hat 143. Tauben / die am Haupte 6. Zoll / in der Mitten aber 4. Zoll ſtarck / hat in beyden Böden 61. Stücken / die ſind an der Stärcke 6 Zoll / die Breite aber an den Stücken iſt unterſchiedlich; In beyden Böden ſind 360. höltzerne Dübel / vor jedem Boden 4. eichene Spangen / jede mit 2. Eyſen verwahret / an jedem Haupte einen höltzernen Felgen-Reiffen / 30. eiſerne Reiffen / jeder mit 2. Schrauben / 8. eichene Lager / unter jedem Lager 4. anderthalb - ellige Lager-Steine / auf beyden Seiten des Faſſes ein durchgehendes Geſimſe / da auf jedem 23. groſſe und kleine Willkommen ſtehen / unter welchen die gröſſeſten (derer an der Zahl 10. ſind) jeder 8. Maaß hält / und auf jedem dieſem Willkommen auf einer Seiten das gantze Chur - Sächſiſche Wappen / auf der andern Seite aber die Berg-Veſtung Königſtein zierlich gemahlet iſt; Die andern Willkommen verjungen ſich bis auf ein Maaß: An dem vordern Boden ſtehet das Chur-Sächſiſche Wappen in Holtz geſchnitten / mit dieſer Umſchrifft:

HONNY SOIT QUI MAL Y PENSE.

Neben dem Wappen ſtehen zwey Bachus-Kinder mit Wein-Trauben / wie auch über der Thüre / ſo in das groſſe Faß gehet / ein groſſer Bachus-Kopff mit Wein-Früchten und Berg-Hörnern umgeben / ſo nebenſt dem Lager-Spangen- und Felgen-Reiffen weiß / zum Theil vergüldet / und mit hangenden Festonen gemahlet; Auf das Faß gehet eine Wendel-Treppe von 37. Staffeln / von welcher man auf die Gallerey kommt / ſo auf dem groſſen Faß gebauet / mit einem eiſernen Gatter-Werck umgeben / gleichfalls weiß gemahlet / und zum Theil verguldet iſt; Dieſes alles wieget am Gewichte zuſammen 881. Centner 29. Pfund.

An der Viſier hält dieſes Faß 3319. Eymer / 3. Maaß / den Eymer zu 74. Maaß gerechnet / thut an Dreßdniſchen Fäſſern 584. Faß / 4. Eymer / 32. Maaß / an Fudern aber 276 Fuder $7\frac{1}{2}$ Eymer / 3. Maaß / das Fuder zu 12. Eymer.

Nun wieget ein Maaß Wein zwey Pfund Kramer Gewichte / thut der Wein an ſchweren Gewichte / weil alles darnach gewogen / 5458. Centner,

27. Pfund; Iſt alſo die gantze Schwere des Faſſes / wie es anjetzo voll lieget / 6348. Centner, 23. Pfund. Dieſe faſt lieget auf einem gewölbten Keller / in welchem 10. Kufen liegen / jede von 200 Eymer / oder 16. Fuder und 8. Eymern. Und dieſes iſt kürtzlich die Beſchreibung des groſſen Faſſes.

Was das Viſiren der Fäſſer betrifft / wird von ſolchen unter dem Worte *Viſiren* ausführliche Meldung gethan. Denen Haus-Vätern ſoll allhier nur ein klein Compendium eines Viſir-Maaſſes (welches ſie zum Gebrauch in ihren Haushaltungen ohne beſchwerliches und kopffbrechendes Ausrechnen ſelbſt machen können) gegeben werden: Man machet nemlich von Pergament ſchmale Riemen / etwann eines guten halben Daumens breit / leimet dieſelbige mit guten ſtarcken Mund-Leim zuſammen / alſo daß man eine Schnur von 25. bis 60 Schuhe lang haben / und damit ein und andere Sachen abmeſſen / alſo auch zu dem Viſiren der Fäſſer ſelbige mit ſonderbahrem Vortheil und Bequemlichkeit gebrauchen kan. Dieſe Schnure theilet man aus von Schuh zu Schuh / hernach auch einen jeglichen Schuh in zehen Zoll / und einen Zoll ferner in 10. gleiche Theile / unterſcheidet mit gewiſſen Zeichen / die Schuhe / Zoll und zehende Theile der Zolle / laſſet hernach von einem Dreher aus guten Büchs-Birn / oder andern ſaubern harten Holtz eine runde Caſpel oder Büchſe drehen / damit man die Schnure aus ſolcher heraus ziehen / und auch wieder hinein winden / auch ſelbige bequem bey ſich im Sacke tragen könne. Ferner läſſet man ein Wein-Faß aufs fleiſſigſte eichen und daran bezeichnen / wie viel Fuder / Ahmen / Viertel / Maaß / halbe oder Echt-Maaß ſelbiges halte. Hierauf miſſet man mit dieſer Schnure um das Faß nach der Länge und auch die Dicke des Bauchs um den Spund herum / ſo daß die Schnure juſt von der Mitte der Böden und der Mitte der Dicke zuſammen gehe. Addiret hierauf die Summa der Werck-Schuhe / Zoll und zehenden Theil der Zollen mit Fleiß zuſammen; Dieſe Summam behält man allezeit zum Fundament, nach welchen man alsdann alle Fäſſer abmeſſen / und den Inhalt folgendergeſtalt finden kan; Als zum Exempel: Man hätte ein ander Faß / ſo mit Wein oder Bier gefüllet / vor ſich / welches man kauffen oder verkauffen wolte / ſolches Faß aber wäre nicht viſiret / oder geeichet / ſo miſſet man mit gedachtem Schnur dieſes Faß nach der Länge und Dicke in allen Stücken / gleich wie voriges / ſetzet es hernach in die Regul de Tri, und ſpricht: So viel Schuhe / Zoll und 10 Theil eines Zolls hat das vorige Faß gegeben / an Fudern / Ahmen / Viertel / Maaß / halbe und Echt-Maaß / was giebet das andere Faß ſo man jetzo kauffen oder verkauffen will / ſo wird zum Facit der

gewiſſe Inhalt herauskommen; Alſo kan man auf dieſe Weiſe mit allen Wein-Fäſſern procediren.

**Faſten/Jejunare, Fr.** *Jeuner*, heiſſet aller Speiſe ſich eine Zeitlang enthalten/ und dieſes zwar aus unterſchiedlichen Beweg-Urſachen/ als vornehmlich zur Buſſe; Wie ſolchergeſtalt das Ninivitiſche Faſten in der Heil. Schrifft bekannt iſt. (2) Um dadurch dem Magen einigen Anſtand zu geben/ damit er die darinn reſtirende Cruditäten deſto beſſer verdauen könne; Alſo heiſſet es: Multi morbi curantur inedia. Viele Kranckheiten werden durch Faſten und Enthaltung von der Speiſe curiret. (3) Iſt ein gezwungenes Faſten/ wann nemlich einem die benöhtigte Speiſe/ zur Straffe eines Verbrechens entzogen/ und er eine Zeitlang durch Hunger gequälet wird/ oder ſich gar zu Tode faſten muß. Und (4) fallen bey manchem Armen/ der nicht viel zu beiſſen und zu brechen hat/ ſehr viele Faſt-Täge/ auch wider ſeinen Willen/ ein. Unter allen Faſten iſt das gewöhnlichſte/ welches der Buß- und Andachts-Bezeugung halber (damit man ſich nehmlich deſtobeſſer zum Gebeht bereiten/ und einiger Meynung nach/ durch ſolch Caſteyen ſeines Leibes/ ein verdienſtliches Werck thun möge) geſchiehet/ ſonderlich bey denen Catholiſchen/ als welche es nicht allein ihren beichtenden Sündern als ein Stück der Buſſe aufflegen/ ſondern auch als ein zur Seligkeit nohtwendiges Werck einſchärffen; Dahero auch das Ubertreten vor eine Todt-Sünde geachtet wird; Es ſeynd aber ihre vornehmſte Faſten/ wie ſolche Herr Wagenſeil in ſeinem Tractat, von Erziehung eines jungen Prinzens/ anführet/ die 40. Tage vor Oſtern/ die Quatember u. die Vigilien, welche den Apoſtel- u. einigen andern Feſt-Tagen vorgehē; das viertzig-tägige Faſten vor Oſtern/ Jejunium quadrageſimæ genaſt/ iſt der gemeinen Meynung nach/ zur Ehre des Leidens unſers HErrn u. Sehligmachers JEſu Chriſti von denen Apoſteln ſelbſt eingeſetzet worden/ ſintemahlen der 68. Canon Apoſtolorum befiehlet: Si quis Epiſcopus, aut Presbyter, aut Diaconus, aut Lector, aut Cantor, Sacram quadrageſimam Paſchæ, aut quartam feriam aut paraſceven non jejunaverit deponitor. Um die Quatember oder Aenderungen der vier Jahrs-Zeiten/ das iſt/ in dem Martio, Junio, September und December, und zwar allemahl an einer Mittewoch faſtet man/ damit bey dieſem Saiſons-Wechſel GOtt gebührend angeruffen werde. Et ſicut annus per quatuor volvitur tempora, ſic & quaternum ſolenne agatur jejunium. Wie des Pabſtes Calixti Worte in dem Can. 1. Diſt. 67. lauten. Hierzu kommet auch (weil nach dem Quatember die Ordinationes

der Geiſtlichen geſchehen) daß ſolcher wegen die Kirche / auch faſte und behte / damit keine unwürdige oder gar ſchädliche Perſonen zu denen heiligen Würden u. Aempter gelangen mögen. Die Tage vor denen Apoſteln und andern groſſen Feſt-Tagen ſind ebenfalls Vigilien genannt worden / weil man vor Zeiten die gantze Nacht ſich auf das inſtehende Feſt durch Wachen und Behten bereitet. Nachdem aber unter dem Weitzen oder denen Frommen ſich auch das Unkraut der Böſewichte eingefunden / welche bey dieſer Gelegenheit die Wercke der Finſterniß verübet / als hat man das Wachen abgeſchaffet / und an deſſen ſtatt das Faſten eingeführet. Jedoch werden eigentlich nach Erklährung Durandi in ſeinem Rationali Divinorum Officiorum nur vier Apoſtel Feſte mit Vigilien beehret / dann weil die Gedächtniſſe Petri und Pauli, wie auch Simonis und Judæ zugleich begangen werden / entſtehen dannenhero nur 2. Vigilien, die dritte iſt dem Feſt Matthæi, und die vierte dem Feſt Andræ beygeleget. Daß ein gleiches wegen der Feſte der übrigen Apoſtel nicht befohlen worden / haben einige Hinderungen verurſachet; Nemlich das Feſt Philippi und Jacobi fält auf dem erſten May-Monaht und alſo zwiſchen Oſtern und Pfingſten / um welche Zeit es ſich gebühret / daß die Kirche wegen der Aufferſtehung Chriſti ſich frölich erzeige / mit nichten aber eine Faſten ausſchreiben laſſe. Jacobus Zebedæi Sohn iſt im Oſter-Feſt von Herode getödtet worden. Act. 12. v. 3. Und alſo hat er weder Feſt noch Vigilien, dann das Feſt Jacobi, ſo den 25. Julii gefeyret wird / betrifft nur allein die Translation ſeiner Reliquien in Spanien. Zu dem Feſte Bartholomæi hat ſich keine Vigilie geſchicket / weil ſelbiger Apoſtel / nachdem er geſchunden worden / noch einen gantzen Tag gelebet / und alſo wieder die Art aller andern Vigilien, die Seinige hätte zwey Tage vor dem Feſte müſſen gehalten werden. Das Feſt des Heil. Thomæ fällt in die Advents-Zeit / da man ohne das zu faſten gehalten iſt; Gleiche Bewandniß hat es auch mit dem Feſte Mathiæ, welches öffters in die allgemeine groſſe Buß-Zeit der Quadrageſimæ einfällt / worzu noch kommet / daß er nicht unter die Zahl dero von Chriſto erwehlten Apoſteln gehöret / ſondern erſt nach ſeiner Himmelfahrt denen andern beygefüget worden. Das Feſt Johannis des Evangeliſten wird allezeit den dritten Chriſt-Tag begangen / vor dem keine Vigilie ſtatt findet; ſo iſt auch Johannes an dem dritten Chriſt-Tage nicht geſtorben.

Ferners iſt zu mercken / daß das Faſten eigentlich in dem beſtehe / daß man ſich gewiſſer Speiſen enthalte / zu einer beſtimmten Zeit ſeine Refection oder Mahlzeit einnehme / vor ſolcher aber nicht das geringſte genieſſe / auch mit der-

derſelben ſich vergnüge / und weiters nur bloß bey einer kalten Collation mehrentheils von Früchten bewenden laſſe. Woraus dann erhellet / daß die Freytage und Samſtage in der Römiſchen Kirche nicht eigentlich vor Faſt-Tage zu rechnen seyn / ob ſie zwar insgemein ſo genennet werden; dann an denenſelben iſt man weiters nichts ſchuldig als Abſtinentz zu machen (wie man zu reden pfleget) und von gewiſſen Speiſen abzuſtehen. Denen andern Geſetzen aber / der Faſt-Tage / ſind ſie nicht unterworffen. Was nun die an denen Faſt-Tagen verbohtene Speiſen betrifft / ſo ſind für ſolche / nicht allein alles Fleiſch / der auf Erden und in der Lufft ſich auffhaltenden Thiere / als nemlich der Vierfüſſigen und der Vögel / ſondern auch das / was von fleiſchigten Thieren herkommt / als Eyer / Milch / Butter / Käſe zu zehlen; Die Fiſche aber / ob man zwar meynen möchte / daß ſie ein Fleiſch an ſich haben / darff man eſſen / denn es haben ſolche kein rechtes wahres Fleiſch; wozu auch kommt / daß / wie GOtt nach dem Fall unſerer erſten Eltern die Erde / und was von ſolcher bewohnet wird / verfluchet / er die Wäſſer / und alles was in demſelben lebet / ausgenommen / und wegen der Heil. Tauffe / zu der ſie künfftig dienen ſolten / als heilig ausgeſetzet. Wie dann auch ſolcher Urſach willen der Heil. Geiſt im Anfang aller Dinge auf denen Waſſern geruhet. Die Zeit / wann die erlaubte Mahlzeit der Refection einzunehmen iſt / hat kein Geſetz / und kan nach Belieben beſtimmet werden / nur daß man innerhalb 24. Stunden / das iſt / von einem Punct der Mitternacht / an welchem ſich der Tag anhebet / bis zu dem andern / mit deme er ſich endet / nur einmahl Mahlzeit halte / die aber rechtſchaffen / und auch ein herrliches in Faſten-Speiſen beſtehendes Gaſtmahl ſeyn darff. Insgemein ſpeiſet man durch eine faſt aller Orten angenommene Gewohnheit zur Mittags-Zeit / vor welcher alles Eſſen / wie es Nahmen haben mag / verbohten iſt. Bey der Collation zu Abends genieſſet man angezeigter maſſen der Früchte / als der Oliven / Mandeln / Feigen / Roſinen / Aepffel / Birnen / Pflaumen / Rüben; und in Spanien irgendswo der Eicheln und Boxhörner / oder des Johannis-Brodtes / und anderer dergleichen Sachen / ſammt des trockenen Brodts / wiewol diejenigen ſo gar andächtig ſeyn wollen / weil das Brodt eine ziemliche Nahrung giebet / ſich auch deſſen enthalten. Alle Arten Weines darf man ſo wol bey der Refection als Collation trincken / und dieſes zur Gnüge; Wie dann auch zwiſchen der Refection und Collation zwar nicht zu eſſen / jedoch zu trincken erlaubet iſt / angeſehen des Trincken nicht nehret / ſondern nur eigentlich den Durſt / nicht aber den Hunger zu ſtillen / und die Speiſe im Leibe zu vertheilen dienet. Dañenhero auch wañ ei-

ner ſich an einem Faſt-Tag bezechet/ zwar wider die Nüchternheit/ nicht aber wider das Faſten gehandelt wird.

Gleich wie aber die Römiſch-Catholiſche Kirche ſich in andern Geſetzen nicht einer ſtrengen Stieff-/ ſondern einer natürlichen gütigen Mutter nach/ verhält; alſo wird auch deren Mildigkeit/ in dem an ſich ſchweren Gebohts des Faſtens gar wohl erkannt; dann es ſind von deſſen Rigor ausgenommen/ die ſo das 21ſte Jahr des Alters noch nicht zurücke geleget/ und die/ ſo das 60ſte Jahr überſchritten/ indem jene wegen des Wachsthums/ dieſe wegen der Schwäche des Leibes die zum Speiſen gewöhnliche Mittags-Stunde offt nicht erwarten können; Gleiche Bewandniß hat es auch mit denen Schwangern und Säugenden/ die nicht allein für ſich/ ſondern auch für ihre wiewol ungebohrne Kinder oder Säuglinge eſſen müſſen / denen auch die Krancken/ item, die Ackers-Leute und andere/ welche ſchwere Arbeit verrichten müſſen/ wie auch die Bettler/ als denen es offt an Speiſe gebricht/ der ſelbſt redenden Billigkeit nach/ beyzufügen ſeyn.

Der Punct der Mitternacht/ da man auffhören muß zu eſſen/ iſt zwar gleich vom erſten Glocken-Schlage an zu verſtehen / als durch welchen die vorige Stunde/ nicht aber erſt wann es gantz ausgeſchlagen/ ihre Endſchafft erreichet; jedennoch/ wann an einem Orte mehr Uhren / die bisweilen ungleich gehen / vorhanden / ſo iſt man nicht eben gehalten der erſten nachzugehen/ dann wie es Thomas Sanchez, lib. 2. de Matrimonio, beſchreibet: Inter duo aut plura horologia diſſonantia poteris illi parere cui malueris modo non illi, quod noſti communiter nimis tarde gradi. Nam duo horologia inter ſe diſſonantia, communiter tamen recte ambulantia ſunt quaſi duo Doctores ferrei, aut horologiarii ſeu inſtar duarum opinionum probabilium. So iſt auch/ wann man bey einer vornehmen Gaſtung ſich befindet/ nicht eben vonnöhten die Unhöfflichkeit zu begehen / daß man die Speiſe / welche man / wann das Zeichen der zwölffte Stunde gegeben wird/ würcklich in dem Munde hat/ ausſpeihen muß/ ſondern man kan ohne Verletzung des Gewiſſens dieſelbe wol gar zu ſich nehmen. Cum licet illum bolum quis trajiciat, non id circo dici queat ſumſiſſe tunc aliquid ab extrinſeco. Von denen aber/ welcher nichts in dem Munde geſchoben/ kan ſo ferne nicht geſaget werden daß er gegeſſen; Jedoch mit einem Becher Weins/ den man halb ausgetruncken/ hat es eine andere Beſchaffenheit/ Nam qui audito primo ictu evacuerit totum Craterem quem prius ori admoverat, mediumque evacuaverat proprie dicitur ſumſiſſe ab extrinſeco potum, poſt

mediam noctem, und muß man ſolchergeſtalt zu trincken abſetzen/ und dem Becher von dem Munde thun/als welches auch ohne die wohlanſtändige Höfflichkeit zu verletzen/ u. bey andern einen Eckel zu erwecken/ ſich gar wohl thun läſſet. Der Befehl/daß man gantz nichts vor der Refection genieſſen ſoll/ wird ſo limitiret/ daß es zu verſtehen: De ſolo eo quod in morali æſtimatione cenſetur commeſtio aut potatio quando nempe & quantitas & qualitas Materiæ quæ trajicitur à Stomacho alterari, inque ſubſtantiam hominis converti poteſt, & modus illum vitali actione ab extrinſeco in ſtomachum trajiciendi ſufficit in morali æſtimatione ut quis cenſeatur ediſſe vel bibiſſe. Solcher willen wird die Faſten nicht gebrochen/ wann man gleich frühe in Gedancken an den Nägeln/ Haaren/ Schreib-Federn/ harten Holtz/ oder Tobacks-Blättern naget und käuet/ oder in ein Waſſer fält/ und deſſen nicht wenig einſchlucket/ auch nicht/ wann einem eine Mücke in dem Hals flöge/ ſolte ſie gleich hernach zum Elephanten geworden ſeyn; dann wie der gelehrte Jeſuit/ Georgius Gobat, in ſeinem Experientiis Theologico Legalibus jemand der ſich wegen einer am Faſt-Tage verſchluckten Mücke bekümmert/ geantwortet: Ob id quod in Stomachum tuum evolavit Muſca, non frangitur jejunium, nequidem ſi muſca facta elephas, quia non deſcendit per actionem tuam vitalem. Wurde einen von der Speiſe die er des Tages vorhero genoſſen/ etwas zwiſchen den Zähnen hangen bleiben/ und er ſolches hinabſchlingte/ ſo wird darum die Faſten auch nicht gebrochen/ weilen es als zu der geſtrigen Mahlzeit gehörend/gerechnet wird.

Es iſt auch wol gantzen Nationen, zu Linderung der harten Faſten/ eine gewiſſe Freyheit zugeſtanden worden; Als nemlich denen Teutſchen/ weil ſie an vielen Orten des Oels/guten Obſts/ und der Fiſche ermangeln/ und aber doch der Hand-Arbeit ſehr obliegen müſſen/ als iſt ihnen von den Päbſten erlaubet worden/ an denen Faſt-Tagen Eyer/ Milch/ Butter/ Käſe/ und nach Gelegenheit auch etwas Speck zu eſſen. Die Spanier/ weil in dem Mittel-Land faſt gar keine friſche Fiſche bey ihnen gefunden werden/ mögen wol des Sonnabends die Köpffe/ Füſſe und Eingeweide von den Ochſen und Kälbern eſſen. In Franckreich wird an denen Faſt-Tagen ein gewiſſer ſchwartzer Vogel/ zu Paris, la Macreuſe, von andern le diable de la Mer genannt/ welcher einer Ente nicht viel ungleich iſt/ zu eſſen zugelaſſen/ und ſaget man/ daß es darum geſchehe/ weil dieſer Vogel ein gar kaltes oder vielmehr ein nach Fiſch-Tran ſchmeckendes Fiſch Blut habe/ und auch in allen ſeinen Eigenſchafften mit dem Fiſch Blut übereinkomme/ vornemlich/ daß es nicht wie der Thiere

Blut

Blut geſtehe / oder zuſammen rinne / ſondern allezeit flüſſig bleibe; Um welcher willen auch denen Juden / denen doch Blut zu eſſen in ihrem Geſetz höchſtverbohten war / das Fiſch-Blut zu eſſen erlaubet iſt; Wegen des Diſcriminis eſſentialis, der zwiſchen dieſen und der Thiere Blut ſtecket:

Einige Münch-Orden / als die Carthäuſer / Pauliner oder Minimi, ſo in Franckreich les Bons hommes genannt werden / und die Camalduleuſer enthalten ſich ſtets während ihre gantze Lebens-Tage des Fleiſcheſſens und die beyden letztere / noch über dieſes der Lacticiniorum, das iſt / der Milch / Butter / Käſe und Eyer.

Denen Cartheuſern (ob zwar deren Orden für den allerſchwereſten gehalten wird / ſo daß man aus allen andern als leichtern / zuletzt noch in dieſem ſich begeben könne) ſind die Lacticinia erlaubet; Was aber insgemein von ihnen ausgegeben wird / daß ſie / wañ der Chriſt-Tag auf einem Freytag fället / Fleiſch ſpeiſen / iſt eine groſſe Unwahrheit und Unwiſſenheit. Der Regulæ Juris Canonici ex cap. 3. de obſerv. Jejun. alſo lautend:

Natalis Domini ſi incidat in feriam ſextam tunc propter excellentiam feſti licet comedere Carnes, exceptis illis qui ex voto aut regulari, obſervantia tenentur abſtinere.

Wie dann auch die Carthäuſer einen ſo groſſen Abſcheu vor dem Fleiſche haben / daß ſie auch in der groſſen Carthauſe zu Grenoble das Heil. Abendmahl abmahlen laſſen / als wann an ſtat des Oſter-Lamms ein Fiſch wäre auffgetragen worden / durch welche Strengigkeit ſie ſich einbilden / einen ſonderlichen Vorzug der Gnaden bey der ſehligſten Mutter GOttes zu erlangen. Wie dann auch dahin zielet / die in gedachter Carthäuſe zu leſende Inſcription folgendes Inhalts:

*Sanctiſſima Mariæ, Dominæ noſtræ,*
*JESU Chriſti DEI & Hominis Parenti,*
*Virgini Sacrum,*
*Quod Pietate materna, ordinem Carthuſianorũ*
*Jam olim ante quinque ſecula & LXX. annos*
*In hoc monte præbiis ſeptem ſtellis naſcentem*
*In ſuam ſuſcepit fidem, & Clientelam, ſuisque*
*Auctum Beneficiis, ubique a Lapſu, Protectione*
*Continua immunem ſerbaberit*
*Hoc grati animi monumentum*
*Non uno ſed infinitis debincta nominibus*
*Cartuſa poſuit.*
*Anno ab ipſius partu MDCLVI.*

Zum Beſchluß dieſer Materie wollen wir noch (aus des Biſchoffs zu Mondonedo des Antonii Guevaræ gülDenen Send-Schreiben von dem Nutzen welcher dem Menſchen aus dem Faſten entſtehet) folgenden ſchönen Diſcurs anführen:

Wir wiſſen (ſchreibet obbemeldeter Author) daß die Sünden der Niniviten dermaſſen groß und ſchwer waren / daß ſie im Himmel ſchrien und Straffe und Rach begehrten / aber das Faſten welches ſie vollbrachten / war dermaſſen kräfftig und gültig vor GOtt dem HErrn / daß ſie der angedroheten Straffe enthebet / auch Gnade

und Verzeihung ihrer Sünden erlangten. Dieſes herrliche und ſchöne Exempel ſoll uns ein Hertz und Begierde verurſachen/ uns in der Tugend des Faſtens zu üben/ ſintemahl wir dardurch erlangen ſo viel herrliche und ſchöne Dinge/ nemlich die Verzeihung unſerer Sünden/ und beynebens die Göttliche Gnade/ ſamt dem ewigen Leben. Und derwegen redet der Heil. Auguſtinus vom Faſten/ und ſpricht: Lieben Brüder/ ihr ſollet wiſſen/ daß das Faſten ſeither der Erſchaffung der Menſchen und von Anfang der Welt hero zu halten befohlen iſt worden; Dann wir leſen/ daß GOtt der HErr dem erſten Menſchen Adå und Evå im Paradieß befohlen hat/ daß ſie ſich enthalten ſolten vom Baum der Erkänntniß Gutes und Böſes zu eſſen. Dieſe Faſten hat ebenmäßig der H. Moyſes gehalten; Es hat auch der Prophet Elias, vermittelſt ſeines Faſtens/ ſo viel zu wege gebracht/ daß er in einem feurigen Wagen im Himmel gezuckt worden.

So lange Eva, unſere erſte Mutter/ mäßig war/ iſt ſie eine Jungfrau im Paradieß verblieben/ aber ſo bald ſie ihr Faſten gebrochen/ fiel ſie in ſehr groſſer Armſeeligkeit/ ſie empfand die begierliche Zerſtörligkeit/ und ward dem Manne unterworffen/ und aus dem Paradieß vertrieben. Als die Stadt Jeruſalem vom Könige Senacherib hart belagert ward/ iſt ſie auf Ermahnung und Zuſprechen des Königs Ezechiæ und des Propheten Eſaiæ, vermittelſt des vollbrachten Faſtens/ erlöſet/ und in des Königs Senacheribs Lager 185000 Mann in einer Nacht umkommen: Damit auch ſo viel tauſend erſchlagene Cörper nicht etwan einen böſen Geſtanck und vergifftete Lufft verurſachten/ ſo ſeynd ſie in ihren eigenen Harniſchen alsbald zu Staub und Aſchen worden. Weil Joſua nur einen eintzigen Tag gefaſtet/ ſo hat er von GOtt erhalten/ daß die Sonne und der Mond ſeynd ſtill geſtanden/ bis und ſo lange er ſeine Feinde alle geſchlagen und überwunden. O Faſten/ wie glückſeelig biſt du allen denen/ welche dich umfangen/ aber noch viel glückſeeliger iſt derjenige/ welcher dich offt und vielmahls hält und brauchet. Aber/ o wie unglückſeelig ſeynd alle diejenigen/ welche da faſten keiner andern Urſachen halber/ als damit ſie für fromm und heilig gehalten/ oder damit ſie ſchön und deſto geſunder bleiben/ oder damit ſie am Leibe nicht ſo feiſt werden? Dann ein ſolches Faſten iſt keine Tugend/ ſondern eine Hoffart und Vermeſſenheit. Soll derowegen unſer Faſten gut ſeyn/ ſo müſſen wir nicht der Welt/ ſondern GOtt dem HErrn faſten. Ein ſolches Faſten haben die Heiligen Väter vollbracht im Alten Teſtament/ damit gaben ſie GOtt dem HErrn den Zehenden/ und den Erſtling aller ihrer Güter. Alsdann aber geben wir GOtt dem HErrn den Erſtling aller unſerer Güter/ wann wir dem Leibe die

Speiſe abbrechen und der Seelen die Laſter. Und ſolche Erſtlinge ſeynd GOtt dem HErrn am allerangenehmſten / und daher ſpricht der H. Auguſtinus an einem andern Orte: Lieben Brüder / wofern wir recht faſten wollen / ſo müſſen wir nicht allein dem Leibe die Speiſen / ſondern auch der Seelen die Laſter nehmen und abbrechen. Dann was hilfft es / daß wir den Leib ausleeren von den Speiſen / wofern wir hergegen die Seele erfüllen mit Laſtern? Was hilffts / daß wir alle gelb und weiß ſeyn vom Faſten / woferne wir hergegen von dem Zorn / Haß und Neyd viel ſchwärtzer ſeynd als der Raabe? Was hilffts / daß wir keinen Wein trincken / woferne wir hergegen gantz truncken und voll ſeynd vom Gifft des Zorns? Was hilffts / daß wir uns enthalten des Fleiſches / woferne wir nichts deſto weniger mit Murmeln und falſchen Nachreden die Glieder unſerer Brüder zerreiſſen / und ihnen ihre Ehre und guten Leumuth abſchneiden? Was hilffts / daß wir uns ſolche Ding enthalten / welche bisweilen erlaubt ſeynd / wofern wir hergegen dasjenige thun / welches uns nicht erlaubt / ſondern hefftig verbohten iſt.

Damit derowegen unſer Faſten GOtt gefällig / und unſerer Seelen erſprießlich ſey / iſt zu wiſſen / daß zweyerley Art des Faſtens iſt: Das eine iſt würdig zu loben / das andere zu verdammen. Das verdamnliche Faſten iſt dasjenige / welches dem Menſchen zu gefallen geſchicht: Zu loben aber iſt dasjenige Faſten / welches GOtt zu gefallen geſchicht. In Wahrheit die Welt-Menſchen und kaltſinnige Chriſten halten Faſten auf mancherley Weiſe: Dann der eine faſtet um daß er kranck iſt / der andere faſtet keiner andern Urſachen halber / als weil er zuvor ſo viel geſſen / daß er einen Verdruß hat über die Speiſen / und weil er nicht eſſen kan; Andere faſten nur darum / weil ſie nicht gerne den Beutel fahren / noch Geld ausgeben wollen; Andere faſten nur darum eine Zeitlang / damit ſie hernacher deſto tauglicher und bequehmer ſeyn können zum Vielfreſſen und Sauffen. Es faſten auch die Krancken nicht darum / daß ſie es gern thun / ſondern zu Wieder-Erlangung der Geſundheit. Es faſten die Geitzigen / und wollen lieber dem Munde abbrechen / nur damit ſie ihr zeitliches Guht vermehren können.

Die groſſe Gnade und Ergetzlichkeit welche wir erlangen / vermittelſt des Faſtens / lehret uns der H. Auguſtinus wann er ſpricht: Lieben Brüder / ihr habet offtermahls von mir vernommen / daß das Faſten ein heiliges und ſehr nützliches Ding iſt / daß es ein himmliſches und gottſeliges Werck iſt / daß es eine Pforte oder Thüre des Himmels iſt / und wer ein rechtſchaffenes Faſten verbringet / daß derſelbe gewürdiget wird ein Freund und Geſell GOttes zu ſeyn / auch theilhafftig wird wer-

werden der himmliſchen ewig-wäh-renden Glorie und Herrligkeit. Vermittelſt des Faſtens werden die Laſter unter die Füſſe geworffen / es werden vermehret die Tugenden / es wird gedemüthiget und gezüchtiget das Fleiſch / und es werden überwunden die Stärcke des Teufels. O heiliges Faſten / du bezwingeſt den Leib / damit er nicht auffſtehe wider den Geiſt / du reitzeſt und bewegeſt die Tugend / damit ſie aufwachſen / und du erleuchteſt und heileſt den Sünder / damit er ſich bekehre und lebe. O Faſten / du biſt lieblich den Frommen / du biſt erſchrecklich denen Gottloſen / du biſt gantz annehmlich und ſüſſe den Heiligen / und biſt feind und zuwider den Verkehrten und Unfrommen. O heiliges Faſten / du öffneſt die göttliche Geheimnüſſen / du erkenneſt auch die jenigen Dinge / welche verborgen ſeynd in der Weißheit und Fürſichtigkeit / du biſt eine Urſache / daß man ſich erinnert der vergangenen Dinge / du biſt nicht faul noch nachläſſig in Ordnung und Anſtellung der zukünfftigen Dinge.

Aber bey dieſem Fall iſt zu mercken / daß das Faſten geſchehen muß mit einer Freude und Freywilligkeit. Dieſes hat uns der Herr Chriſtus zu verſtehen geben wollen / da er ſpricht: Wann ihr faſtet / ſo ſollet ihr nicht traurig werden wie ein Gleißner / und wann du faſteſt / ſo ſalbe dein Haupt / und waſche dein Angeſicht / auf daß du nicht ſcheineſt vor den Leuten mit deinen Faſten / ſondern vor deinem Vater / welcher im Verborgen iſt / und dein Vater der ins Verborgen ſiehet / wird dir es vergelten öffentlich. Da nun Chriſtus ſpricht und befiehlet / daß wir unſer Haupt ſalben / bedeutet ſolches die Freude / mit der wir das Faſten verrichten / und vollbringen ſollen. Und daher ſpricht die Gloſſa interlinearis: Derſelbige ſalbet ſein Haupt / welcher mit einer geiſtlichen Freude ſeine Seele inwendig feiſt machet. Und die Gloſſa ordinaria ſpricht: Salbe dein Haupt / d. i. Mit der geiſtlichen Freude erquicke deine Seele / zu der Zeit des Faſtens und Abbruches. Daher ſpricht der H. Auguſtinus: Ein ſehr groſſe und wunderbahrliche Tugend iſt das Faſten / dann dadurch werden die Menſchen gemachet zu Kinder des allerhöchſten GOttes. Durch ſie werden vertrieben die Sünden und Laſter / dadurch werden ausgejaget die Teufel / und nicht allein wird durch ſie erlanget das Heil der Seelen / ſondern auch die Geſundheit des Leibes.

Daß nun unſer Faſten geſchehen ſoll mit einer Freude / und gar nicht mit einem Verdruß und Unluſt / oder Unwillen / deſſen haben wir ein Exempel in H. Schrifft / darinnen geſchrieben ſtehet / daß die Weiber / welche in des Königes Ahasveri Kammer giengen / ſich ſchmücken muſten mit Balſam und Myrrhen / und andere guter Specerey. Was bedeutet des Königes Ahasveri Kammer anders / als die

ewige Ruhe / und himmliſche Gloria, in deren die Gerechten im Friede und in guter Ruhe ſchlaffen und ruhen werden mit dem himmliſchen König? Was bedeutet der Balſam / Myrrhen / und die guten Specereyen/mit denen ſich die Jungfrauen ſchmierten und ſchmückten anders / als die Freude der Seelen / welche da mäßiget und lindert alle Trübſalen / Mühe / Angſt und Arbeit / die wir ausſtehen von wegen des Faſtens und Abbrechens unſers Leibes?

Der H. Auguſtinus erkläret ferner die Worte welche Chriſtus geredet hat von wegen des Faſtens / und ſpricht: Chriſtus hat uns allhier drey Dinge befohlen / nemlich das Faſten / das Angeſicht waſchen/und das Haupt ſalben. In dieſen dreyen Dingen beſtehet unſer gantzes Leben; Dann/was iſt das Faſten anders / als eine Abſtehung und Unterlaſſung unſerer Sünde und Laſter? Was bedeutet das Waſchen des Angeſichts anders / als tugendſame Wercke üben? Und was bedeutet das Salben des Haupts anders/ als daß wir alle unſere Wercke nur auf GOtt richten ſollen? Ferner ſpricht der heilige Auguſtinus: Laſſet uns ſehen und erwegen den groſſen Nutzen des Faſtens: Das Faſten purgiret und reiniget die Seele / es erhält die fünff Sinne / es bezeuget und machet das Fleiſch unterwürffig dem Geiſt. Das Faſten machet das Hertz mürbe und müde / damit es GOtt ſeinen HErren nicht verachte. Das Faſten tödtet die Brunſt der Geilheit / und es zündet an das wahre Licht der Keuſchheit. Das Faſten liebet nicht viel Geſchwätz noch Plauderwerck / es hält den Reichthum für einem Uberfluß und unnöthiges Ding / es verachtet die Hoffarth/liebet die Demuth / und gibt den Menſchen Anleitung ſich ſelbſten zu erkennen/daß er nemlich kranck / ſchwach und unverſtändig ſey. Und was mehr iſt / das Faſten iſt eine Urſache/daß der Menſch die Hülffe ſuchet Chriſti ſeines HErren und Erlöſers.

Aber bey dieſem Fall iſt auch fürnemlich zu mercken / daß das Faſten nicht allein ſeyn / ſondern vereiniget und begleitet werden muß mit Allmoſen-geben / und mit den Wercken der Barmhertzigkeit. Und daher ſpricht der H. Auguſtinus: Lieben Brüder / das Faſten iſt gut / aber beſſer iſt das Allmoſen-geben. Woferne einer zugleich faſten und Allmoſen geben kan/ſo iſt es ein ſehr gutes Werck / aber woferne er beydes zugleich nicht verrichten kan / ſo iſt es beſſer / daß er Allmoſen gebe. Hat er die Macht nicht zu faſten / ſo iſt es genug daß er nur Allmoſen gebe / aber wann einer faſtet / und keine Allmoſen gibt / ſo iſt ſolches Faſten unheblich / und allerdings unverdienſtlich. Hergegen / woferne das Faſten begleitet wird mit dem Allmoſen / ſo iſt es ein doppelter Verdienſt.

Das Faſten ohne Allmoſen geben / iſt kein gutes Werck / es wäre dann / daß

daß der Menſch dermaſſen arm iſt/ daß er durchaus nichts geben kan. Dann wer nichts hat zugeben/ dem iſt es genug/ daß er einen guten Willen und Verlangen habe/ den Armen zu geben. Aber wer iſt der jenige/ der ſich disfalls entſchuldigen kan/ ſintemahl der HErr allein denen einen Lohn und Ergetzlichkeit verſpricht/ welcher ſeinem Nechſten mit einem Trunck kaltes Waſſers labet. Die Urſache/ warum Chriſtus der HErr vom kalten Waſſer redet/ iſt/ weil etliche Menſchen dermaſſen arm ſeynd/ daß ſie nicht Holtz haben/ das kalte Waſſer zu warmen/ vielweniger ein Geſchirr/ darinn ſie ſolches Waſſer gieſſen konten. Damit nun ſolche gar arme Leute nicht Urſache hätten/ ſich zu entſchuldigen/ ſo iſt Chriſtus der HErr zu frieden/ daß ſie ihrem Nechſten nur ein kaltes Waſſer geben.

Schließlich ermahnet uns der HErr durch den Propheten Eſaiam/ wie und auf was Weiſe wir faſten ſollen/ und ſpricht: Dieſes iſt das Faſten/ welches ich mir erwählet habe/ ſpricht der HErr: Theile dein Brodt mit deme der Hunger hat. GOtt ſpricht und befiehlet nicht/ daß wir unſer Brodt gantz und gar ſollen den Armen geben/ ſondern er ſpricht: Theilet das Brodt den Armen/ als wolte er ſagen: Woferne deine Armuth und Nothdürfftigkeit dermaſſen groß iſt/ daß du nur ein eintziges Brodt in deinem Hauſe hätteſt/ ſo theile daſſelbige in zwey Stücke/ behalte das eine für dich/ und das andere gib dem Armen. Ferner ſpricht der HErr: Dem/ der Hunger hat/ d. i. dem Dürfftigen und Noth-leidenden Armen theile dein Brodt: Welcher nicht hat/ davon er könne leben/ und welcher kein Haus hat/ darinnen er wohne/ demſelbigen nimm auf in dein Haus/ und gib ihm ein Ort ein/ darinn er ſich aufhalten könne. Woferne aber einer dermaſſen arm und nothdürfftig iſt/ daß er ſeinem Nechſten ja nicht zu Eſſen geben kan/ ſo ſoll er doch dem Fremden zum wenigſten einen kleinen Winckel in ſeinem Hauſe eingeben/ und ihm ein Bettlein zubereiten/ darauf er ſchlaffen möge. Auf dieſe Weiſe wird das Faſten vereiniget und begleitet mit den Wercken der Barmhertzigkeit. Ebenfals muß das Faſten begleitet werden mit dem Gebete; Dann der heilige Auguſtinus ſpricht: Gleichwie die Mahlzeit nicht vollkommen iſt/ woferne man nicht dabey zu trincken; Eben alſo kan das Faſten die Seele nicht recht ſpeiſen noch ergetzen/ auſſerhalb des Gebets/ dann das Gebet iſt eine Ergetzlichkeit des Faſtens. Woferne derowegen das Faſten begleitet wird mit den Allmoſengeben/ mit den Wercken der Barmhertzigkeit und mit dem Gebet/ ſo iſt nichts gewiſſers zu gewarten/ als die ewige Gloria.

**Feder-Vieh**/ vide **Hüner.**

**Fegen des Küchen-Geräths**/ vide **Scheuren.**

**Feigen**/ Ficus, Fr. *des Figues*, deren gibt es unterſchiedliche Sorten: die gebräuchlichſtẽ in Franckreich ſind Figues Blanches, Naines Blanches, Violettes, Naines Violettes, Bourjaſſotes, Bourno Saintes, Figues Fleurs, Figues de Marſeille, Gourravau de Languedoc. In Teutſchland haben wir Ficum communem & humilem, **den hohen und niedrigen Feigen-Baum**/ welcher dieſes vor andern Bäumen beſonders hat/ daß er nicht blühet/ ſondern ſeine Früchte gleich als kleine Wartzen herausſtöſſet/ und zwar haben wir deren dreyerley Sorten: Als Ficus Præcoces, des Fleurons, **frühzeitige Feigen**/ welches die beſten ſeyn. 2. Ficus ordinarias, **gemeine Feigen**/ welche zwar ſpäter kommen/ aber doch noch reiff werden. Und 3. Ficus abortivas ſive Groſſas, **unzeitige Spätlinge**/ die zwar nach denen Gemeinen ausſchlagen/ aber wegen antretender Kälte nicht reiff werden können.

Was die friſche reiffe **Feigen** anbelanget/ ſcheinen ſolche warm in 1/ und feucht in 2. Grad zu ſeyn/ und ob ſie ſchon den Leib laxiren/ und den Urin durch ihre kleine Saam-Körnlein beförđern/ ſo zehlet ſie doch Galenus unter die Früchte/ die nicht von gar guter Subſtantz ſeyn.

Was die Caricas oder **truckene Feigen** betrifft/ kommen ſelbige bis an den 2. Grad der Wärme/ ihre Frucht aber iſt ſoviel geringer.

In Guinea und an etlichen Orten Weſt-Indiens giebet es eine beſondere Art Indianiſcher Feigen/ welche die Europæer Racoves nennen. Dieſer Baum träget nur einmahl Früchte/ und ſolche gleich einer Traube: Wann dieſe reiff iſt/ wird der Baum abgeſchnitten/ aus dem zur Seiten wieder andere Sprößlein hervor ſproſſen/ derer etliche bey nahe ſchon reiffe Früchte haben/ andere aber ſind noch klein/und wachſen erſt hernach. Die Frucht iſt ohngefehr anderthalb Finger lang/und dreyeckigt/ etwan ſo ſtarck/ als eine halb-gewachſene Gurcke oder Cucumer, und ſolcher Früchte ſeynd offt bis 200. an einer Traube Der Baum iſt bey nahe Mann dicke/ aber gantz Schwammicht/ hat keine Zweige/ ſondern die Frucht wächſet mitten aus den Stamm. Wann ſie reiff und gelbe geworden/ die äuſſerſte Schale abgezogen/ und die Frucht in dünne Scheiblein mit einem Meſſer zerſchnitten worden/ ſo erſcheinet auf jeden Schnitt zu beyden Seiten die Geſtalt eines am Creutze ausgeſtrecketen Menſchens; und zwar ſo vollkommen/ ob wäre es von einen Mahler mit einen Pinſel entworffen. Die Portugieſen eſſen dieſe Frucht aus Andacht unzerſchnitten; Dergleichen geſchiehet auch von den Mohren/ aber nicht aus Andacht/ ſondern aus Gewohnheit.

Der Oſt-Indianiſche Feigen-Baum Piſang genannt/ hat eine wohlſchmeckende/ und lieblich riechende/ faſt

faſt drey viertel Ellen lange Frucht/ welche die Portugieſen Figos de Cannanor oder Pallaſados wegen ihrer Länge nennen. Dieſe groſſe Piſangs oder Feigen werden getrucknet/ und mit Zucker eingeleget / ſind gut zu kochen/ oder auch / wenn man zur See reiſet/ ungekochet mit Reis zu eſſen/ ſo man ſie von einander ſchneidet / ſind ſie röhtlich. In Scheiben geſchnitten und mit Wein gekochet/ und Canehl beſtreuet/ iſt ein gutes Eſſen / welches beſſer als gekochte Quitten. Item: In der Länge von einander geſchnitten/ und mit Zucker angemachet / iſt es gleichermaſſen gut / und ſchmäcket ſehr annehmlich. Dieſe Frucht der Feigen iſt nechſt den Cocus-Nüſſen die nützlichſte/ weil ſie die Indianer mit ein wenig gekochten Reis / oder auf andere vielerley Arten roh und ungekochet / zu ihren Lebens Unterhalt gebrauchen.

**Feldhuhn** / vide **Rephuhn**.

**Fenchel** / Fœniculum vulgare Germanicum, Fr. *du Fenouil*, **Teutſcher Fenchel** / nebenſt welchen man auch hat Fœniculum Romanum vel Dulce, ſüſſen **Fenchel** aus Welſchland/ deſſen Saame gröſſer als des gemeinen ; Er pfleget aber in Teutſchland nach zwey Jahren auszuarten / und dem gemeinen gleich zu werden.

Die Wurtzeln des Fenchels gehören in die Apoteck ; Der überzogene Saame kömmet unter dem kleinen Confect mit auf die Tafel. Das friſche Kraut/ welches ſeinem Temperament nach hitzig im 2ten Grad / und trucken im erſten Grad/ wird zuweilen in der Küche gebraucht : Und zwar anfänglich roh ; Wiedann der ſüſſe Fenchel hierin dem gemeinen an Gütigkeit weit übertrifft / alſo daß die Italiäner die rohe Stengel mit Anmuht eſſen/ und zwar entweder ſo für ſich/ oder mit Saltz und Pfeffer nach der Mahlzeit. Einige ſchneiden die Blätter mit unter die Lactucke/ derſelben Kälte damit zu mäßigen : Andere machen die Stengel mit Eßig ein / und ſtellen ſie auf bey Gebratenes. Bey uns iſt am gemeinſten/ die Gurcken und Sauer-Kohl damit eben wie mit der Dille einzumachen.

Die fürnehmſte Tugenden des Fenchels ſind : Das Geſicht ſtärcken / die Dauung befordern/ die Milch vermehren / den Urin treiben/ ſonderlich aber die Blehungen zu zertheilen / nach dem bekannten Vers der Salernitaniſchen Schule im 49. Cap.

Semen Fœniculi pellit ſpiracula culi.

**Ferialia**, waren bey denen Römern Feſte/ die denen Geiſtern der Verſtorbenen zu Ehren gehalten wurden/ und zwar den 21. Februarii, da man viel Vieh ſchlachtete / und ſtattliche Mahlzeiten anrichtete; Daher auch à ferendis Epulis dieſes Feſt den Nahmen mag bekommen haben.

Fett/

**Fett** / heiſt in der Küchen diejenige feuchte / flüßige und öhlige Materia, welche in dem Kochen des Fleiſches und der Fiſche ſich oben auffſetzet / und mit dem Fett- oder Abſchöpffe-Löffel abgenommen / und wann es gutes Fleiſch-Fett iſt / und der Reſt ſich auf der Fleiſch-Brüh coaguliret hat / alsdann zum Zurichten anderer Speiſen an ſtatt der Butter gebrauchet / ja offt höher / als geſaltzene Butter geachtet / oder zum Licht-Ziehen und Seiffen-Machen verbrauchet wird. Von ſolchem Fett kommen die Sprich-Wörter / daß man ſaget zu einen der wohl lebet und einen ſtattlichen Tiſch hat: Er könne mit fettem Maul zum Fenſter hinaus ſehen. It. Es gebe bey Hofe fette Suppen / aber auch hohe Sprünge; Welches aus einer gewiſſen Fabel genommen / da ein Hund der in der Küchen naſchen wollen / aus Furcht vor dem ankommenden Koch zum Fenſter hinaus und hoch herunter geſprungen / und hernach auf Befragen / wie es ihm bey Hofe ergangen / ſich obiger Worte verlauten laſſen. Bekannt iſt auch die Redens-Art: Er drohet ihm / wie einer fetten Henne. Item. Dieſes oder jenes / woran nicht viel zu verdienen / will den Kohl nicht fett machen. So pflegt man auch von einer reichen und ſtarcken Parthey / die bey der heutiges Tages herrſchenden Ungerechtigkeit an vielen Orten gegen eine geringere / auch in ungerechter Sache / obſieget / zu ſagen: Das Fett ſchwimme allzeit oben; Welche Redens-Art aus der Natur des Fettes genommen. Denn weil ſolches eigentlich ein gewiſſes Schwefelhafftiges Excrementum, voll edlen Sulphuris in den Thierlichen Leib / mag benennet werden; Als ſuchet es immer die Höhe / und ſchwimmet dannenhero über andere ſchwerere und mehr irrdiſche Cörper. Welches auch zur Ausdeutung der Redens-Art: Er brüſtet ſich / wie ein fetter Wanſt; Item, Fette Ochſen und groſſe Farren haben mich umgeben / Anlaß geben kan; Indem derjenige / der es vermag / den Schwächern nach unſerm Teutſchen Sprichwort im Sacke ſtecket. Von dem Fett werden diejenige / welche mit Speck / Thran / Unſchlitt / Butter / Lein- und Baum-Oehl / und dergleichen fetten Waaren handeln / Fett-Höckers genannt.

Das Fett / welches die Menſchen in ihrem Leibe ſetzen / (und welches manchmahl ſo exceſſiv iſt / daß ſie mit Recht Craſſi vel Pingues mögen genennet werden / ja etwan gar den Schmeer-Bauch in einer Binde tragen müſſen) iſt einigen gleichſam von Natur angeerbet / und von ſeiner guten Conſtitution herrührend / wird aber auch durch ein ſtetiges Wohl-Leben und weniges Bewegen generiret. Indeſſen ſiehet man ſelten / daß ſo gar fette Leute / wann ſie ſich nicht im Eſſen und Trincken moderiren / und durch Arbeit und Bewegung ſich helffen / ein

hohes Alter erreichen / ſondern gemeiniglich durch einen Schlag oder Stich-Fluß offtmahls leyder! welches höchlich zu bejammern / in trunckenem Muth dahin geraffet werden.

Das Fiſch-Fett / ſonderlich aber der Aele / wird von denen Medicis vor das ungeſundeſte unter aller Thiere Fett gehalten; Daher auch Hippocrates ſagt Lib. de intern. affect. Anguillæ habent pinguedinem naturæ hominis maxime infenſam; Und der gemeine Spruch heiſt: Omnis pinquedo mala, piſcium vero, imprimis anguillarum peſſima.

In dem Alten Teſtament muſte alles Fett der Thiere / die man zum Danck-Opfer darbrachte / dem HErrn geopfert werden: Daher auch denen Juden verboten war / kein Fett noch Blut zu eſſen; Wie zu leſen im 3 Buch Moſis am 3. Cap. item am 7. Cap. im 23. und 25. Vers / und ſo anderwerts mehr.

**Feuer** / Ignis, Fr. *le Feu*, iſt ein Elementum Materiale, welches mit dem brennenden Rauch und Flammen als mit einem Kleide umgeben / das Weſen aber des Elementariſchen Feuers ſtecket inwendig darinn / welches ſich durch das Licht und durch die angebohrne Wärme zeiget / als welche ſowol in Himmliſchen als Irrdiſchen Cörpern zu finden iſt; Und zwar am allermeiſten in denen lichten Cörpern / zuvorderſt in der Sonnen / als der eigentlichen Feuer- und Licht-Kugel / in welcher es ſeinen Sitz erwählet hat. In der Lufft mercket man es unter einer dampfigten Subſtantz / unter der Erden in einem dunckeln / und nach Art der brennenden Materien, die es antrifft / mannigfarbigen Glantz; In denen übrigen dunckeln Cörpern aber / lieget es / als in einem Ausſchuß der Elementen, vergraben / kan aber durch Chymiſche Kunſt auch aus denenſelben ausgezogen / und am Tage gebracht werden. Solcher geſtalt hat ein jeder Menſch ſein Elementariſches Feuer bey ſich / welches er aus dem Zuſammen-Reiben der beyden Hände-Ballen leicht mercken kan; Innmaſſen dieſelbe nicht nur alsdann warm werden / ſondern auch anfangen nach Schwefel zu riechen.

Von dieſem Elementariſchen Feuer iſt nun unterſchieden unſer ordinaires Küchen-Feuer / welches / weil es alle Cörper verbrennet und verzehret / kein Element kan genennet werden; In Anſehung / daß das Elementariſche Feuer zur Erhaltung der natürlichen Dinge / und nicht zu deren Verderb erſchaffen iſt. Von dieſem unſern Küchen-Feuer dieſes Orts allein zu reden / ſo iſt daſſelbe dem Menſchen von GOtt darum gegeben / damit unſere ſchwache Leiber dadurch vor der Kälte verwahret / und die rohe und harte Speiſen dadurch zum Eſſen und Verdauen in dem Magen bequehm gemachet werden mögen. Dann / wo wolte ſonſt das Brod

im Back-Ofen/ der Braten am Spieß/ das Fleiſch in den Töpfen/ können gahr gemachet werden/ wann es nicht durch des Feuers Hitze geſchehe. Zwar ſeynd die Sonnen-Strahlen in Africa ſo penetrant, daß auch in dem dadurch erhitzten Sande ein Ey oder Stück Fleiſch kan gahr gemachet werden/ und die Beſtialiſchen Tartarn machen vor ihren Mund das unter ihrem Sattel gelegte Pferde-Fleiſch/ wann ſie eine Zeitlang damit geritten/ zum Eſſen tüchtig. Dieſes ſchlieſſet aber darum des Feuers Würckung nicht aus: Dann in jenem operirt die Sonne/ als das höchſte kräfftigſte und Elementariſche Feuer; Hier aber die Bewegung/ und durch ſolche heraus-gelockte innerliche natürliche Hitze/ wie droben in dem Aneinander-Reiben der Hände bewieſen worden.

Was aber unſer Küchen-Feuer erhält/ iſt das Holtz oder die Stein-Kohlen/ Turff und hartzige zäſerige Erde/ als welches alles Materien ſeyn/ welche das Feuer zu ſeinem Unterhalt haben will; Daher diejenige Städte und Länder die hiervon keinen groſſen Vorrath haben/ ſehr übel daran ſeyn/ und gemeiniglich die Haushaltungen auch höher als in Holtz-reichen Ländern zu ſtehen kommen: Zu geſchweigen/ daß man auch vieler Orten bey ſolchen Holtz-Mangel zu dem Stroh und dürren Kuh-Miſt greiffen muß/ welcher Holtz-Mangel auch die Leute ſo viel ſparſamer mit dem Holtz umzugehen antreibet/ wie wir ſolches in Holland und anderwerts ſehen; Da hingegen in Holtz-reichen Ländern das Feuer niemahls auf dem Heerd ausgehen muß/ und offt mit Wunder anzuſehen/ wie bey denen auf dem Lande und nahe am Holtz Wohnenden ſo gar überflüſſig das Holtz conſumiret wird/ welches vielleicht auf andere Weiſe noch beſſer können genutzet werden.

Von **dem Mangel des Feuers** wiſſen ferner diejenige zu ſagen/ die durch Schiffbruch etwan an eine wüſte Inſul verſchlagen worden/ und ob ſie gleich daſelbſt Fiſche und Fleiſch genug zu ihrem Unterhalt hätten haben können/ dennoch weil ſie kein Feuer-Zeug bey ſich gehabt/ kein Feuer/ um ſolche Speiſen zu kochen/ haben machen können. Hingegen nimmt manchmahl das Feuer allzuſehr in denen Küchen überhand/ daß es den Schorſtein und das gantze Haus ergreifft/ und ſolches in kurtzer Zeit in die Aſche leget/ wann man entweder deſſen allzuviel in den Ofen/ Camin/ oder auf den Heerd anleget/ unachtſam damit umgehet/ oder daſſelbe auf andere Weiſe verwahrloſet.

**Nach dem Gebrauch** wird das Feuer in groſſen Hof-Küchen genennet das Brat- oder Koch-Feuer; Jenes muß lang angeleget ſeyn/ damit die 2. oder 3. Brat-Spieſſe/ ſo über einander davor liegen/ und voller Gebratenes ſtecken/ deſto beſſer eine gleiche Hitze haben mögen. Das Koch-Feuer wird

wird ſo eingerichtet / daß die Töpffe rund herum um daſſelbe ſtehen / und an dem Keſſel-Hacken noch ein oder mehr Keſſels mögen hangen können.

Ein gemeines Küchen-Sprichwort pfleget zu ſeyn: Ein gutes Feuer mache einen fertigen Koch; Welches manche verſchwenderiſche Köche nun mehr als zu wohl wiſſen / dahero ſie vielmahls gantze Klumpen Butter oder Fett ins Feuer werffen / um demſelben dadurch ein neues und Flammen-bringendes Nutriment zu geben. Zu mercken aber iſt / daß ein Holtz vor dem andern ein gut Flammen- oder Kohlen-Feuer gebe / und daher das eine beſſer zum langſam oder geſchwind Abbraten / das andere beſſer zum Sieden oder Kochen ſey / wie dann auch in Chymiſchen Operationibus dieſes Experiment ein ſolches / jenes ein ander Holtz erfordert.

Wer das Feuer nöhtig hat / pflegt man zu ſagen / der ſucht es in der Aſche; das iſt: Er meldet ſich daſelbſt an / wo ihm kan geholffen werden. Und ſo wird das Feuer von ſorgfältigen Küchen-Jungen oder Köchinnen / nachdem das Kochen oder Braten vorbey / des Abends fleißig zuſammen gefegt / die glüende Aſche mit todter Aſche bedecket / auf welche Weiſe man des andern Tages oder in der Nacht / wann es nöhtig iſt / bald wieder Feuer haben kan. Man decket auch wohl ſolche glüende und glimmende Aſche mit einem Blech zu / damit die Katzen nicht in ſolchen wühlen / und etwan eine Funcke davon an ſich auf den Boden in Heu und Stroh / zu groſſem Schaden des Haus-Vaters / tragen mögen.

**Feuer-Freſſer** / iſt eine Art herumvagirender Leute / welche gleichwie die Marckt-Schreyers / Gaucklers und Taſchen-Spielers / ihre Kunſt / nemlich glüende Kohlen zu verſchlingen vor Geld ſehen laſſen. Eines ſolchen und zwar der ein Frantzoß von Geburt geweſen / gedencket Happelius in ſeinen Relationibus Curioſis folgender geſtalt: Er hatte als er ſich hier in Hamburg ſehen ließ / ſtets einen Haven voll glüender Kohlen um ſich / davon er eine Quantität in dem Munde nahm / ſolche zerkäuete / und (ſo zu reden) lebendig hinunter ſchluckte. Er nahm ein Stück rohes Fleiſch / hielte es vor dem Munde / und bließ ſo ſtarck Feuer von denen im Munde verborgenen glüenden Kohlen / daß er daſſelbe briete / und endlich als eine Delicateſſe verzehrte. Gantze Klumpen Schwefel und Pech zündete er an / und ſchluckete ſie mit ihrem blau-brennenden Lohe in den Halß hinunter / daß es ziſchete. Es war ihm ein geringes / daß er ein glüendes Eiſen nahm / und ſelbiges mit der Zungen beleckete / daß es ziſchete. Ein ziemliches glüendes Eiſen nahm er zwiſchen die Zähne / und trug es eine gute Weile auf dem Theatro im Mund umher / und was dergleichen ungewöhnliche Dinge mehr waren. Man ſagt / er habe zu Paris einem vornehmen

Herrn dieſe Kunſt/unter dem Verſprechen des Stillſchweigens offenbahret/ damit er nicht/ als ein Zauberer/ der Juſtitz möchte übergeben werden/ daraus genungſam zu erkennen war/ daß alles natürlich zugangen/ und habe ich/ und viel hundert Menſchen angemercket/ daß er ſtets etwas in den Mund geſtecket/ und daran gekauet/ wodurch ohne Zweifel das Feuer/an demjenigen Ort/ da es ſeine Zunge/ Zähne/ Backen und Gaumen berühret/ alſobald mortificiret und gelöſchet worden/ da im Gegentheil das übrige glüend geblieben/ und hat er ſich durch ſeinen Dollmetſcher/ der ein Niederländer aus Antwerpen war/ausdrücklich vernehmen laſſen: Daß ihm ein jeder dieſe Kunſt bald/ und ohne einigen Schaden nachthun könte/ wofern er ihm nur offenbahren wolte die Species, die man in allen Apothecken hätte/ und womit er ſeinen Mund wider das Feuer præſervirte.

*Feuilles*, vide **Blätter.**

*Feuillentine*, vide **Torten-Teig.**

**Fincken** / Fringillæ, Fr. *des Pinſons*, halten ſich theils gerne bey denen Buch-Bäumen auf/ daher ſolche auch **Buch-Fincken** genennet werden. Sie werden häuffig im Herbſt gefangen/ und auf gemeinen Tafeln verſpeiſet; Die aber im Vor-Jahr gefangen werden/ im Baur geſetzet/ und zum Singen abgerichtet.

Unter die Art der Fincken werden auch die ſo genannte **Kern-Beiſſer**/ Fringillæ Ceraſorum, **Kirſch-** oder **Blut-Fincken**/ von dem rothen Fleck/ den ſie auf der Bruſt haben. Item. Die **Stieglitzen** oder **Diſtel-Fincken**/ Carduelis Acanthis. Ferner die **Hänfflinge**/ Fringilla Cannabæa, weil er gerne Hanff-Saamen friſt/ und daher **Flachs-Fincke**/ Linaria, Fr. *Linotte*, genennet wird. Der **Grün-Finck**/ Chloris, Fringilla viridis, ſonſt auch **Hirſe-Finck**/ **Geel-Finck** oder **Goldammer** genannt/ gezehlet.

Ihre Zubereitung in der Küchen geſchiehet wie bey andern gemeinen Vögeln.

**Fiſche** / Piſces, Fr. *Poiſſons*, ſcheinen gebrochen aus dem lateiniſchen Worte Piſcis alſo genennet zu werden; In einer weiten Bedeutung aber/ werden darunter verſtanden allerley Waſſer-Geſchöpffe/ alſo/ daß ſowohl Cetacea der Wallfiſch/ als auch die Exanguia und Teſtacea, oder Schalen-Fiſche mit darunter begriffen ſind. In einer engeren Bedeutung nimmt man die Fiſche nur vor die jenige Arten/ welche zu der Speiſe dienlich/ und in der Küche zubereitet werden. Man könte ſie auch eintheilen: (1) In Meer-Fiſche. (2) In Fluß-Fiſche mit Schuppen. (3) In Fluß-Fiſche ohne Schuppen. (4) In Fiſch-werck mit Schalen. Die Meer-Fiſche ſeynd entweder Pelagii, Tieff-Fiſche/ welche

in der Tieffe oder Grund des Meeres wohnen / und wegen Mangel der Sonnen-Stralen / und Hartigkeit des Fleiſches die Geringſten ſind / oder Littorales, Strand-Fiſche / welche zwar von dem Auswurff des Meeres ſich nehren / allein weil das Ufer von der Sonnen mehr erleuchtet wird / und ſie ſelbſt durch ſtete Bewegung die Unſauberkeit der Nahrung einiger maſſen wider loß werden / ſo ziehet man ſie den Tieff-Fiſchen an Gütigkeit vor / oder auch Saxatiles, Klippfiſche / welche an Meer-Felſen und Stein-Klippen / da das Meer durch die Winde getrieben wird / ſtets anſchläget / ſich aufhalten / und wegen ſothaner Bewegung vor die Beſten gehalten werden. Unter dieſen Meer-Fiſchen ſind die meiſten ſo geartet / daß ſie ihre Wohnung nicht ändern / ſondern eine jede Sorte bleibet gerne an ihren gewöhnlichen Ort; jedoch finden ſich einige / welche zu gewiſſer Zeit / aus den Meer heraus treten / und in die Ströhme aus Begier des ſüſſen Waſſers ſich begeben / (als da ſind / der Lachs oder Salm / Salmo, Elox oder Eſox, item der Stör / Acipenſer und Acipenſis, Sturio vel Storia) der Stockfiſch / Onos, Oniſcus, Aſellus, wie auch der Schellfiſch / Aſellus minor oder Callarias, der Dorſch / welcher viel in der Oſt-See gefangen / und in Preuſſen Pomucheln genennet wird / Aſellus minor alter, der Roche / Roja, griechiſch / Batos, die Schollen / Pſettæ Ariſtotelis, Paſſeres oder Paſſæ, die ſo genannte Butten / die Zungen / Solea, Bugloſſa, item Lingulaca, der Hering / Halec vel Halex, der Gold-Fiſch / Perca Fluviatilis minor, oder Aurata Aldrovandi, die Sardinen oder Sardellen / Sarda, Sardina und Sardella, und endlich die ſo genannte Sprott. Dieſe alle werden anders nicht als in der See gefangen.

Fiſche die auſſer den Meer und Saltz-Waſſer anzutreffen ſeyn / es ſey in Flüſſen / Ströhmen / Bächen / flieſſenden oder ſtehenden Seen / Teichen / Graben / Pfühlen und dergleichen ſüſſen Waſſern / laſſen ſich wieder in Squammoſos, Schuppige / und in Læves, oder Glatte abtheilen / jene ſind den Meer-Fiſchen an Gütigkeit die näheſten und geſundeſten / als da ſind: der Hecht / Lucius vel Lupus, die Karpe / Cyprinus, der Braſſen / Brama, der Bley / Blicca vel Pleſtya, der Rape / a rapacitate Rapax, die Jäſe / capito fluviatilis Coeruleus, die Zerte / Zerta vel Capito Anadromus, die Döbel / Squalus Major capito fluviatilis major, der Häſeling / Squalus minor, ſeu capito fluviatilis minor, die Lachs-Moränen / Murenæ Salmonatæ, die kleine Moränen / Albulæ vel Albiculi, Lacuſtres, Murenulæ, die Karauzen / Caraſus, die Gibeln oder Giblichen / Characes vel Caraſſi minores, die Forelle / Trutta fluviatilis, von ihrer Buntigkeit auch Vario & Variola genannt / die

Lachs-Fohren oder Forellen / Truttæ Lacuſtres vel Salmonatæ, der Aſche/ Thymallus umbra fluviatilis, Aſchia, Thymus & Temelus, der Schnebel/ Foxinus, der Sticherling/ Pungitius, Aculeatus, Spinachia, die Gründlinge / Funduli, Gobiones, Fluviatiles & Littorales, der Stint / Apuus, der Grühe / Aphia Fluviatilis minima, (der gemeine Mann heiſſet ihn auch Tauſend-Fiſch/ item Mutter-loſe/ welches Wort mit dem grichiſchen Aphya, welches ſoviel bedeutet / als Non nata, ſive nullis orta Parentibus, die keine Eltern haben/ überein kommt/) der Weiß-Fiſch welcher ſeiner Silber-glänzenden Schuppen wegen / unterſchiedliche Sorten unter ſich begreifft; Als da ſeyn / die Uckeley, Albiculi, Albulæ, von einiger Witten oder Weiß-Fiſch in ſpecie genannt; Ferner / die Plötzen und Rothaugen/ Rutili, Rubelli, Rubiculi, Rubelliones, Erythrini, die Flincken / Alburni & Albuli &c. Fluß-Fiſche ohne Schuppen ſeynd/ der Welß / Silurus, der Aal / Anguilla, ab angue, alſo genannt/ weil er einer Schlangen gleichet; Dahero Juvenalis ſagt: Anguilla eſt longæ cognata Colubræ, Aldrovandus lib. 4. C. 14. hält ihn pro piſce Catadromo, der zwar in ſüſſen Waſſern gezeuget würde / bisweilen aber auch auf den Strömen ſich in das Meer hinunter begebe/ die Quappe / Muſtela vel Muſtella, gobius fluviatilis, die Lamprete / Lampreta, a lambendo Petrus, weil dieſe Art Fiſche ſich an die Steine in Waſſer anſaugen / alſo genannt / die Neunauge / Lampreda media, oculata minor, lumbricus aquaticus, die Peißker / Pœcilias, Varius Piſcis Foſſilis, der Schley / Tinca vel Tencha, die Schmerlen / Cobites vel Cobitis, Barbatula, item Turdus vel Turdellus, Muſtela. Fluviatilis Minima, Pœcilias minimus, Lochia pinguis. &c.

Fiſchwerck mit Schalen ſind entweder Cruſtacea, d. i. Dünn-ſchälige oder Teſtacea, Dick-ſchälige; Unter jenen werden verſtanden der Krebs / Cancer, Aſtacus, Cammarus, (wiewohl dieſer letztere Nahme mehr die Arten / von See-Krebſen / gleichwie Aſtacus die Strohm- und Fluß-Krebſe unter ſich begreiffet /) der Hummer / Gammarus, / die Taſchen-Krebſe / Gammari vel Cancri, marini rotundi, die Garnelen / Squillæ vel Crangones, die Auſtern / Oſtreæ, ab oſtraco, welches bey den Griechen / Teſtam, eine Scherbe oder Schale bedeutet / die Muſcheln / Muſculi, welche eben wie die vorgehende Auſtern unter die Teſtacea, Bivalvia gerechnet werden.

Eine fernere Beſchreibung und Eintheilung der Fiſche möchte auch dieſe ſeyn/ daß nemlich etliche derſelben mit Leder und Haaren bekleidet / wie die Meer-Kälber und See-Pferde / andere nur mit Leder / wie die Delphinen oder Meer-Schweine / etliche mit

Stacheln / wie die ſo genannte Echini oder ſtachlichte Meer-Fiſche / etliche mit Schuppen / wie die Karpen / andere mit einer Haut / wie die Meer-Engel / derer Haut ſo rauch iſt / daß ſie zu Polierung des Elffenbeins dienet. Im Gegentheil iſt die Muränen- und Lampretten-Haut gantz weich / und dannenhero zum Polieren untüchtig. Andere ſind gleich und eben / wie die Plateiſſen / groſſe Halb-Fiſche oder See-Butten / und die Schollen / andere lang wie die Meer-Aal / Hecht / und dergleichen / andere leichen zweymahl im Jahr / wie der Hecht / andere nur einmahl / wie die übrigen insgeſamt. Etliche haben ihre Schuppen gegen den Mund gekehret / wie der Stör / die andern alle aber nach dem Schwantz. Die todte Aale ſchwimmen nicht / da es hingegen mit den andern eine widrige Beſchaffenheit hat. Etliche ſtehen alſobald ab / ſobald ſie aus dem Waſſer gezogen werden / wie die Heringe / der Aal aber kan ſechs gantzer Tage ohne Waſſer leben. Andere Fiſche werden durch Vermiſchung Männleins und Weibleins gezeuget / und laſſen die Eyer fahren. Die Aale aber ſollen ſich an die harten Felſen reiben / und was ſie alsdann abtreiben / davon ſollen junge Aele werden / ohne einige Vermiſchung und ohne Saamen. Etliche Fiſche haben Brüſte / gleich den Weibs-Perſohnen / wie die Delphinen / andere aber haben keine. Ihrer vielen ſchadet die Berührung der Erden im geringſten nicht / der Delphin aber ſtirbet alſobald / ſobald er den Erdboden berühret. Im rothen Meer wird ein Fiſch gefunden / welcher der Harpffenſchlager genennet wird; Dieſer hat vom Schwantz bis an den Haupt-Wirbel unterſchiedliche gezogene Linien / gleich den Muſicaliſchen Saiten / dannenhero er auch obbeſagten Nahmen überkommen. An andern Fiſchen wird dergleichen Muſicaliſchen Saiten Entwurff nicht beobachtet. Der ſtachlichte Meer-Fiſch / Echinus, hat ſeinen Mund mitten am Leibe / die andern Fiſche aber haben ihn am Kopffe. Der Stachel-Roche iſt der langſahmſte / der Groß-Kopff aber der geſchwindeſte Fiſch. Der Wallfiſch übertrifft an Gröſſe alle andere Fiſche. Das ſo genannte Fiſchlein Encraulis oder die Meer-Seel / iſt das aller kleineſte. Die Fiſche ſind insgemein nicht bequem zum Fliegen / ſondern zum Schwimmen / die Black-Fiſche und Meer-Spinnen aber / nebenſt ſehr vielen andern / ſind von Natur zum fliegen ausgerüſtet. Andere Fiſche holen Athem durch die Ohren / der Wallfiſch aber nicht / ſondern durch ein ihm von Natur mitgetheiltes Röhrlein. Alle andere Fiſche nehren ſich alſo / daß ſie einander ſelbſt auffreſſen; der Fiſch Ceſtreus aber / enthält ſich von ſolchem Raub. Andere Fiſche haben Blut im Leibe / wiewohl gar wenig; Der Black-Fiſch aber hat an ſtat des Bluts / eine Dinte bey ſich / dannen-

nenhero er auch der Dinten-Fiſch genennet wird. Andere Fiſche ſind im Anrühren ſehr kalt / der Stern-Fiſch aber iſt dermaſſen hitzig/daß er alles Berührte anbrennet / und alle Speiſen verkochet. Andere Fiſche zeugen ihre Eyer im Waſſer/die Schildkröte aber auf der Erden/und ſobald ſie ſolche mit Sand bedecket / begiebet ſie ſich alſobald wieder in das Meer / nach verfloſſenen ſechzig Tagen kehret ſie wieder zu denſelbigen / thut den Sand hinweg/und weil ſie ſolche lebendig zu ſeyn befindet / als führet ſie dieſelben auch allgemählich zum Meer. Andere Fiſche ſo in Reuſſen gefangen und verſchloſſen ſind / bemühen ſich mit dem Kopffe durchzubrechen. Weil aber der Fiſch Scarus in die ihme ſchädliche/ geflochtene Weiden ſeinen Kopff zu ſtecken nicht getrauet/als kehret er ſich um/ machet mit wiederholten Schwantzſtichen eine Oeffnung / und ſuchet alſo hinter ſich hinaus zu dringen. Wann nun ohngefehr ein anderer ſeines gleichen ihn von auſſen alſo erſiehet/ beiſſet er in des Gefangenen Schwantz/ziehet alſo an / und hilfft ihm völlig heraus. Andere Fiſche wiederkäuen nicht; Obgemelter Scarus allein/ wird nach vorhergegangener Wiederkäuung genehret / und genieſſet alſo im Schwimmen der Speiſe. Andere Fiſche laſſen unten ihren Unflat von ſich/der Wallfiſch aber oben / durch ein zartes Röhrlein oder Löchlein. Andere Fiſche / ob ſie gleich unterweilen den Vogel im fliegen nachahmen/ ſind ſie doch deswegen keine Vögel. Im Sineſiſchen Meer aber iſt ein Fiſch / den die Sineſer den Saffran-gelben Fiſch nennen/ der zugleich ein Fiſch und ein Vogel iſt. Ein Vogel im Sommer / und ein Fiſch im Winter.

Nach dem Alter hält man die jungen Stockfiſche oder Mittel-Cabliau beſſer als die groſſen alten ; Hingegen ſeynd die Hechte in ihrer Jugend und Alter gut / und von denen Bleyen/ Barmen und Karpen werden die Kleine und Junge nicht ſo ſehr als die Erwachſene geachtet.

Was die Subſtantz des Fiſch-Fleiſches anbetrifft / ſo iſt ſolche entweder hart und zähe/ wie bey den Schley/und tauget alsdann nicht / oder weich wie ein Wels ; dieſe iſt gut / oder mittelmäßig wie bey denen Forellen. Unter denen weich-fleiſchigen Fiſchen ſoll man die Groſſen und Alten / unter denen Hart-fleiſchigen aber die Junge erwehlen.

Wann man den Luxum und die unglaubliche Koſten / welche die Römer auf die Fiſcherey gewand / bedencket/ ſo haben ſie darum weit mehr gethan als die Griechen und andere Völcker. Lucullus ließ bey Neapolis einen gantzen Berg durchgraben/ auf daß er die Meer-Fiſche in das ſüſſe Waſſer leiten möchte/ als wodurch ihr Geſchmack ſollte verbeſſert werden. C. Hircius erdachte zuerſt der Murænarum Vivaria, die Lampreten-Hälter/

ter / aus welchen er dem Cæſari Dictatori 6000. Stück Lampreten zu ſeinen Triumph-Banquet vorgeliehen. Der Redner Hortenſius hatte in ſeinen Fiſch-Weyher zu Baulis eine Lamprete / die er ſo ſehr liebete / daß er auch über ihren Todt ſoll geweinet haben; Und eben daſelbſt hatte die Käyſerin Antonia einer von ihr ſehr geliebten Lamprete güldene Kettlein angehangen. Der Römer Vedius Pollio, ſpeiſte ſeine Muränen gar mit Menſchen-Fleiſch / welches aber der Käyſer Auguſtus dadurch zerſtöhrte / daß er dieſes grauſamen Menſchen-Fiſchers/ alle ſeine Fiſchweyher einreiſſen und verderben ließ. In des Cæſaris Teich waren die Fiſche ſo zahm gemachet/ daß wann man ſie mit Nahmen geruffen/ ſie herzu geſchwommen/ und die Speiſe aus der Hand genommen; Alſo findet ſich noch heutiges Tages in den Schloß-Graben zu Oranienburg, 4. Meilen von Berlin/ eine ſo groſſe Menge zahmer Karpen / die / ſobald eine Glocke geläutet wird / herzu ſchwimmen / und ſich ſpeiſen laſſen. Wie reich an Fiſchen die Römiſche Fiſch-Teiche müſſen geweſen ſeyn / iſt daraus abzunehmen/ weil aus des Lucilii ſeinen auf einmahl 49000. Fiſche verkauffet worden.

Hingegen ſo haben die Pythagorici nicht auf Fiſche gehalten/ wie dann des Pythagoræ Symbolum (a piſcibus abſtinete, enthaltet euch von Fiſchen) ſoll geweſen ſeyn. Plutarch. in quæſt. convival. führet dreyerley Urſachen dieſes Verbots an / nemlich weil die Fiſche im Waſſer und alſo in einem Element leben / welches von des Menſchen Element / nemlich der Lufft gar weit unterſchieden / deswegen ſie tanquam peregrini & alienigenæ zu betrachten/ welche nicht bequehm/ daß ſie mit unſerm Blut und Geiſterlein vermiſchet würden; Allein Plutarchus kehret dieſen Beweiß ſelbſt um / und ſagt/ es wäre doch beſſer etwas Ausheimiſches fangen und eſſen/ als dasjenige was uns näher kommt / indem wir an denen Cyclopen tadeln / daß ſie ihres gleichen gefreſſen/ aber Pythagoras hat heutiges Tages wenig/ die ſeiner Regel nachfolgen. Zwar aſſen die Syrer keine Fiſche / weil ſie ſolche als Götter ehreten/ und auch der Philiſter ihr Abgott Dagon eine Fiſch-Geſtalt hatte; So muß ſich auch der König zu Calecut des Fleiſch- und Fiſch-Eſſens/ und in Summa alles was Leben hat/ mit ſeinem gantzen Hoff-Geſinde / aus einer närriſchen Braminiſchen Superſtition enthalten. Wir aber/ die wir Chriſten ſeyn/ ſagen mit Paulo aus der erſten Epiſtel an den Timotheum am 4. Capitel am 4. Vers: Alle Creatur GOttes iſt gut/ und nichts verwerfflich/ das mit Danckſagung genoſſen wird/ dann es wird geheiliget durch das Wort GOttes und Gebet. Kommt es alſo nur wegen des Fiſch-Eſſens bloß auf folgende Geſundheits-Regeln an / als (1) Daß man nach ſtarcker Bewe-

gung oder ſchwerer Arbeit nicht Fiſche eſſe/ weil ſie alsdann in dem Magen leicht verderben. (2) Sollen ſich diejenige/ welcher Magen ſchwach / und voll böſer Feuchtigkeit iſt/ des Fiſch-Eſſens enthalten. (3) Soll man nicht zugleich Fiſche mit Fleiſch und Milch-Speiſe genieſſen / oder zum wenigſten ſollen die Fiſche erſt/und nicht nach andern Speiſen gegeſſen werden.

Wann auch an denen Fiſchen/was die Eintheilung ihrer Leiber betrifft/ ein mercklicher Unterſchied in der Güte und Delicateſſe zu finden / als wollen wir auch von ſolchen einen kleinen Unterricht ertheilen. Dieſemnach wurde bey denen Alten der Kopf vom Glauco, Congro, Torpedine und Thynno ſehr hoch gehalten / ja der von einer Umbra war in ſo groſſen Werth / daß man die ſo genannte Drey-Männer (Triumviri) zu Rom damit beſchenckte / und die alten Mullos oder Meer-Barben kauffte man am meiſten wegen der groſſen Köpfe und Lebern. Bey uns rühmet man heutiges Tages den Kopf von einem Lachs und von denen fetten Karpen.

Von denen Fiſch-Zungen wird des Delphins ſeine / die überaus zart und fett iſt / item die Karpen-Zunge oder vielmehr der Gaum vor ein Lecker-Bißlein gehalten.

Die Augen des Meer-Fiſches Glauci , item der fetten Lächſe ſeynd auch nicht unangenehm zu eſſen.

Die Bärte/Barbæ oder Cirri, welche die Mulli oder Meer-Barben am ſtärckſten haben/ und von welchen Heliogabalus gantze Schüſſeln voll ſeinen Gäſten aufgeſetzet / ſeynd heutiges Tages wenig geachtet / und würde die Mühe nicht verlohnen / ſelbige zu ſammlen.

An denen Leibern der Fiſche finden ſich folgende Theile/ als (1) der Nacken/ dieſer wird an dem friſchen Thynno oder Tonnen-Fiſch / den man häuffig in dem Mittelländiſchen Meer fänget/ hoch gehalten.

An denen Heringen iſt der Rücken das beſte Stück.

Die Bäuche an denen Lächſen/ Hauſen/ Tonnen-Fiſchen und Karpen werden/ wann ſie fett ſeyn / am delicateſten / aber dabey ungeſund gehalten/ nach der bekannten Regel : Omnis pinguedo prava, Piſcium vero peſſima ; Alles Fett iſt ungeſund/ aber das von Fiſchen das ärgſte.

Der Schwantz wird an allen Fiſchen vor das Zärteſte gehalten/ wegen der ſteten Bewegung/ dadurch aller Unraht verſchwindet oder zertheilet wird ; Er muß aber von ſolchen Fiſchen ſeyn / die nicht allzugrätig ſeyn/ dergleichen ſeyn der Hecht / Lachs/ Dörſch/ Zander und dergleichen.

Was das Eingeweyde der Fiſche betrifft / ſo wird die Leber vom Scauro bey dem Athenæo ſehr gerühmet. Wir haltens mit denen Hecht- und Quappen-Lebern/die auch nicht zu verachten.

Die Milch in den Fiſchen/ welches eigent-

eigentlich der Männlein ihr Sperma oder Saame iſt / wird von dem Hecht / Karpen und Dorſch ſonderlich werth geachtet. Einige wäſſern die Milch von Peckel-Heringen aus / und wollen daraus falſche Auſtern in Schalen formiren / wiewol es ſehr mercklich iſt. Einige ſtoven ſie mit unter andere Sachen an Kalb- und Schweinen-Fleiſch / welches noch einiger maſſen paſſiren kan.

Der Rögen an denen Fiſchen (ova) ſeynd nicht gar zu geſund / auſſer daß der von den Karpen / er ſey gleich gebacken oder geſotten / noch ziemlich gut befunden wird. Der von Hechten / mit ihren Lebern durchmenget / wird an der Oder Ketzin genannt / und vom Pöbel auf ſolche Weiſe mit Luſt genoſſen; Er erfordert aber einen ſtarcken Magen. Der von Barmen iſt ſchädlich / machet Reiſſen im Leibe / darauf ein Erbrechen und Purgiren folget; Und zwar alsdann am meiſten / wann die Barmen von denen am Ufer ſtehenden Weiden-Blumen freſſen: Iſt daher der ſicherſte Weg / ſich deſſen gar zu enthalten / bevorab weil es eine Idioſyncraſia des Rögens allein / indem das Fleiſch / ſamt denen andern Theilen der Barmen / dergleichen paſſionem Cholericam nicht verurſachen. Der Rögen von Meer-Aſchen / oder Groß-Kopf / wird mit ſeinem eigenen Blute vermenget / und Saltz darunter gemiſchet / ſo wird Botarga (quaſi ova taricha ſive ova ſalita) daraus. Der Rögen von Stören wird in Moſcau eingeſaltzen / und der ſo genannte Caviar (davon unter ſeiner eigenen Benennung gehandelt wird) daraus gemacht.

Den groſſen Nutzen der Fiſche in der Haushaltung betreffend / ſo wiſſen diejenige Länder / welche jährlich eine groſſe 40. tägige Faſten halten müſſen / ohne die 2. Tage in der Wochen / an welchen kein Fleiſch zu eſſen erlaubet iſt / wie viel Nutzen ſie von den Fiſchen haben können / und wie beſchwerlich es ſey / wann man deren ermangeln müſſe; Dahero an vielen Catholiſchen Orten / woſelbſt die Fiſche nicht häuffig zu haben ſeynd / der Pabſt billig hat diſpenſiren müſſen / daß in währenden Faſten die Einwohner gewiſſe Tage in der Wochen Fleiſch eſſen möchten. Dann wann die friſchen Revier- oder See-Fiſche nicht genugſam zu haben / und man ſich mit lauter eingeſaltzenen oder aufgetruckneten Fiſchen behelffen ſoll / ſo ſetzet es nicht allein bey den Menſchen ſchlechte Nahrung / ſondern giebt auch zu vielen Kranckheiten / ja gar zur Contagion und Inficirung der Lufft Urſache; Dahero unter die Policey-Geſetze auch dieſes nicht eines der geringſten iſt / daß man keine ſtinckende Fiſche einführen / oder gewärtig ſeyn ſoll / daß ſie ſollen in das Waſſer geworffen werden.

Unter allen Fiſch-Ländern ſeynd diejenigen / die an der See liegen / und noch darzu viel Fiſch-reiche Flüſſe und Seen umb und in ſich haben / die glückſeelig-

ſten; Dann da gibt ihnen die See nicht allein Monahtlich eine neue Veränderung von Fiſchen/ ſondern ſie können auch abwechſeln mit denen Fluß- und Weyer-Fiſchen/ ihre Tafeln allzeit wohl beſetzen/ und der gemeine Pöbel in dem Lande kan bey ſolcher Menge der Fiſche ſich mit wenigem erhalten; Dahero wir auch ſehen/ daß alle ſolche Fiſch-reiche Länder mit mehrern Einwohnern/ als diejenigen/ die ſolche Fiſchereyen nicht haben/ angefüllet ſeyn. Die vereinigte Niederlande können uns hierin zum klaren Exempel dienen/ als woſelbſt nicht allein viel 1000. Menſchen ſich von dem Fiſch-Fang/ ſonderlich der Hering-Fiſcherey ernähren/ ſondern auch die Holländer durchgehends ihre Mäßig- und Sparſamkeit bey einem Gericht Fiſche (welches allezeit zu haben/ nicht viel koſtet/ und gleichwol den Hunger und Appetit ſtillet) mainteniren. Zu wünſchen wäre es/ daß unſer luxurieuſes Teutſchland ihnen hierinnen folgen/ und mit denen Gaben/ welche die Natur gegeben/ ſich vergnügen möchte/ ſo möchte es vielleicht jährlich um eine oder 2. Millionen reicher ſeyn/ als es nicht iſt. Wie Fiſch-reich das Königreich Dännemarck ſey/ iſt allbereit unter dem Wort **Dähniſche Mahlzeiten** beſchrieben worden.

Wir laſſen aber dieſe weitläufftige Materiam fahren/ und wenden uns zu dem/ was die Policey wegen des Vorrahts der Fiſche und deren Verkauff in einem Lande und Stadt zu beſorgen habe. Solches beſtehet nun vornehmlich darinn/ daß man (1) auf die Fiſchreichen Flüſſe/ Ströhme und Bäche wohl Achtung gebe/ daß ſie nicht zur Unzeit/ oder von Perſonen/ die nicht darzu berechtiget ſeyn/ heimlich oder öffentlich ausgefiſchet/ oder aus Eigen-Nutz die Fiſche aus dem Lande geführet/ und denen Einwohnern dadurch vertheuret werden. (2) Daß man Vivaria oder Teiche und Weiher in genugſamer Anzahl anſchaffe/ aus welchen zu jeder Zeit das Land mit friſchen Fiſchen könne verſehen werden; Dann ſo ein einiger Römiſcher Lampreten-Hälter (wie zuvor ſchon gemeldet) capable geweſen/ auf einmahl 6000. Lampreten/ und ein anderer vor 40000. Cronen Fiſche auf einmahl auszugeben/ warum ſolte man ſolche Kunſt nicht noch heutiges Tages practiciren und nachahmen können. (3) So iſt auch daran gelegen/ daß/ wie gleichfals zuvor ſchon erinnert/ lauter friſche und keine ſtinckende oder todte Fiſche ins Land und auf dem Marckt gebracht werden. Daß auch (4) ein ſolcher Preiß darauf geſetzet ſey/ daß die Arme vor ihr Geld auch ſatt Fiſche bekommen mögen.

Was die Stadt Verona deshalb vor eine Fiſcher-Ordnung habe/ ſolche iſt in ihren Satzungen L. 4. Cap. 161. folgendes Inhalts zuleſen:

Wir ordnen und ſetzen/ daß kein Fiſcher/ oder Fiſch- und See-

Krebs-Verkäuffer / ſich unterſtehen ſolle / dieſelbe ſitzend hinzugeben / oder ſeinen Hut oder Sack auf dem Haupte zu haben / noch etwas anders auſſer demjenigen / wormit er bey Tage ſonſt ſein Haupt zu bedecken pflegt / wie auch an ſeinen Füſſen nichts als bloſſe Socken / und unter denſelben nichts als die bloſſe Erde zu haben; Alſo daß derjenige / ſo offt er dawider handelt / jedesmahl um 60. Solidos ſolle geſtraffet werden. Item. Daß kein Fiſcher oder Fiſch-Verkäuffer den Rögen oder das Eingeweyde der Fiſche auſſer dem öffentlichen Platze / wo ſonſt die Fiſche gewöhnlich verkauffet werden / an einen andern Ort tragen / ſondern an eben dem Tage / da er beſagte Eingeweyde aus den Fiſchen genommen / ſolches auch auf gedachten Platz verkauffen ſolle / bey obberührter Straffe. Imgleichen / daß ein jeder Fiſch-Verkäuffer / der friſche Fiſche zu verkauffen hat / gehalten ſeyn ſolle / die halben Schwäntze und drüber alſobald allen Fiſchen abzuſchneiden / und ſelbige mit den abgeſchnittenen Schwäntzen alſo friſch zu verkauffen; Die eingeſaltzene aber mit gantzen Schwäntzen. Item. Daß ſie die Fiſche nicht waſchen / noch über ſelbige ein Tuch oder Decke &c. breiten ſollen.

Wie aber nicht ein jedes Land alles was zu ſeiner Einwohner Unterhalt nöthig thut / hervorbringet / und es alſo beſtändig heiſſet:

Hic ſegetes, illic veniunt felicius uvæ
Arborei fœtus alibi. - - -

Alſo müſſen auch viele Länder ihren Fiſch-Mangel aus andern Ländern erſetzen; Dahero dann der groſſe Handel mit eingeſaltzenen / in der Lufft gedörreten / geräucherten / und in Eßig eingelegten Fiſchen gekommen. Von allen vieren etwas weniges zu handeln: So haben wir von der erſten Art bekannter maſſen bey uns die Heringe / eingeſaltzene Lächſe / Sardellen / Hechte / Auſtern und Muſcheln.

An in der Lufft gedörreten / zuvor aber ein wenig eingeſaltzenen Fiſchen / den Stock- und Klippfiſch / die Schollen und Plateiſen / die Muränigen / Weiß-Fiſch / und in Schweden die ſo genannte Strömlinge.

An geräucherten Fiſchen den Lachs und Hering / der alsdann Bickling genannt wird / den Gold-Fiſch / Hecht / Aal ꝛc.

In Eßig eingelegte / zuvor aber gebratene / die Bricken oder Neunaugen / und alle ſo genannte maronirte Fiſche / deren theils ſich ſolcher geſtalt kurtze / theils lange Zeit halten laſſen.

Von allen dieſen jetzt-erzehlten / iſt die Ein- und Zu-Fuhr nothwendig zuzulaſſen / und zu befordern / als man ſonſt in denen Catholiſchen Ländern ſchlecht zurecht kommen / und auch in un-Catholiſchen die Haußhaltungen übel würde führen können; nachdem es heiſſet / das Jahr iſt lang / der Wochen und Tage ſeynd viel / der Mahlzeiten aber noch mehr / und auch des Menſchen ſeine Natur ohnedem ſo geartet

artet iſt/ daß der Appetit eine Abwechſelung haben/ und wann er ſich an Fleiſch ſatt gegeſſen/ zuweilen auch Fiſche/ und zwar nicht immer friſche/ ſondern auch gedörrete oder geräucherte; Als welche/ wann ſie beyderſeits wohl zugerichtet werden/ nicht übel ſchmecken/ haben will. Dahero auch in allen wohlbeſtelten Haußhaltungen/ und alſo auch auf groſſen Schiffen die Fiſch- und Fleiſch-Tage abwechſeln; Wie dann gemeiniglich des Montages/ Mittwochens/ Freytages und Sonnabends Fiſche/ die übrigen 3. Tage aber Fleiſch geſpeiſet wird; Und zwar die Fiſche ſolcher geſtalt/ daß die friſchen von Marckte geholet/ die geſaltzene oder geräucherte einmahl um das andere ablöſen. Sonderlich ſeynd die Heringe ſchon recipiret/ daß man ſolche in denen meiſten Europäiſchen Ländern/ einmahl wie ſie aus den Saltz oder der Lack kommen/ das andermahl gekochet/ oder auf den Roſt gebraten iſſet. Mit den Stockfiſch/ welches der zweyte gebräuchlichſte Fiſch durch Europa iſt/ (es werde ſolcher gleich unter Norwegen oder Terra Neuf gefangen) hat es gleiche Bewandniß/ indem er ebenfals auf unterſchiedliche Weiſe/ bald gekocht/ bald auf vornehme Tafeln in Paſteten eingeſchlagen/ auch wohl das/ was des Mittags von gekochten Stockfiſch überbleibet/ des Abends mit etwas Butter durchgeſtovet/ und wieder als ein Gericht (ſo an etlichen Orten Suder-Mueß genennet wird) aufgeſetzet wird; Und alſo gehet es auch mit denen getrucknetẽ Schollen oder Plateiſſen/ die man ſonderlich im Früh-Jahr mit grünen Erbſen/ als ein ſonderbahres gutes Eſſen/ auf vornehmen und geringen Tafeln zu ſerviren pfleget. Was ein geräucherter Lachs in der Haußhaltung manchmahl aus Noth helffe/ und wie er ſonderlich des Sommers mit Appetit gebraten/ oder roh verzehret werde/ iſt bekannt; Und ſo hat man auch von denen in Lack oder Eßig eingemachtẽ maronirten Fiſchen ein gutes Eſſen zum Trunck. Von denen Sardellen aber eine ſtattliche Sauce/ über eingeſchnitten/ gekocht und geprägeltes Fleiſch.

Daß alſo zu einer wohl-beſtelltẽ Küchen-Ordnung nothwendig erfordert wird/ allezeit etwas Stockfiſch/ Hering/ Lachs und andere Gattungẽ oberzehlter Fiſche in Vorrath in der Speis-Kammer zu haben/ die friſchen aber/ ſo man anders keine Gelegenheit hat/ ſolche ſelbſt in einen Fiſch-Kaſten oder Hälter zu unterhalten/ täglich oder wann man es nöthig hat/ von Marckt zu holen; Auch ſich deßfalls nach der Jahrs-Zeit/ wann dieſer oder jener Fiſch vor gut und eßbahr gehaltẽ wird/ zu richten/ welches dann unter der Benennung eines jeden Fiſches inſonderheit wird angezeiget werden.

Wer Hamburg/ Lübeck und Kopenhagen nahe hat/ kan leicht von dannen alſo zu reden/ aus der erſten Hand

Stockfiſch und geſaltzene oder geräucherte Lächſe; die Heringe gleichfals daher / es ſey dann / daß man Holland näher habe; ingleichen die Schollen und Bicklinge verſchreiben. Die ſo genannten Neunaugen hat man von Riga / item, aus Pommern / Bremen / den Lüneburger Lande / und vieler andern Orten mehr. Die Auſtern kommen friſch in Schalen / oder auch ausgemacht in Saltz-Lack aus Hamburg / nicht als wann dieſe oder andere groſſe Handels- und See-Städte alle ſolche Fiſch- und viel andere Eß-Waaren / Gewürtz und Geträncke ſelbſt erzielten / ſondern weil die Handelsſchafft und Schiffarth ſolche in Menge aus der erſten Hand / von groſſen privilegirten Compagnien / bey gantzen Schiffs-Ladungen voll anſchaffet / und alſo der beſte Preiß von ihnen zu haben; Wem es aber ſein Vermögen nicht iſt / von ſolchen Oertern zu verſchreiben / der muß ſich ſeines Orts von denen Kauffleuten und Krämern proncediren / als die auch leben und etwas verdienen wollen / u. darum die Handlung gelernet haben / daß ſie bey derſelben ihr Brod gewinnen wollen.

In denen meiſten Städten iſt auch der löbliche Unterſcheid / daß nechſt denen friſchen Fiſchen / die täglich zu Marckte kommen / auch ordentliche geſaltzene Fiſch-Verkäuffers ſeyn / welche eingeſaltzene Heringe / Dorſch / Aal und Lächſe / Hechte und Sardellen: Wiederum ausgewäſſerte Stockfiſche / Heringe / Schollen und Plateiß / Rigiſche Bütte / eingemachte Neunaugen / und was mehr von dergleichen Fiſchen iſt; Sonderlich aber kurtz nach Johanni den neuen Hering / (den ſie offt mit groſſen Unkoſten / wann er noch theuer und rar iſt / kommen laſſen) zu kauff haben / daß alſo der jenige / der von dieſem keinen Vorrath hat / täglich hin ſenden / und bey ihnen / was ihm nöthig thut / holen laſſen kan.

Wann es nach einiger Medicorum Meynung gehen ſoll / ſo ſollte man ſich ſolcher Salſamenten gantz enthalten / als welche ſie unter die böß-ſafftigen Speiſen zehlen wollen; Wiewohl andere einen Unterſcheid zwiſchen friſch-gepeckelten / und ſchon lange in Saltz gelegenen Fiſchen machen. Hippocratis ſeine Meynung gehet gar dahin / daß die Salſamenta oder eingepeckelte Fiſche denen jenigen dienen / die mit zähen Feuchtigkeiten des Magens beladen ſind / welche / wie es ebenfalls Galenus beſtätiget / ſie austrocknen und verdünnen / auch zugleich den Leib gelinde bewegen können; Daher die Einwohner der Stadt Alexandria ihr Mittags-Mahl allezeit von Salſamenten angefangen; Und bey denen Athenienſern waren die Salſamentarii oder geſaltzene Fiſch-Verkäuffer in ſo hohen Anſehen / daß ſie einen derſelben / Nahmens Cheræphilus, nebenſt ſeinen beyden Söhnen / das ſonſt ſchwer zu erlangende Bürger-Recht geſchencket. Vide hiervon / und ſonder-

derlich von der Alten ihren Salſamentis ein mehrers bey dem *Athenæo*, lib. 3. cap. 19.

Fiſche zu braten:

So nimm einen Brat-Fiſch / was du vor einen wilſt / ſchuppe ihn / mache ihn auf / thue das Eingeweyde heraus / nimm Saltz / und allerhand gut Gewürtze / hacke es unter das Ingeweyde / thue es in dem Fiſch wieder hinein / mache ihn wieder zu / reibe ihn wohl mit Saltz und Gewürtz / und lege ihn in einer Fiſch-Reuſſen / und brate ihn / begieſſe ihn wohl mit Oehl und Eſſig. Du kanſt ihn auch wohl auswendig mit Salbey-Blättern belegen / ſonderlich die Schleyhen / als welche auf ſolche Art gebraten werden.

Item: Mache den Fiſch auf / thue das Eingeweyde heraus / nimm hernach den Rögen / Peterſilien / Wacholder-Beer / Kümmel / Pfeffer / Ingwer / hacke alles unter einander / ſchlage auch zwey Eyer daran / fülle es in den Fiſch / brate ihn auf den Roſt / und begieß ihn offt mit heiſſen Schmaltz.

**Fiſch-*Biſque* zu machen.** Vide Karpen.

Fiſch-Galret zu machen:

So nehmet Karpen / weydet dieſelbe gantz aus / und waſchet ſie wohl / thut die Zunge daraus / wiewohl dieſes das beſte Bißlein iſt / nehmet auch das Gehirn hinweg / weil ſolches und alles Fett denen Galreten ſchadet. Dieſe Karpen leget ihr mit Schleyen / welche eben auf ſolche Art zugerichtet ſind / wie auch mit denen Gräten und Schuppen / davon ihr das Fleiſch genommen / in einen neuen Topff / laſſet alles zuſammen ſieden / und ſolche Brühe durch ein Haar-Tuch lauffen. Hernach thut ſolches mit geraſpelten Hirſchhorn und Hauſen-Blaſen in den Topff / und laſſet es lange Zeit wieder ſieden. Nach dieſem die Brühe aufs neue durchlauffen / und thut das Fette auf das beſte als ihr könnt / davon; Thut ſolche wieder in den Topff / und leget Zucker und andere Ingredientien darein / wie bey den Kalb-Füſſen-*Galreten* geſpecificiret worden. Und verfahret ferner mit würtzen / klären und durchſeyhen wie gewöhnlich.

Ein Fiſch-Mueß zu machen:

So nimm das Fleiſch von einen Brat-Fiſch / hacke es klein / treibe es mit Wein durch / nimm ein wenig Mehl / röſte es in Schmaltz / und gieſſe es an den durchgetriebenen Fiſch. Thue ferner Gewürtz darunter / laß es damit auffieden / und richte es an.

Fiſch-Küchelein zu machen:

So ſiede den Fiſch wohl / nimm alles Fleiſch von den Gräten / ſtoſſe es mit Mandel-Milch / treibe es durch mit Roſen-Waſſer / nimm ein wenig Semmel-Mehl und Zucker / thue es untereinander / formire es nach deinen Belieben / und backe es aus.

**Fiſch-Paſteten** / vide Hecht.

**Fiſche mit Gewürtz zu kochen:**

Saltze den Fiſch wohl/ waſche ihn wieder ab/ und ſiede ihn/ gieß die Brühe auf den halben Theil hinweg/ und nimm Gewürtz/ ein wenig Speck und weiche Semmel/ ſchlage es durch/ thue Wein/ Pfeffer/ Ingwer/ Zimmet und Saffran darzu/ und laſſe es ſieden.

**Fiſche in einer gelben Brühe:**

Mache Butter oder Schmaltz heiß/ reibe Semmel-Mehl darein/ thue ein wenig Wein/ Gewürtz/ Zucker und Saffran darzu/ und gieß es über den Fiſch.

Dito **mit einer ſchwartzen Brühe:**

Siede die Fiſche in Eßig/ mache Schmaltz heiß/ thue gerieben Brod darein/ gieß rothen Wein darüber/ und in ſolchen thue Zucker und geſtoſſene Nägelein/ und gieß dieſe Brühe über den Fiſch.

**Gehackte Fiſche zu machen:**

So mache erſt den Fiſch von ſeinen Schuppen rein/ thue die Gräten heraus/ hacke das Fleiſch klein/ ſchneide Peterſilien-Kraut und Wurtzel klein/ nimm Weiß-Brod/ miſche es unter einander/ ſaltze und würtze es wohl/ ſetze es mit Waſſer über das Feuer/ laß es aufſieden/ mache Knötlein daraus/ laß es noch einmahl ſieden/ und gib es auf.

**Fiſche mit Aepfeln zu kochen:**

So ſchuppe die Fiſche/ ſaltze ſie ein/ ſchneide die Aepfel klein/ Würfflicht/ lege die Fiſche in den Keſſel mit Waſſer; Wann ſie halb eingeſotten/ thue ein paar Hand voll klein geſchnittene Aepfel darein/ u. laſſe ſie damit ſieden; Die andere Aepfel nimm/ gieſſe Wein daran/ würtze ſie wohl/ laß ſie etwas aufſieden/ und gieſſe ſie hernach als eine Brühe darüber.

Oder: Siede die Fiſche allein/ nimm halb Aepfeln und halb Zwiebeln/ koche es wohl unter einander/ reibe es mit Semel-Mehl an/ treibe es mit Wein durch/ thue Zucker und Gewürtz darzu/ und wann die Fiſche eingeſotten/ ſo gieſſe es darauf/ und laß es völlig mit gahr ſieden. Ein mehres von der Zubereitung der Fiſche vide unter eines jeden Fiſches eigenen Benennung.

**Fladen**/ eine Art von Gebackenen/ werden folgender geſtalt bereitet: Ihr ſchlaget die Eyer zuvor in eine Schüſſel/ hernach verdünnet ihr ſie mit Milch/ welche ihr allgemählich daran gieſſet/ und ferner etliche kleine Stücklein friſche Butter mit ein wenig Saltz und Zucker darzu thut; Hernach ſchmeltzet ihr eure Butter in einer andern Schüſſel auf dem Feuer/ und gieſt dieſe Vermiſchung darzu/ rühret's auch ſo lange mit den Löffel darinnen um/ bis ſie ſich ſetzet; Alsdann rühret ihr nicht mehr/ ſondern laſt es vollends gar werden; Endlich/ damit ihr dieſen Fladen eine ſchöne Farbe gebet/ ſo glüet eine eiſerne Schauffel/ und haltet ſelbige ſo nahe darüber/ als ihr könnet/ jedoch ſelbige nicht zu berühren; Her-

nach ſtreuet Zucker darüber. Dieſe Fladen noch beſſer zu machen/ ſo thut ein Theil vom Eyer-weiß hinweg/ und nehmet an deſſen ſtatt ſüſſen Rohm und Zucker/ mit ein wenig geſtoſſenen Caneel. Fladen vor das Geſinde zu machen/ ſo rühret (wann ihr die Eyer einſchlaget) ein wenig Weitzen-Mehl oder gerieben Brod darein. Von der Juden ihren Oſter-Fladen und Fladen-Backen vide **Jüdiſche Mahlzeiten.**

**Flaſchen**/Lagenæ, Fr. *Bouteilles*, daß ſolche ſchon bey denen Alten zur Aufbehaltung ihres Getränckes gebräuchlich geweſen / iſt aus dem Heſychio, der im 5ten Seculo gelebet / und andern Scribenten bekannt. Cicero in einem ſeiner Send-Schreiben meldet / daß man ſolche zu verſiegeln / und alsdann ſorgfältig zu verwahren gewohnt geweſen/ welches auch der Poët Martialis bekräfftiget/ wann er ſagt:

Nunc ſignat meus annulus lagenã.

Jmgleichen auch Perſius:

- - usque recuſem.
Et ſignum in vapida naſo tetigiſſe lagenam.

Und zwar geſchah dieſes Verſiegeln aus zweyerley Uhrſachen / nemlich damit der Wein nicht heimlich ausgetruncken / oder aber vergifftet werden möchte. Es gebrauchten ſich auch die Alten der Flaſchen / ihre Getrâncke darinn aus dem Keller nach der Tafel zu tragen/ welche zu ſolchem Ende mit Kettgen verſehen waren/ damit ſie nicht allein getragen/ſondern auch aufgehangen werden könten/ wiewol auch theils derſelben ermangelten; Daher auch vorbeſagter Martialis ſchreibet:

Nulla catenatis pila eſt præcincta Catenis.

Der Materia nach ſeynd unſere heutige Flaſchen entweder von Zinn oder Kupfer/ oder auch von Silber/ und bey groſſen Herren gar von Gold; Insgemein aber zum täglichen Gebrauch in Bürgerlichen Häuſern von Glaß / und dieſes entweder wieder von feinem Chryſtall/oder gemeinen groben und unreinen Glaß / mit oder ohne Schrauben.

Jhre Formen belangend / ſeynd ſie entweder viereckigt oder rund / oder/ weil die runde ſich nicht wohl einpacken laſſen/ platt; Alſo/daß man ſie in einen Korb oder Magazin füglich an einander rangiren könne. Belangende die

**Flaſchen-Futter** oder **Kellers**/ werden deren ſehr viele in Dantzig gemacht/ und von dar bey groſſen Quantitäten anderwerts hin verführet, Wie dann in denen durch (den weyland Frantzöſiſchen See-Capitain) Johann Bart A. 1699. zu Copenhagen aufgebrachten Dantziger Schiffen 39. Flaſchen-Futter das Stück von 6. Flaſchen/ 65. dito von 9. Flaſchen/ und 54. dito von 12. Flaſchen gefunden worden; Dergleichen Flaſchen offt zierlich verguldt/auch mit ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen / die man nicht

nicht anders als mit einen Schlüſſel aufmachen kan. So ſeynd auch die Flaſchen-Futters eines / von der Flaſchen Capacität / gröſſer als das andere; Indem in dieſen Flaſchen die 2. Maaß oder eine Kanne / in jenen ein- oder halb-mäßige / oder noch wol von geringerer Capacität gefunden werden / nachdem nemlich das Geträncke iſt / welches in ſolchen ſoll aufbehalten werden / weil man zu koſtbaren Aquaviten mit einem kleinen Flaſchen-Futter und Reiß-Apoteckgen zukommen kan / da man zu Bier und Wein ſchon gröſſere Flaſchen haben muß. In der Kayſerlichen freyen Reichs-Stadt Nürnberg / welche mit Recht eine Mutter vieler guten Künſte mag genennet werden / machen die ſo genannte Flaſchner zu ihrem Meiſter-Stück eine Flaſche / die zu beyden Seiten aufgemachet werden kan / und welche alsdann 1. Dutzend Teller / 4. Schüſſeln / 3. Becher / 2. Saltz-Fäſſer / und 2. Löffel / alle von ſauber verzinnten Blech / enthält. Dergleichen Flaſchen / deren ein curieuſer Kopf ſich ſelbſt unterſchiedliche erfinden / und bey denen die in Blech arbeiten / oder auch gar bey Kupfer- und Gold-Schmieden beſtellen kan / ſeynd ſehr bequehm in Campagne und auf Reiſen bey ſich zu führen; So laſſen ſich auch die Flaſchen-Futter ſo einrichten / daß man füglich Thée-Zeug / Teller / Löffel und Meſſer / auch im Fall der Noth eine kleine Chatoul zu Papier / Dinten und Federn darbey anbringen kan.

Fleiſch / Caro, Fr. *de la Chair* oder *Viande*, wird zuweilen in einem weiten Verſtande genommen / nemlich vor ein jedwedes Alimentum oder Speiſe / die ſowol von vier-füſſigen Thieren und Vögeln / als von Fiſchen und Fiſchwerck mit Schalen genommen wird. In ſothanem Verſtande kan man füglich eine Vergleichung anſtellen / und urtheilen / welches unter dieſen Gattungen von Fleiſch des Menſchen Temperament näher kömmet / oder ſchädlich iſt. Und zwar können ſolche Zeichen von zweyerley genommen werden / als (1) **von der Natur der Thiere** / (2) **von der Zubereitung**.

**Die Natur** zeiget ſich erſtlich ex genere; Sintemahl das Geflügel das geſundeſte und verdaulichſte Fleiſch hat. Die vier-füſſigen Thiere nähren mehr / weil ſie grob-ſafftig; Sind aber ſchwerer zu verdauen. Die Fiſche nähren nicht ſo wohl / weil ſie ihres Elements theilhafftig / und alſo von unſerer Natur mehr entfernet. Hieher gehöret Simonis Guntheri Vers in Hortul. Sanit. No. 181.

Carne nihil melius nutrit: Caro carne fovetur:
Carior eſt, ſi non cœnula carne caret.

Sanguinea, Blut führende Thiere / weil ſie das Temperament mehr verwandt / auch mäßig warm und feuchte ſind / ſo bedürffen ſie / demſelben zu nähren / einer ſo gar groſſen Verwande-

lung nicht / und die Nahrung / welche ſie darreichen / iſt viel kräfftiger; Hingegen Exanguia, was kein Blut hat / iſt kalt / hart daulich / und kömmet mit unſerer Natur nicht ſo wohl überein. 2. Ex moribus. Die Ferocia als Bären / Büffel und dergleichen ungeheure Thiere / haben in ihrem Fleiſche ſehr harte Fibras, Faſern oder Senlein / und alſo iſt ſelbiges für das truckneſte und härteſte billig zu ſchätzen. Fera aber / als Hirſche / Rehe / und ihres Gleichen Wildpret: Wie dann auch Manſueta, als Schaafe / Ziegen und ander zahm Vieh ſind ungleich milder und gelinder. Hierbey muß ich nothwendig / und einmahl für alle / dasjenige / was Galenus L. III. Aliment. facult. c. 42. de Eduliis mediis, erinnert hat / wiederholen: In ſingulis differentiis, ſaget er / quas alimentis ineſſe diximus, quædam ſunt media. Etenim inter ea, quæ molli ſunt carne, & quæ durâ, medium quiddam reperias, quod nec molli, nec dura ſit carne: ſimiliter inter tenuantia & incraſſantia: calefacientia & refrigerantia: ſiccantia & humectantia. Bey einem jedweden Unterſcheid der Speiſen finden ſich Mittel-Dinge: Solcher geſtalt zwiſchen hitzenden und kühlenden / zwiſchen trucknenden und feuchtenden / zwiſchen dünn- und dickmachenden Dingen; Ja / zwiſchen dem was hart / und was weich Fleiſch hat / findet ſich etwas / das weder das härteſte / noch das weicheſte hat / ſondern eine Mittel-Speiſe iſt. Jedoch haben auch dieſe Mittel-Speiſen ihre Gradus oder Staffeln / wie leicht erſcheinet / wenn man nur eine Vergleichung zum Exempel zwiſchen den vier-füſſigen Thieren anſtellet / und das Fleiſch vom Ochſen / vom Hirſche / vom Rehe / von Schweinen / Schaafen / Ziegen / Haaſen und Kaninichen gegen einander hält / ſo werden ſich duo extrema & plura media nach der Härte und Weiche bald einfinden. 3. Ex ætate. Das Fleiſch von jungen Thieren iſt zarter als der Alten; Jedoch hat es / ſonderlich das von Neu-gebohrnen / viele unreine Feuchtigkeit bey ſich / die aber mittelmäßiges Alters ſind / geben die beſte Nahrung. Eobanus Heſſus L. de bon. valetud. hat dieſen Unterſcheid in folgenden Vers entworffen:

Summatim: nova ſunt ſemper meliora vetuſtis,
Et ſtomacho poſſunt commodiore coqui.

4. Ex Sexu. Das Fleiſch der Männlein iſt hitziger / lieblicher und fetter / ſonderlich der Gekapten oder Verſchnittenen / ſintemahl das ad ſperma ſonſt flieſſende Theil der Nahrung in denſelben alles zu Blut und Fett wird; Hingegen iſt das Fleiſch der Weiblein kälter und welcker / ausgenommen / wann ſelbige unter die Zahl der hitzigen und truckenen gehören / als welche denen Männlein unter den kalten und feuchten fürzuziehen. 5. Ex habitu. Das magere Fleiſch iſt nicht

ſafftig/ſondern trucken und dürre. Das gar feiſte hergegen iſt etwas zu feucht/ und machet den Magen/ weil es ſchlüffrig/ und über andere Speiſen oben ſchwimmet/ leicht einen Eckel. Das zwiſchen beyden hat die beſte Subſtantz/ und den angenehmſten Geſchmack. Eob. Heſſus ſchreibet hievon an bemeldtem Orte alſo:

Sic maribus caſtrata, præibunt pinguia ſiccis
Quadrupedum: nec nos cætera turba movet.

6. Ex ſitu. Man hält dafür/ daß das Fleiſch der Thiere an der rechten Seite lieblicher und verdaulicher ſey/ als an der lincken; Wie imgleichen/ daß das Fleiſch nächſt an den Knochen am ſchmackhafftigſten/ und am leichteſten zu verdauen ſey. 7. Ex pabulo. Bey vollem Futter werden die Thiere fleiſchig/ glatt und veſt; Bey wenigem dürre und mager; Bey unbequehmem ändert ſich ihr Fleiſch. Dannenhero/ wenn die Schweine Buch-Maſt eſſen/ ſo wird das Speck weich; Von Eicheln wird es härtlich: Wenn ſie aber mit Korn gemäſtet werden/ ſo ſetzen ſie viel Schmaltz/ aber ſie ſind doch zum Verſpeiſen nicht ſo nützlich/ als die Eichel-Schweine. Ja/ die Schweine auf der Inſul St. Thomas, weil ſie mit Zucker-Rohr gemäſtet werden/ gleichen an Liebligkeit dem Hüner-Fleiſche. 8. Ex loco ſeu habitatione. Das Fleiſch der wilden Thiere/ weil durch die Bewegung und durch die Lufft ihre übrige Feuchtigkeit verzehret wird/ iſt truckner/ als der zahmen/ welche zu Felde getrieben werden; Die aber zu Hauſe gemäſtet werden/ ob ſie ſchon mehr Fett ſetzen/ ſo iſt doch ihr Fleiſch/ aus Mangel der Bewegung ſüchtiger oder unreiner/ als der andern. Das Fleiſch der Waſſer-Thiere iſt feucht/ ſchleimhafftig und nicht ſo verdaulich/ als der Feld-Thiere; Was aber auf Bergen wohnet/ hat das truckenſte Fleiſch. 9. Ex Regione. Alle Thiere fallen in allen Provintzen nicht gleiche gut/ ſondern es haben einige Länder oder groſſe Städte gewiſſer Thiere wegen den Vorzug. Unter denen Ochſen werden die Engelländiſche/ die Friſiſche/ die Reußiſche/ und bey uns die Podoliſche am meiſten gerühmet. In Welſchland hält man viel auf die jungen Kühe von Rom, auf die Kälber von Serrent, auf die Widder von Piſtoria, auf die wilde Schweine aus dem Toſcaniſchen/ auf die Ziegen-Böcklein von Spoleto und Padua. In Franckreich lobet man die Caninichen von Bois de Vincennes, wie auch die Lemoviſche und Bituriſche Widder/ die Hammel aus Schottland wegen ihres kurtzen und zarten Fleiſches/ wie auch die Cap-Hähnen von Lüttig haben groſſen Ruhm für den andern. Unter den Fiſchen ſeynd fürtrefflich die Muſcowitiſche Störe/ die Hauſen aus der Donau/ die Lächſe aus der Elbe/ Weſer und Rhein/ die Schnepel aus der Havel/ die Spree-Hechte/ die Oder-

Krebſe / die Riegiſche Bütte / und ſo weiter.

**Die Zubereitung.** I. Caro recens. Wann das Fleiſch der vierfüßigen Thiere alſofort nach dem Schlachten / & antequam fraceſcat, gekochet oder gebraten wird / ſo erlanget es ſeine behörige Zärtigkeit nicht / ſondern bleibet zähe / bevorab das von Ochſen / Hirſchen / Hammeln und dergleichen ſtarcken Thieren. Denn weil derſelben Fleiſch ſtarcke Fibras oder Faſern hat / welche nicht ſofort nach dem Tode ſchlapf werden: So muß man es einige Stunden / oder auch wol gantze Tage weghangen / und vorher mortificiren oder erſterben laſſen / ehe man es zubereitet. Auch gilt dieſe Regel bey Hünern / Kalkaunen / Trappen und dergleichen groſſen Gevögel; Aber bey den kleinen hat man dieſe Mortification nicht von nöthen. Ja bey den Fiſchen iſt ſelbige höchſt ſchädlich / ſintemahl / je friſcher die Fiſche gegeſſen werden / je beſſer ſie ſchmecken; Jedoch muß die Mortification nicht zu lange dauren / ſonſten wird eine Fäulniß daraus. Welches Aldrovandus lib. II. de Piſcib. c. 43. mit dieſen Worten ausdrücket: Caro omnis externo calore primum teneraſcit, tandem vero putreſcit. Evenit inde, ut ſapor, qui prius erat quodam modo inſipidus, primo lævem ac gratisſimam, poſtmodum moleſtam acquirat acrimoniam.. Hieher gehöret auch das Klopffen mit einen höltzernen Hammer oder Schlegel / dieweil dadurch die benannte Faſern in denen Muſcolis kurtz gemachet / und eine ſonſt harte Hammel-Keule / in einen mürben Braten verwandelt werden kan. Was aber die Alten von aufhencken an einen Feigen-Baum / von einſchlagen eines Meßingen Nagels / und vom verſcharren in einen Weitzen-Hauffen ſchreiben / ſolches gehet nur auf die Zeit der Mortification, welche indeſſen geſchiehet; Der Feigen-Baum aber / und der Nagel / kan nichts zu der Sache thun.

II. Caro ſalita. Allerley Fleiſch iſt zum **einſaltzen** nicht bequem. Das beſte iſt / welches viel unreine Feuchtigkeit in ſich hat / als das von Schweinen / ſintemahl ſothane Feuchtigkeit zerflieſſet leicht / und vermiſchet ſich mit dem Saltz: Das Saltz aber / dringet mit ſeiner Schärffe ein / ziehet das Fleiſch zuſammen / und verzehret deſſelben überflüßige Unreinigkeit / alſo / daß es eine Zeitlang dauren kan.

Es wird aber vom einſaltzen das Rind- und Hammel-Fleiſch / und auch das Hirſch Wildpret nicht ausgeſchloſſen / nur daß es alles fett ſey / ſonſt wird wenig gutes daraus: Sintemahl gar trucken und mager Fleiſch wird durch das Einſaltzen zähe / und ziehet ſich zuſammen / wie ein Leder; Darum iſt der billig auszulachen / welcher bey dem Galeno lib. 3. Aliment. c. 41. einen Haaſen eingeſaltzen / der dann einer getruckneten Wieſel nicht un-

gleich

gleich worden. Ob nun wohl durch das Saltz einige Unreinigkeit verzehret/ auch das Fleiſch an ſich dauerhafftiger worden/ ſo giebet es doch weniger Nahrung/ ja trucknet und verſchlimmert das Geblüt alſo/ daß man in Genieſſung deſſelben billige Maaß halten muß. Wie ſolches unter dem Worte **Pöckel-Fleiſch** mit mehrern angezeiget/ und auch in folgenden Vers exprimiret wird:

Salſa minus dulci paſcit caro carne, maloſque
Procreat humores ſæpe, facitque ſitim.

III. Aceto ſervata. **Der Eßig** iſt auch ein Mittel/ Fleiſch und Fiſche darinn zu legen/ theils daß ſie ermürben/ theils daß ſie eine Zeitlang dauren mögen. Galenus. L. vict. attent. c. 11. erinnert gar wohl von denen in Eßig eingemachten Dingen/ daß ſie an ihren vorigen Kräfften ſo viel verwandelt werden/ als ihre Beitze ſie verändert. Derowegen folget/ daß man ihre Eigenſchafften nicht allein nach ihren natürlichen Zuſtand/ ſondern zugleich nach der Einbeitzung urtheilen müſſe.

IV. Infumata. **Geräuchertes Fleiſch**/ iſt hart/ und weil das flüchtige Saltz/ welches im friſchen geweſen/ verflogen/ ſo findet ſich in der Dauung dieſer Mangel/ daß die Pneumatoſis oder Verdünnerung des Geblüts gehindert/ hingegen das tartariſche oder grobe Theil/ in primis viis zurück gelaſſen wird. Sothane grobe Theile aber auch zu verdünnern/ iſt die dabey gebräuchliche Muſtarde ein bequemes Mittel. Bey dem Gunthero N. 184. ſtehet hievon dieſes Diſtichon:

Quam durat fumus, melius te, ruſtice, paſcit:
Sicca caro, ſanguis naſcitur inde niger.

V. Caro gelata. **Sültze**/ oder **gepreſt Fleiſch**/ da nemlich Fettes und Magers durcheinander gehacket/ das Gehackte nachmahls in einen Leinen Tuch gebunden/ zwiſchen Bretter geleget/ ſtarck zuſammen gepreſſet/ und alſo etliche Monath bewahret wird. In Moſcovien ſoll es viel im Gebrauch ſeyn: Bey uns aber wenig/ ſintemahl der beſte Safft in ſolchem Fleiſche durch das Preſſen gleichſam erſticket/ und alſo eine Speiſe daraus gemachet wird/ welche vor gar geſund nicht paſſiren kan.

VI. Elixa, atque Aſſa. **Gekochtes.** Giebet eine feuchte Nahrung/ und iſt zum ſieden das magere Fleiſch am bequemeſten. **Gebratenes** giebet truckene Nahrung/ und ſchicket ſich das Fette am beſten hiezu. Jo. Bruyerinus L. 12. cap. 5. gedencket/ daß zu ſeiner Zeit in Franckreich/ durch ein Königliches Edict denen Unterthanen verboten worden/ auf einer Mahlzeit zugleich Geſottenes und Gebratenes aufzuſtellen. Aber heute zu Tage hat die Verſchwendung kein Ende/ und

iſt dieſelbe bey denen Chriſten weit gröſſer als bey denen Türcken. Guntherus N. 182. hat das geſottene Fleiſch mit dieſen Vers geprieſen:

Lixa magis, quam frixa placet caro, toſta vel aſſa,
Quam crocus, aut piper, aut jus facit eſſe bonam.

VII. Frixa & Carbonaria. **In der Pfannen gebratenes Fleiſch** / giebet truckene Nahrung / und iſt ſelbiges auch daher nicht ſehr zu loben / weil es vorher ſchon geſotten / und weggeſetzet geweſen. Das auf **Kohlen geröſtete Fleiſch** / welches bisweilen in der Eile geſchehen muß / iſt nicht gantz zu verachten / wann im braten nur ein rechtes Maaß gehalten / und das Fleiſch nicht halb rohe gelaſſen / noch gar zu ſehr verbrant wird. Bruyerinus iſt an gedachtem Orte der Meynung / daß die Carbonaden von denen Falckeniern herrühren / welche die friſch-gefangene Enten zerſtücken / und auf Kohlen zu braten pflegen. Nachmahls habe man es mit andern / ſonderlich mit Hammel- und Kalb-Fleiſch auch verſuchet / und dünne Stücklein / welche die Welſchen Braggiolle, Kohlen-Brädlein heiſſen / daraus geſchnitten.

Eine fernere Beſchreibung des Fleiſches / und zwar von eines jeden eßbaren vierfüßigen Thieres / oder von Gevögel und Fiſchwerck / vide unter eines jeden eigene Benennung.

Folgen noch einige Vortheile / allerley eßbares Fleiſch / ſo wohl von Wildpret als zahmen Thieren / und Gevögeln / einige Tage friſch und gut vor der Fäulniß ohne Saltz zu bewahren. Hierzu brauchen einige Brandwein / mit welchen ſie das Fleiſch beſprengen / und ſolches hernach an einen kalten Ort hinlegen. Andere zerreiben Coriander und Wacholder-Beer / werffen ſolche in Eßig / und gieſſen es über das Fleiſch / oder beſprengen es zum wenigſten etliche mahl damit. Das Wildpret oder Geflügelwerck weiden die Jäger aus / ſtopffen es mit Brenn-Neſſeln inwendig voll / und verſenden es alſo glücklich fort.

Wolte man Haſel- oder Rephüner / Aur- oder Birckhüner über Land verſenden / nimmt man ſelbige erſtlich aus / ſticht die Augen heraus / und ſtreuet ſo wohl an ſtatt derſelben / als auch in den Schnabel / und in den Leib / wo das Eingeweyde herausgenommen worden / geſtoſſenen Pfeffer / leget ſie alsdann mit ſamt den Federn / in trockene und friſche Wacholder-Beere / doch ſo / daß die Vögel einander nicht berühren / und die Beere einer guten queren Hand hoch darüber gehen. Verſchicket ſie hierauf in einer Schachtel / oder welches beſſer in einen feſt zugeſchlagenen Fäßlein. Andere legen ſie in Weitzen oder Korn / und verſprechen davon gleichen Effect.

Man pfleget auch wohl zahmes Fleiſch / und auch Wildpret / ſtarck gewürtzet und geſaltzen abzuſieden / und

wann er dann kalt worden / mit friſch ausgelaſſener Butter / etwan 3. oder 4. Finger hoch / zu übergieſſen / und in einen Topff wohl zu bewahren / oder aber in einen feſt-zugeſchlagenen Fäßlein aufzubehalten.

Einige braten Rep- und Haſelhüner / Schnepfen / Krammts-Vögel und dergleichen / mit Zimmet und Gewürtz-Nägelein geſpicket / nehmen hierauf einen ſtarcken Wein / laſſen ſolchen einmahl aufſieden / und gieſſen ihn hierauf in ein eichen Fäßlein / über die darinn zuſammengepackte Vögel / ſchlagen aber das Fäßlein geſchwinde zu / damit die beſte Krafft des Weins nicht verrauche; Setzen ſolches hierauf in einen guten Keller / wenden es alle Tage fleißig um / ſo bleiben ſie etliche Monath gut. Dieſe Vögel mag man dann alſo kalt eſſen / oder aber in einer beliebigen Brühe nochmahls aufſieden laſſen / und zu Tiſche tragen.

In Italien findet man einer Art Vögel / Beccafigo oder Feigen-Eſſer genannt; dieſe nimmt man aus / ſiedet ſie ab / und machet ſie in Oehl mit Lorbeer-Blättern ein / ſo können ſie ſich lange halten / und weit und breit verſandt werden.

In der Inſul Cypern werden ſo viel Ortolans gefangen / daß man deren mehr als 1000. Tonnen voll jährlich nach Venedig ſchicken kan; ſie werden aber aufgeſotten / hierauf in Saltz und Eßig eingemachet / und ſo verſandt.

Was der Zucker vor ein herrliches Conſervations-Mittel ſey / iſt aus denen condirten Früchten abzunehmen; Wie denn auch das Fleiſch / rohes und gekochtes / ſich in denſelben ſo gut als in den Saltz conſerviret.

Eine beſondere Art / die Schweins-Schincken lange und friſch zu conſerviren / iſt dieſe:

Nehmet einen friſch-geſchlachteten Schweins-Schincken / bereibet ihn über und über ſtarck mit Saltz / und leget ihn ſo dann 3. Tage in die Pöckel; Nehmet ihn nach dieſem wieder heraus / ſchabet die geſetzte Saltz-Schleimigkeit ſauber ab / haltet einen Keſſel mit ſiedend-heiſſen Waſſer parat, und tauchet in ſolchen den alſo gereinigten Schweins-Schincken 3. oder 4mahl ein / ſo wird er gleichſam gehärtet / und von der Alteration gekrümmet werden. Hierauf hänget man ihn in die friſche Lufft auf den Boden / damit er wohl könne durchſtrichen werden / ſo wird man ihn über 6. Monath noch ſo gut befinden / als wann er erſt vor 3. Tagen wäre geſchlachtet / und nur etwas mit Saltz berieben worden.

**Forellen** / Truttæ Fluviatiles, Variolæ, weil ſie Purpur-rothe Flecken haben; Sie lieben klahre und friſche Waſſer / die aus denen Gebürgen herabflieſſen. Ihre Speiſe iſt Fleiſch / Frösche / kleine Fiſche / Würmelein und Fliegen. Auſſer dem Waſſer können ſie nicht lange dauren / ſon-

ſondern ſtehen bald ab; Sie ſind lieblich und angenehm von Geſchmack/ und auch eine geſunde Speiſe / die ſo gar auch denen Krancken verordnet wird. Dahero die Salernitaniſche Schule dieſelbe mit unter die zehen geſunde Fiſche zehlet.

Ihre Zubereitung kommt mit den Lachs überein.

**Fornacalia**, waren gewiſſe Feſte/ welche die Römer Jährlich den 17. Februarii wegen des Korns in denen Back-Oefen zu trucknen begiengen

*Forum*, vide **Marckt.**

**Frantzöſiſche Mahlzeiten** und **Speiſen**/ ſolche ſeynd/ was der reichen und vornehmen Leute ihre anbelanget/ in Anſehung dieſes Königreichs Fruchtbarkeit/ und des darinn befindlichen Uberfluſſes aller zur Menſchlichen Nothdurfft benöhtigten Dinge/ wie auch der ſplendiden Königlichen Hoffſtatt/ und des zum Pracht/ und wolüſtigen Leben ohne dem geneigten Volcks/ wie auch ihres zur Veränderung/ Neulichkeit und Abwechſelung inclinirenden Humeurs, ſehr wohl zu- und angerichtet/ und laſſen es ihre Köche/ welche daher die Præferentz aller andern Nationen ihren Köchen diſputiren wollen / an keiner neuen Erfindung ſolcher Speiſen mangeln/ welche den Geſchmack reitzen/ und ihrer Herren Tafel wohl garniren können. Wir wollen als in einer Summa dem geneigten Leſer auf das/ was unter dem Wort *Banquet* gemeldet worden / und (welcher geſtalt nach Frantzöſiſcher Mode ſolches ausgerichtet werde) verwieſen haben / der Speiſen halber ſelbſt aber nur kürtzlich anführen/ daß Franckreich ſchönes Korn/ und daher durchgehends gutes und geſundes Brod habe; Deme/ wie auch dem guten Wein/ das hohe Alter / welches ſo viele Leute daſelbſt erleben/ zugeſchrieben wird. An zahmen und wilden Fleiſch iſt auch kein Mangel. Die Schnabel-Weyde findet ſich durchgehends / ſonderlich in Auvergne, Bearn und andern gebürgigen Provintzien; Von welchen noch als was Sonderbares erzehlet wird: Daß weil in ſolchen Gebürgen und Stein-Felſen die Adlers ſehr zu niſten pflegten / ſolche aber des Tages auf den Raub ausflögen / und gantze Haſen/ Reb-Hüner / Schaafe / ja gar kleine Reh-Böcklein ſtieſſen / und ſolche häuffig in ihre Neſter trügen/ daß alsdann die Einwohner die Gelegenheit/ wann der Adler abweſend wäre / in Acht nehme/ und hierauf aus des Adlers Neſt ein Stück Wildpret nach dem andern heraus holten/ ſo daß manche Familien von ſolchem wiedergeraubten Adlers-Raub Jahr aus Jahr ein leben könten. An Garten-Früchten hat Franckreich auch einen ſtattlichen Uberfluß / und ſeynd viele unſerer Teutſchen Länder denen Frantzöſiſchen Flüchtlingen verbunden / daß ſolche die Garten-Cultur und allerhand frembde nützliche Küchen-Kräu-

ter und Wurtzeln zu pflantzen / und die ſchon bekannte / zu beſſerer Maturität und Gröſſe zu bringen / bey uns einge⸗führet haben. Was den Fiſch⸗Fang in Franckreich belanget / iſt ſolcher ſo wohl in friſchen als See⸗Fiſchen vor⸗treflich / und desfals unſer überſetzter Code Louys Marin oder Frantzöſi⸗ſches See⸗Recht / ſamt dem darüber gemachten Commentario, nachzuſe⸗hen / welcher ausweiſen wird / wie groß und in wie vielerley Fiſchen die Fran⸗tzöſiſche Fiſcherey beſtehe / und daß un⸗ter ſolchen etliche ſeyn / die man bloß des Königs Fiſche nennet / welche auch ſo offt ſie gefangen werden / allezeit der Hoff ſich allein vorbehält. Der ſo ge⸗nannte Cabliau-Fang auf Terre neuf gehöret auch mehrentheils denen Fran⸗tzoſen zu / wie dann jährlich viel tauſend Tonnen voll Eingeſaltzene davon nach Franckreich überbracht werden; Doch mag ſolches alles nicht zureichen / die groſſe Menge der Einwohner / welche über dem noch die 40. Tägige Faſten haben / zu ſpeiſen / ſondern es müſſen noch einige tauſend Laſten Flämiſchen Hering mit zugeführet werden. Was an Baum⸗Früchten Franckreich vor einen Uberfluß habe / bezeugen ſo viele Schiffs⸗Ladungen / Pflaumen / Caſta⸗nien / und allerhand Obſt / welches auch in Paſten und truckenen Confituren zu uns häuffig überbracht wird. Und wo iſt wol ein Land unter der Sonnen / welches mehr Wein als Franckreich ausgebe / wie die hiernächſt folgende Specification mit mehrern anzeigen wird. Das Gewürtz holet Franck⸗reich mehrentheils mit ſeinen eigenen Schiffen aus Oſt⸗Indien. An un⸗terſchiedlichen andern Ingredientien und Droguerien hat es im Lande ſelbſt genug; Saltz aber ſo viel / daß es faſt den gantzen Norden damit verſehen kan.

Daß die Frantzoſen heutiges Ta⸗ges / wie alle Europæiſche Nationes, ſehr den Trunck lieben / und ſonderlich Bürgerliche Leute die Wein⸗Häuſer fleißig zu beſuchen pflegen / iſt aus der Erfahrung bekannt; Doch ſeynd ſie bey ihrem Trincken / welches ſie nicht gar zu offt bis zur Völlerey kommen laſſen / luſtigen Humeurs, mit Singen und Diſcurriren; Auch nicht weni⸗ger / als die Spanier / in ſolchen Wein⸗ und Bier⸗Gelagen geneigt / von Staats⸗Sachen zu raiſonniren / und wann ſie manchmahl ihr Leb⸗Tage nichts anders als die Elle oder die Na⸗del in Händen gehabt / entblöden ſie ſich doch nicht / daß ſie demjenigen / der den Commando-Stab in Händen führet / dächten Geſetze und Lehren vor⸗zuſchreiben / wie er ſich bey dieſer oder jener Action, Bataille und Beläge⸗rung hätte verhalten ſollen.

Die Speis⸗Arten der geringen Bürger und Handwercks⸗Leute in Franckreich iſt nur ſchlecht und ſpahr⸗ſam / und müſſen ein paar Pfund Ham⸗mel⸗ oder Rind⸗Fleiſch wol vor 3 Tage Suppen geben / welche ſie mit einge⸗

ſchnittenem Brode/ darunter gemengten weiſſen Kohl/ Pourrêen und andern Kräutereyen ſtattlich zu verlängern / und ſolchen doch noch ſo einen Geſchmack mit Pfeffer und Saltz zu geben wiſſen / daß / ob gleich das vornehmſte Fundament pures Waſſer iſt/ es doch immer noch durch den Hals gehet / und das Leben ſich eben ſo wohl/ und bey geſundern Leib/ darbey conſerviren läſt/ als wann andere Nationes ſich den Magen noch ſo voll mit delicaten Speiſen anfüllen. Von Zwiebeln / und ſolchen Ragouts, die damit zugerichtet ſeyn/ ſeynd ſie ebenfals groſſe Liebhabers. Das gute Brod und Wein iſt geringer Leute beſtes Labſaal. Hin und wieder in allen Frantzöſiſchen Städten findet man Paſteten-Köche und Gahr-Küchen genug/ da man hingehen / und ſich nach Belieben anrichten laſſen kan/ was man will. In einigen ſolchen Gahr-Küchen iſt der Gebrauch/ daß man die ſchon fertig gebratene/ gebackene oder geſottene Speiſen/ ehe man ſie auftragen läſt/ zuvor bedinget / auch wol gar / was davon überbleibet / dem Wirth wieder zurück und abrechnet; Angeſehen er ſolche Reſte an andere / die etwan in der Eyl eine Fricaſſée oder Ragouts haben wollen/ wider gebrauchen kan. Dieſes muß man der Frantzöſiſchen Nation nachſagen / daß ſolche ſehr höfflich und Dienſt-fertig ſey / und daß in denen Wirths-Häuſern an guter und prompter Aufwartung nichts mangele; Gar zu reinlich aber in der Küchen nicht zugehe / auch die Betten manchmahl wol ſauberer ſeyn möchten / als ſie nicht ſeyn. Des Mittags zahlen Reiſende/ die auf denen Poſten und Land-Kutſchen fahren/ ordinaire 8. gute Groſchen oder einen halben Reichs-Gülden vor die Mahlzeit; Des Abends aber einen halben Thaler/ womit dann das Nacht-Lager eingerechnet iſt / und noch wol des Morgens ein gut Früh-Stück gegeben wird. Die Frantzoſen eſſen lieber wenig und was Gutes/ als viel und Schlechtes; Die Bon Vivants unter ihnen ſind einer guten Bouteille Wein und einem delicaten Bißlein/ ſonderlich wann es in der Saiſon iſt/ ſehr ergeben/ und dabey Gaſt-frey und liberal, als die gerne Gäſte und Compagnie um ſich leiden mögen. Der vornehmen Herren Tafeln haben alles/ was den Geſchmack und das Auge vergnügen kan; So wiſſen ſich auch die Frantzöſiſchen Dames ſo dabey aufzuführen / daß es an keiner Vergnüglichkeit fehlet / die zu einer vollkommenen Gaſterey kan erfordert werden.

**Frantzöſiſche Weine** / ſolche wachſen in ſo groſſer Menge / daß ein groſſer Theil Europæ damit/ ſonderlich Holland / Engelland und der gantze Norden/ verſehen wird. Es ſind aber die Frantzöſiſche Weine/ die an der Mittags-Seite fallen / hitzig und ſüß/ nach Art der Spaniſchen und Welſchen;

ſchen; Die aber Weſtwerts wachſen/ ſind geringer/ und kommen den Teutſchen Weinen näher. Die berühmteſten ſind unter den Burgundiſchen:

1. Vinum Belnenſe, welcher in der Landſchafft Beaune wächſet; Davon das Sprichwort: Vinum Belnenſe ante omnia recenſe.

2. Languedocium, *Muſcat de Frontignac*, wird bey der Stadt Frontignac in Languedoc, nur drey Meilen von Mompelier, aus eitel Muſcateller-Trauben gepreſſet; Und dieweil er von da häuffig nach Lyon geführet wird/ ſo nennet man ihn auch *Muſcat de Lyon*. Der Blancke iſt fürtreflich/ der Rohte zwar auch/ nur daß er etwas Herbes bey ſich hält.

3. Campanicum, *Vin de Champagne*, und inſonderheit *Vin d' Hay*, welcher angenehm von Geſchmack / röthlich von Farben/ ſubtil, und von groſſen Herren ſehr beliebt iſt; Jedoch dienet er denen nicht/ die den Flüſſen unterworffen ſeyn.

4. Ruellinum, *Vin de Ruelle*, wächſet um Paris, beydes blanck und roth; Iſt einer von denen/ die man daſelbſt/ mit Waſſer getemperirt/ am meiſten trincket.

5. Aurelianenſe, *Vin d' Orleans*, ſowol blanck als roth. Dieſe ſind kräfftig/ dem Magen angenehm/ haben einen lieblichen und auf Himbeer ziehenden Geſchmack; Steigen aber ſehr zu Kopffe/ alſo daß beym Frantzöſiſchen Hofe durch ein Statutum verbohten: Daß der Mund-Schenck dem Könige keinen Orleantziſchen Wein credentzen ſolle.

6. Burdigalenſe, *Vin de Bourdeaux*; Dieſer wird in Menge/ ſonderlich der Blancke/ von da nach Holland und Teutſchland geſendet. *Vin de Grave*, wächſt auch nicht weit von Bourdeaux. Vide hiervon/ wie auch von der Maaſſe trockner und flüſſiger Dinge in Franckreich/ ein mehres in unſerm neu-eröffneten Handels-Magazin unter dem Worte **Frantzöſiſcher Waaren.**

**Freſſer**/ werden diejenige genañt/ welche übermäßig und übernatürlich freſſen; Wie alſo der Kayſer Claudius gethan/ bey dem es nicht hieß: Natura paucis contenta, die Natur iſt mit wenigem vergnügt / ſondern er muſte alle Tage zum bloſſen Früh-Stück 400. Auſtern / 500. Feigen / 100. Pfirſchen / 10. Melonen / 20. Pfund Roſinen / und 100 kleine Vögels haben. Ein anderer Freſſer an des Kayſers Aureliani Hoff / kunte in einer Mahlzeit / wie Julius Vopiſcus von ihm berichtet / ein wildes Schwein/ einen Hamel / ein Span-Ferckel und 100. Stück Brod auffreſſen. Maximinus Junior brauchte jedesmahl/um ſich zu ſättigen/ 40. Pfund Fleiſch und 40. Kannen Wein. Siphron von Aſli ſoll in Gegenwart des Hertzogs von Mayland 4. gebratene Capaunen/ 4. Rep-Hüner / 40. hart-geſottene

Eyer / ein Pfund Käſe / und noch andere Speiſen mehr / zu ſich genommen / und dabey noch um Verzeihung gebeten haben / daß er vor dieſes mahl / weil er ein Tag etliche her nicht ſonderlichen Appetit gehabt / nicht mehr habe eſſen können. An des Hertzogs von Pommern Hoff ſoll ſich einsmahls ein ſo gewaltiger Freſſer befunden haben / der in einen Tag einen gantzen Ochſen / oder in Ermangelung deſſen / einen Zuber voll Fiſche verzehren können.

Solche ungemeine heiß-hungerige Wolffs-Mägen / ſeynd mehr Auswürfflinge der Natur / und unnütze Laſten der Erden / bey denen es beſſer wäre / daß wann ſie es nicht ſelbſt in Vermögen haben / ſondern bloß vom Freſſen Profeſſion machen / dabey nicht arbeiten wollen / und ſolcher geſtalt täglich mehr conſumiren / als 10. andere der Republic Nutzen-bringende Menſchen nicht thun / daß ihnen die Freß-Gurgel zugeſchnüret / und der Schlund mit Erden geſtopfet würde / als daß ſie die Gaben GOttes / die ſie mit Arbeiten nicht verdienet haben / ſo ſchändlicher Weiſe durch die Kehle jagen.

Welcher Menſch ſich vom Fraß läſt überwinden / ſchreibet ſehr ſchön Guevarra in ſeiner Hoff-Schule / der martert nicht allein ſeinen Leib / ſondern er verletzet auch ſein Gewiſſen ; Dann ein gefreßiger und ſchleckerhafftiger Menſch iſt ein naher Vetter der Laſter / und das übermäßige Freſſen und Sauffen iſt eine Weck-Uhr der ſchändlichen Gedancken. Von dem Heiligen Apoſtel Paulo leſen wir / daß ob er wohl ein auserleſen Rüſt-Zeug GOttes geweſen / der mehr als alle andere Apoſtel gearbeitet / allenthalben das Evangelium geprediget / und viele Heyden bekehret / ſeinen Leib auch über die maſſen gecaſteyet und betäubet / ihm doch die lüſternde Gedancken viel zu ſchaffen gegeben / und an ſeiner Contemplation gehindert. Jmgleichen bekennet auch der Heilige Auguſtinus von ſich / daß er ſey in die Wüſten gegangen / wenig gegeſſen habe / und dabey viel geſchrieben und contemplirt / daß er ſeinen Leib gediſciplinirt / und doch dabey denen Lüſten des Fleiſches / ob er auch gleich in die Einödden geflohen / nicht habe entgehen können. So es nun dieſen obbeſagten Heiligen Männern mit allen ihren Faſten und Caſteyen ſchwer geweſen / die ſündliche Begierden zu überwältigen / wie viel weniger werden es die Freſſer und Trunckenbolde thun können ; Sintemahl ein Feuer / ſo lange man immer Holtz zuleget / nicht aufhören wird zu brennen / ſo bald man ihm aber das Holtz entziehet / ſo iſts auch mit ſeiner Gluht und Flamme gethan. Mögen alſo diejenigen / die nicht allein / um ihren Hals und Appetit zu kützlen / allerhand niedliche Speiſen ſich anſchaffen / ſondern auch expreſſe ſolche verlangen / welche die unkeuſche Begierden ſtimuliren und reitzen können / wohl zuſehen / wie ſie dermahleins vor dem ge-

ge-

geſtrengen Gerichte GOttes ſolche ihre Lüſternheit verantworten wollen/ und ob ſie nicht mit denen Truncken⸗bolden ein gleiches Urtheil zu erwarten haben möchten.

Das unordentliche Freſſen iſt ferner auch eine Urſach der Verkürtzung des Lebens/ und der Schwächung des Leibes: Dann viel mehr Leute ſterben von wegen deſſen/ was ihnen übrig bleibet/ als arme Leute von wegen deſſen/ was ihnen abgehet; Ja/ mehrere Leute erſauffen im Wein⸗Glaſe/ und erſticken im Freß⸗Topfe/ als daß ſie ſonſt eines natürlichen Todes ſterben.

Meines Erachtens/ fährt gedachter Guevarra ferner fort/ ſolte man die Sünde des Fraſſes nicht ſtraffen/ dann ſie ſtraffet/ und leget ſich ſelbſt eine Buſſe auf. Wann wir einen vielfreſſigen Menſchen fragen/ wie er ſich befinde/ nachdem er ſeine Haut voll gefreſſen und geſoffen hat? So werden wir befinden/ daß ihme der Mund allzeit trucken/ und ſein Leib ſchwermühtig/ ſein Kopf toll/ und ſein Magen überſtopft iſt/ daß die Augen ſchläffrig ſeyn/ daß er nichts mehr eſſen/ ſondern noch immer gerne mehr trincken wolte. Diogenes Cinicus ſpottete der Rhodiſer, und ſprach: O ihr Freſſer und Säuffer/ warum gehet ihr in die Kirchen/ und bittet die Götter um Geſundheit? Da doch ihr dieſelbige ſelbſt leicht könnet behalten/ wann ihr nur das überflüßige Freſſen unterlaſſen wolt. Socrates pflegte zu ſagen: O ihr Bürger von Athen, ihr ſolt wiſſen/ daß die Menſchen nicht leben von wegen des Eſſens/ ſondern ſie eſſen/ um leben zu können. Wolte GOtt! es faſſete ein jeglicher Chriſt/ und ſonderlich wir Teutſchen/ dieſe Socratiſche Lehre/ mit welcher ja unſere Natur gar gerne übereinſtimmet/ als die allen Uberfluß haſſet/ wann unſere unmenſchliche Begierden ihr denſelben nur mit Gewalt nicht aufdringen wolten.

Es ziehet aber ferner auch der Fraß eine andere Ungelegenheit nach ſich/ wann nehmlich viele Menſchen einem andern Menſchen dienen; nicht von wegen des Eſſens/ ſondern von wegen des Banquetirens/ Schlämmens und Dämmens/ deſſen ſie ſich billich ſollten ſchämen; dann wer ſich vor einen Menſchen ausgiebet/ der ſoll ſeine Freyheit keines weges verſetzen/ noch verpfänden; Welches der Philoſophus Ariſtippus wohl gewuſt/ der/ als er Rüben zu ſeiner Mahlzeit ſchälete/ und von einen andern darüber verſpottet wurde/ der zu ihm ſagte: Wann du dem Dionyſio dienen wolteſt/ ſo dörffteſt du keine Rüben eſſen/ hierauf antwortete: Und du/ wann du dich mit Rüben vergnügen wolteſt/ dörffteſt du dem Dionyſio nicht ſo Knechtiſch fuchsſchwäntzen. Der weiſe Plato gieng noch weiter/ und hielte den vor ein monſtrum, der ſich des Tages zweymahls ſatt aſſe. Vidi monſtrum ſagte er/ in die bis ſaturum, als er von einen ſeiner Schüler gefra⸗

fraget wurde/ was er in Sicilia ſonder‑bahres geſehen hätte. O Plato, fäh‑ret hierauf unſer Author fort/ wann du zu dieſen unſern Zeiten leben ſolteſt/ da man des Tages wohl viermahl iſſet/ was ſolteſt du da nicht wohl ſagen/ und die Menſchen nicht einmahl ſo gut als das unvernünfftige Vieh achten/dann dieſes friſt nicht mehr/ wann es ſatt iſt/ der Menſch aber friſt über ſeinen Satt/ und ſchüttet den Bauch ſo voll/ daß er ſich brechen/ und alles wieder heraus‑geben muß. Viele Thiere haben auch keine unterſchiedliche Speiſen / keine Diener die ihnen aufwarten; Sie ha‑ben keine Betten/ darauf ſie liegen/keine Schätze die ſie ausgeben/ keine Medicos die ſie curiren. Die Menſchen hingegen ſeynd bey aller ihren guten Wartung immer kranck/ woraus ſie ja billich lernen ſollten/ daß zu der Er‑haltung guter Geſundheit/ nichts beſ‑ſers als die Arbeit / der Geſundheit hingegen nichts ſchädlichers als die Wolluſt iſt.

Vorbemeldeter Plato ſagte auch/daß in der Stadt/ in welcher viele Medici wären/ unfehlbarlich viele Laſter re‑gieren müſten; welches ſich dann auch in der That alſo verhält/ indem man mehrentheils die Medicos der reichen Leute Häuſer / nicht aber der Armen/ welche arbeiten können/ frequentiren ſiehet.

Ich habe einsmahls / ſagt unſer Author ferner / einen gewiſſen Mann gekannt/ der/ als er auf ein Banquet geladen war/ zuvor purgirete/ nicht als ob ihm etwas ſchadete/ ſondern da‑mit er den Magen reinigte/ daß er her‑nach deſto beſſer freſſen könnte. Als ich ihm aber etliche Tage hernach wie‑der beſuchte/ war er wegen der vielen Speiſe und Trancks/ mit welchen er ſich überladen hatte/ todt‑kranck/ ſo/ daß er hernach wohl acht Tage nach einander purgiren muſte/ um die ein‑geſchütteten Speiſen wieder auszulee‑ren/ ja an ſtatt der vier Stunden/ die er an der Taffel geſeſſen/ muſte er her‑nach 40. Tage das Bette hüten/ und noch GOtt dancken/ daß er das Leben davon brachte.

Es iſt aber das viele Freſſen nicht al‑lein ſchädlich vor das Gewiſſen und den Leib/ ſondern auch vor den Beutel/ dann/ wann des andern Tages ſoll be‑zahlet werden/ was des Tages vorher verfreſſen und verſoffen worden/ wird die vorher genoſſene Freude ziemlich verſaltzen. Daher jener in einer Her‑berge nicht unfüglich folgende Worte angeſchrieben: Wann du im Wirths‑hauſe zu Tiſche geheſt/ ſo ſage: Salve Regina; Wann du iſſeſt: Vita Dulcedo; Wann man mit dem Wirthe rechnet/ ſo heiſt es: Ad te ſuſpiramus; Und wann man auszahlen ſoll: Gementes & flentes.

Ein ſtarcker Freſſer ſoll ferner be‑dencken/ daß der Fraß anders nichts ſey/als eine Unluſt/ Gefahr und theure Sache; Unluſtig iſt er in Anſehung der Sorge/ die man haben muß/ Speiſe und

und Tranck genüglich anzuſchaffen/ gefährlich wegen der Geſundheit/ die dadurch geſchwächet wird/ und köſtlich wegen der groſſen Ausgaben/ die man darzu gebrauchet. Ariſtoteles ſpottet daher der Epicurer, daß ſie ſich lange Kranich-Hälſe gewünſchet/ damit ihnen die Speiſen/ ehe ſie zum Magen kämen/ deſto länger gut ſchmecken möchten; und wird der jenige/ der all ſein Gut verbanquetiret/ verfriſt und verſäufft/ nicht weniger vor einen Narren gehalten/ als der ſein Haabe und Gut/ in die Tieffe des Meeres werffen wolte/ indem manche Speiſen die heute zum Uberfluß auf dem Tiſche geſetzet worden/ morgen/ wann ſie verdorben ſeyn/ müſſen weggeworffen werden; Und/ was iſt unſer Magen wohl anders/ als ein Darm voll Unflats? ein Topff voller verfaulter Salben? ein Repoſitorium der verfälſchten Lufft? eine Cloac darinn der Menſch ſeine natürliche Nothdurfft wirfft. Der Prophet Eſaias ſpricht/ daß die beyden Städte/ Sodoma und Gomorra keiner anderen Urſache wegen in groſſe Laſter gefallen/ als eben durch viel freſſen/ und wenig arbeiten/ und ſeynd dieſe beyde/ nehmlich Müßigang und Wolluſt ſtets getreue Gefährten. Wie ſehr die alten Römer den Fraß gehaſſet/ iſt aus denen von ihnen darwider gegebenen Geſetzen/ die wir unter dem Worte **Geſetze** erzehlet haben/ zu erſehen ſeyn.

Vor allen/ ſchreibet Guevarra ferner/ mögen ſich die Hofleute ſolche/ wie auch die Vermeydung des Fraſſes recommendiret ſeyn laſſen/ weil ein jeglicher ſein Auge auf ſie wirfft/ ſie auch viele Sachen von groſſer Wichtigkeit zu expediren haben/ die ſich in der Vollerey nicht verrichten laſſen; wie auch aus anderen Urſachen mehr/ die unter dem Worte **Hofleute**/ item **Völlerey** angeführet worden.

Fricadellen zu machen: Nimm ein Pfund dick Kalb-Fleiſch/ ſchneide es drey Finger breit/ und hacke es wohl hin und wieder/ aber nicht gantz durch/ ſpicke es als Rephüner/ thue es in einen Topff/ jedoch ohne Waſſer/ würtze es wohl/ ſetze es auf gelindes Feuer/ binde Thymian und Peterſilie in einen Büſchel/ und lege es darzu/ bedecke den Topff wohl/ und laß es alſo ſtoven; Wann es gahr iſt/ ſo gieß ein Spitz-Glas Wein darauf/ ſchmeltze ein bißgen braune Butter/ und rühre Mehl daran/ ſo viel als nöthig iſt/ und gieß es darüber.

Fricaſſees, wie ſolche von zahmen und wilden Geflügel/ und andern Fleiſch gemachet werden/ vide unter einer jeden Specie ihrer eigenen Benennung.

**Friſchling**/ vide Schwein.

Fröſche/ Ranæ, Fr. *des Grenouilles*, deren ſeynd etliche terreſtres: **Kleine grüne Laub-Fröſche**/ welche auf der Erden wohnen/ und ſich von

von dem Laub der Bäume nähren; Dieſe ſind zu der Speiſe untüchtig. Andere ſind / *aquaticæ ſive fluviatiles, innoxiæ & edules*, die in Ströhmen und Fiſchweyern ſich aufhalten; Dieſe ſind eßbar / und kommen offt bey denen Welſchen und Frantzoſen / ſelten aber bey uns Teutſchen auf die Taffel; Man beſchuldiget ſie/ als wann ſie ſich mit denen Kröten vermiſchen. Das iſt gewiß / daß es eine kalte und feuchte/ jedoch leicht-dauliche / und denen Schwindſüchtigen dienliche / und wohl-nährende Speiſe ſey.

Das beſte daran (wann ihnen die Haut abgeſtreiffet worden) ſind die hinter Viertel ſamt den Rücken; wiewohl einige nur den Kopff wegwerffen. Ihre Zubereitung geſchiehet folgender maſſen: Man ſiedet ſie erſt/ beſtreuet ſie alsdann mit Mehl / und röſtet ſie in der Pfanne/ beleget ſie alsdann mit Peterſilien/ oder ſtreuet auch Pfeffer darüber/ ehe man ſie zu Tiſche träget. Ihre Saiſon iſt der ausgehende Frühling/ und der gantze Sommer/ wiewohl die Italiäner ſie faſt das gantze Jahr / ſonderlich in der Faſten-Zeit eſſen. In der That dienet dieſe Speiſe mehr vor hitzige und junge/ als vor Phlegmatiſche und alte Leute.

Nach der Frantzöſiſchen Manier/ wird von des abgeſtreifften Froſches beyden hinter Schenckeln / der Knochen in den einen zerbrochen / und über den andern geſchlagen. Folglich tuncket man ſie in Nonnen-Teig/ und prägelt ſie nach gemeiner Art. Dieſes nennet man des grenouilles en ceriſes, dieweil von dem Ende des Knochen nichts mehr als ein Knopff übrig bleibet / welcher einer Kirſche gleichet/ und ſtehet der Knochen hervor / als wann es ein Stengel wäre.

**Früchte** / Fructus, ſeynd unterſchiedliche: Als **Geträyd-** und **Hülſen-Früchte** / **Baum-Früchte**/ und **fremde Früchte**. Die **Geträyd-** und **Hülſen-Früchten** ſeynd / Weitzen/ Rocken/ Gerſten/ Habern/ Reiß/ Hirſen / Schwaden / Türckiſcher Weitze / Erbſen / Bohnen / Linſen/ Buch-Weitzen / Mahn- und Hanff-Saamen.

**An eingeſammleten Küchen-Früchten** / welche in Wurtzeln und Kräuter beſtehen/ hat man erſtlich von jenen Paſtinack / Mohr-Rüben / Beiß-Rüben/ Weiſſe-Rüben/ Stech-Rüben / Zucker-Wurtzel / Rüben-Kerffel / Rapüntzel / Cichorien/ Rettig/ Radieß / Meer-Rettig / Haberwurtz / Scorzonera, Zwiebeln/ Lauch/ Hallauch / Knoblauch / Erd-Artiſchocken / Tartuffeln / Morcheln/ Reitzker / Pültzen / Pfifferlinge/ Bocksbart / Aſia, Battarden.

**Von Küchen-Kräutern**/ Sauerampff/ Sauerklee/ Endivien/ Lattucken/ Winter-Rapuntzel / Portulac/ Grevinne, Ochſen-Zunge / Borrage, Spargen/ Hopff-Spargen/ Flieder-Spargen / **Kreſſe** / Indianiſche

Kreſſe / Winter-Kreſſe / Rucketten/ Peterſilie / Seleri / Kerffel / Spaniſcher Kerffel / Meliſſe / Pimpinelle/ Fenchel / Dill / Salbey / Majoran/ Thimian / Saturey / Dragun/ Spinat / Kohl-Beiſſe / Bettekarde / Melde-Meyer / Cardonen.

Die **Baum-Früchte** werden eingetheilet/ in **Sommer-** und **Winter-Obſt**; Jene ſeynd Kirſchen / Cornel-Kirſchen / Pflaumen / Pfirſichen / Apricoſen/Feigen/Maul-Beer/Brom-Beer / Him-Beer / Stachel-Beer/ Rauch-Beer / Johannis-Beer/ Berberis-Wiepen.

An **Winter-Obſt** hat man Aepfel/ Birnen - Quitten / Meſpeln/ Mandeln / Wall-Nüſſe / Haſel-Nüſſe/ Kaſtannien.

**Frembde Früchte** ſeynd / Lemonien / Citronen / Pomerantzen / Pomoſinen / Adams-Aepfel / Granaten/ Piſtacien / Pineen / Datteln / Olivien / Capern / Johannis-Brod.

Die Zeit der Einſammlung der Früchte läſt ſich aus folgenden erkennen: Wann nehmlich die Früchte von ſich ſelbſt abfallen / welches gemeiniglich durch den erſten Herbſt-Regen geſchiehet / da die Bäume angefeuchtet / ihr Holtz aufblaſen / und alſo die Früchte fallen laſſen. Oder: Wann die erſten Fröſte uns treiben / ſolche Früchte zu bewahren / oder / daß man ſich ſonſt eine gewiſſe Zeit geſetzet / als etwan in abnehmenden Mond des Octobris. (Dieſes aber iſt nur wegen der Birn- und Aepfel-Bäume geſagt) alsdann ſo fänget man an/ die zarteſten Früchte am erſten zu ſammlen/ und endiget ſich mit denen Dauerhafftigſten/ um ihnen mehr Zeit als andern zum reiffen zu geben.

Es ſind aber etliche Früchte/ welche nicht anders als teigig wollen gegeſſen werden: Als da ſind/ die Birne de Groſmenil, Corme, Aſſeroles und andere. Selbige laſſet ihr ſo lange auf den Bäumen / bis ihr ſie mit Hauffen abfallen ſehet: Alsdann wollen ſie / daß ihr ſie verwahret. Die Miſpeln zu ſammlen / ſo iſt derſelben rechte Zeit/ der Tag St. Lucæ. Zu all ſolcher Frucht ihrer Einſammlung / müſſet ihr Körbe haben / welche von ſtarcken Weyden alſo gemachet ſind / damit ſie von zwey Perſohnen können getragen werden. Auf den Boden leget man Stroh / damit die oberſte Schwehre die unterſten nicht zerdrücke / und den Körben anklebend mache.

Nach ſolcher Sammlung / machet ihr einen gewiſſen Unterſcheid: Ihr leget die gröſten / die mittelſten / und die ſo von ſich ſelbſt abgefallen ſind/oder die ihr in der Sammlung abgeſchüttet habet / jede Sorte in einem Korb allein. Ich rede aber hier von keinen kleinen oder ungeſchickten Früchten / ſondern ich vermeyne / daß ihr eure Bäume lange Zeit vorher / derſelben entblöſſet/ indem ihr vermercket habt / daß ſie mit denen andern nicht fortkommen können/ um alſo den übrigen und ſchönen/ deſto

deſto beſſere Nahrunge zulaſſen. Die Wurmſtichige Aepfel ſollen mit denen von ſich ſelbſt abgefallenen bewahret/ und am erſten aufgegeſſen werden. Nach der Sammlung laſſet ihr ſolche Früchte in die Conſerve oder Bewahr-Ort tragen/ und die ſchönſten auf die Stellagien vertheilen/ alſo/ daß keine Frucht die andere berühre. Hierunter laſt ihr ein wenig Stroh legen: Die gute mit denen ſchlechtern/ müſſen auf die Stellagien vertheilet/ die abgefallene und Wurmſtichige aber/ in beſondere Hauffen geleget werden.

Was die Birne/ Bon-Chreſtien genannt/ belanget/ ſo wollen ſelbige viel fleißiger als andere geſammlet werden: Dann die ſchöne und wohl-gefärbete/ die auf einer Seiten roth/ auf der andern aber gelb ſeyn/ wollen an dem Stengel mit Spaniſchen Lack verſiegelt ſeyn/ damit der Safft nicht vergehe. So wollen ſie auch mit einem gutem truckenem Papier beleget ſeyn; Man thut ſie auch in Schachteln/ weil ſie alſo eine weiß-gelbigte Farbe bekommen/ wann ſie in ſolchen Gefäſſen gleichſam als erſticket ſtehen.

Die jenige Früchte/ welche man maudig oder teigig iſſet/ ſchüttet man auf einen Hauffen/ und wann ſie nicht bald weich werden wollen/ thut man ſie in einem Korn-Sack/ und laſt ſie von zwey Perſohnen wohl ſchütteln/ alſo/ daß ein Stück gegen das andere falle. Dieſes wird ſie bald reiff und weich machen.

Die eingeſammlete Früchte werden entweder/ wann ſie lange Zeit zum Gebrauch der Haußhaltung ſollen conſerviret werden/ in Ofen getrucknet/ oder in der Sonne gedörret/ oder wie oben gemeldet/ in der Obſt-Kammer friſch aufbehalten/ oder auch in Zucker/ Honig/ Eßig und Saltz eingemachet und condiret/ von welchen letztern unter dem Worte *Condiren* gehandelt worden.

Allerley Früchte trucken/ vermittelſt des Zuckers einzumachen/ geſchiehet folgender geſtalt: Nimm eine Frucht/ ſo du zuvor in Zucker eingemachet haſt/ lege ſie in ſiedend heiß Waſſer/ und waſche das Zehe fein ſubtil davon ab: Alsdann lege ſie geſchwinde wieder heraus/ und laß ſie bey einem warmen Ofen/ oder an der Sonnen trucken werden. Die Früchte müſſen aber ſo geleget werden/ daß ſie einander nicht berühren. Wenn ſie nun trucken/ ſo koche Zucker/ daß er ſpinnet/ lege die Früchte hinein/ und rühre ſie wohl um/ bis der Zucker einen weiſſen Schaum von ſich giebet/ ſo ſetze es von dem Feuer: Nimm die Früchte mit einem Schaum-Löffel heraus/ und lege ſie ſo gut du kanſt/ daß ſie trucken werden/ doch daß ſie einander nicht berühren; Es muß aber fein geſchwinde geſchehen/ ſonſt wird es unter den Händen trucken/ und verdirbet.

**Frühſtücken** / jentare, Fr. *dejeûner*, iſt bey jungen/ ſtarcken/ und

ſonderlich ſolchen Leuten / die ſchwere Hand-Arbeit verrichten müſſen / ſehr gebräuchlich; Zu hüten aber hat ſich ein jeder / daß er mit überhäufften Brandwein / Magen-Aquaviten, Malvaſieren und Secten / oder vielen Wermuht-Weinen Trincken / wann er ſich damit zu vernüchtern gedencket / ſeiner Geſundheit keinen Abbruch thue. Gelinder ſind die Orientaliſche Geträncke / als Choquelade, Caffée und Thée; Am bequehmſten aber / eine gute Bouillon oder Trinck-Suppe von Fleiſch- oder Hüner-Brühe / ſonderlich vor diejenige / welche des Abends nur ſpahrſam / oder gar nicht zu eſſen gewohnt ſeyn / ſintemahl ſie auſſer dergleichen kleinem Früh-Stück / das Mittags-Eſſen nicht ſonder Verſchwächung des Magens abwarten mögen. Der gemeine Mann bedienet ſich der Bier-Suppen; Da dann die aus Breyhan / Tuffſtein / Knieſenack / Rummeldeiß / und andern dergleichen Bieren gemachte / nicht zu tadeln ſeyn / und ſonderlich der mit Gewürtz und eingeſchlagenen Eyern zugerichtete und gantz heiß eingetrunckene Knieſenack / welcher ſo guten Effect als manche warme Wein-Suppe thut / und eine ſtattliche Stärcke in den Gliedern giebet. Vor feuchte Magen iſt ein gut Butter-Brod / oder geröſtet Weiß-Brodt / in Sect / Malvaſier oder Spaniſchen Wein eingetuncket / das bequehmſte. Die mit Zucker eingemachte Dinge / als Ingwer / Cichorien / Citronat / Kirſchen / Lactucken-Stengel / und dergleichen / ſind einigen des Morgens angenehm / andern aber ihrer Süſſigkeit halber zuwider; Daß alſo ein jeder / der ſich des Morgens entnüchtern will / unterſuchen muß / was hierunter ſeinem Magen anſtändig ſey.

**Füſſe** / extremi pedes, ſeynd an den vier-füſſigen Thieren kalt und trucken; Haben wenig Fleiſch und hergegen viel Sehnen. Geben alſo ein kalte ſchleimige und zähe Nahrung / wie man dann an ihrer Suppe ſiehet / daß ſie bald gerinnet / und zur Galrete gemacht wird / davon ein mehres unter dem Wort *Galrete*.

## G.

**Gabeln** / Fuſcinulæ, Fr. *Fourchetes*, ſeynd im Küchen- und Tiſch-Gebrauch dreyerley Sorten, als **Ofen- Fleiſch-** und **Tiſch-Gabeln**. Die erſte / nemlich die **Ofen-Gabeln** belangend / ſo iſt in Ober-Teutſchland vielfältig im Gebrauch / daß / um das Holtz auf dem Feuer-Heerd zu ſpahren / in denen Kachel-Oefen gekochet wird / und daher die Töpfe vermittelſt der Hand-Heben durch die Ofen-Gabeln geſchicklich hinein gehoben / und bis ans Feuer geſchoben werden / womit aber ſorgfältig umzugehen / damit ſolche nicht abbrechen / und Fleiſch und Suppe zugleich in

in den Ofen geſchüttet/ folglich das Eſſen verdorben/ und ein böſer Geſtanck in der Stuben gemachet werde. **Fleiſch-Gabeln** ſeynd diejenige/ damit das Fleiſch oder Kraut aus dem Topfe gezogen/ und in die Schüſſeln angerichtet wird. Die Schrifft nennet es einen **Kreuel**; Alſo ſtehet im 2. Cap. des 1. Buchs Samuelis am 13ten Vers von des Hohen-Prieſters Eli ſeinen Söhnen: Wann jemand etwas opfern wolte/ ſo kam des Prieſters Knabe/ weil das Fleiſch kochte/ und hatte einen **Kreuel** mit drey Zacken in ſeiner Hand/ und ſtieß in den Tiegel/ oder Keſſel/ oder Pfanne/ oder Töpfen/ und was er mit den **Kreuel** herfür zog/ das nahm der Prieſter davon. **Eß-** und **Tiſch-Gabeln** ſeynd diejenige/ welche man beym Tiſche gebrauchet/ um die Speiſen damit zu embrochiren/ damit mans mit dem Meſſer deſto beſſer ſchneiden könne; Weil es unhöfflich ſtehet/ der faſt häuffig eingeriſſenen Weiſe nach/ ſolche mit den Fingern anzugreiffen/ daß das Fett darzwiſchen durchrinne/ und denen Beyſitzenden einen Eckel erwecke/ ſonderlich wann hernach ſolche alle fünf nach der Reihe abgelecket/ und aufs neue die Speiſen damit betaſtet werden. Zwar läſt man ſolches unter dem gemeinen Mann paſſiren/ da es heiſſet: Fünf Finger wären ſo gut als ein Boß-Hacken; Und da auf Holländiſche Manier die mit Eßig und Baum-Oehl beſchmierte/ und folglich zugleich abgeleckte Finger/ unterſchiedliche Einfahrten in die Salat-Schüſſel thun/ und eine Fuhr nach der andern heraus holen. Bey vornehmen Tafeln aber iſt dieſe Familiarität ausgebannet/ und ſolte ſich billig manches vornehmes Frauenzimmer/ ihrer zarten Hände wegen/ desfals auch nichts voraus nehmen (wie doch ihrer viele thun); Dann ſo lange wir Menſchen ſeyn/ haben wir auch Menſchliche Gebrechen an uns/ und ſeynd Staub und Aſchen/ welches das Hand-Waſſer/ auch bey den rein gewaſchenſten Händen/ bezeugen wird/ als welches/ ſo offt man die Hände in das reinſte Waſſer einſtecket/ allezeit aufs neue dadurch wird trübe gemachet werden. Am allerwenigſten befördert ein ſolches Frauen-Vorſchneiden den Appetit, wann es durch eine alte runtzlichte Hand/ und bey triefenden Augen und Naſen/ mit bloſſen Händen/ ohne Gabel/ verrichtet wird.

Es ſind aber die Gabeln zwey/ oder nach heutiger Frantzöſiſcher Manier die ſilberne Gabeln/ drey- oder vier-ſpitzige; Dieſe ſeynd gut zur Speiſe auf den Teller/ die erſten aber zum Zerlegen in der Schüſſel/ wie hievon ein mehres unter dem Wort **Vorſchneiden** gemeldet worden.

**Galreten, Geléen, oder Sultzen:** Dieſe machet man gemeiniglich von Kälber-Füſſen: So man etwann zwey Quart machen wolte/ ſo nimmt man ſechs Kälber Füſſe/ welchen

chen man das Haar wohl abbrühet/ und ſchneidet ſie mitten von ein ander/ thut die gröſten Knochen daraus / und ſchneidet vorn die blutige Klauen ab/ wirfft ſie hernach in kaltes Waſſer und wäſchet ſie wohl / daß alle blutige Farbe heraus komme / man gieſſet auch friſch Waſſer daran; Hernach machet man ſie in heiſſen Waſſer weiß/ und wirfft ſie darauf in das aller kälteſte Waſſer / wiederholet auch dieſe Art weiß zu machen zum öfftern / beydes / das Blut daraus zu preſſen und das Fette davon zu ſcheiden / dieweil alles fette Fleiſch keine Galret machet; Derowegen muß man allezeit das magere Fleiſch erwehlen / und das fette vor dem Sieden daraus ſuchen / auf daß man nach geſottener Brühe nicht zu viel Mühe habe ſolch Fett abzunehmen.

Wan dieſe Kälber-Füſſe alſo weiß gemachet worden / ſo ſtecket ihr ſie in einen neuē oder andern unfetten Topffe/ und thut darzu eine Henne / einen Capaunen / oder Hahn mit einem Stück Kalbs-Fleiſch ohne Saltz / und laſſet dieſes alles untereinander ſich conſumiren / und ſtarck ſieden / der Schaum aber muß allezeit fleiſſig abgenommen werden. Wann das Fleiſch beginnet von einander zufallen / und muſſig zu werden / ſo nehmet ihr den Topff vom Feuer / und laſſet die Brühe durch ein grob Leinen oder Haaren Siebe lauffen / reibet und drücket das Fleiſch feſte / daß alle Brühe heraus komme/ welches auf zwey Quart ſeyn wird; hiervon nehmet ihr das Fett fleiſſig ab / ſolt es auch mit einer Feder geſchehen / und es ſchon unter der Hand erkaltet / ſolt ihr doch kein Fett darauf ſitzen laſſen. Wann nun das Fett alſo abgenommen worden / ſo thut ihr ſie wieder in denſelbigen Topffe / welcher zuvor wohl muß ausgeſpühlet werden / und gieſſet darzu zwey Nöſel guten weiſſen Frantz Wein / der ſäuerlich und nicht ſüß iſt / mit einem Pfund Zucker / ein Stücklein Caneel und zwey Stück Gewürtz-Negelcken / und alſo laſſet ihr dieſes zuſammen ſieden bis euch düncket / daß ſich die Galret genug binde / welches ihr erkennen könnet / wann ihr dieſe ein wenig zwiſchen zwey Finger nehmet und ſie feſt zuſammen drücket / und indem ihr ſie aufthun wollet / ſie als geleimet ſcheinen. Oder aber gieſſet etwas in einen ſilbern Löffel / und laſſet es erkalten/ alsdann werdet ihr bald ſehen / ob ſie ſtarck oder ſchwach ſey / wie ihr ſie vonnöhten habet. Wann ſie euch nun gut zu ſeyn bedüncket / ſo tropffet Citronen Safft darein nicht mehr aber als daß ſie nur einen Geſchmack davon bekommen / und ihr durch zu viel Saures die Süſſigkeit nicht benommen werde. Hernach ziehet ihr ſie in ihrer gröſſeſten Hitze vom Feuer / und gieſſet das Weiß geſchlagene vom Ey darein / welches ſie klahr machet / und das Fett abtreibet; dieſe Eyer ſchläget man mit etlichen kleinen Ruhten / davon man die Spitzen abgeſchnitten hat / de-

rer man ſich auch in Eingieſſung der Eyer bedienen kan. Wann nun dieſe Brühe ſich geſtillet / und ihr das Uberkochen nicht mehr befürchtet / ſo nehmet ihr das oberſte / ſo oben aufſchwimmet / ab / und thut es in einem Luter-Trancks-Sack / gieſſet hernach mit einem Löffel immer darauf / daß ſie allmählig durchlauffe; ihr müſſet aber alles nicht auf einmahl hinein ſtürtzen / ſondern nur als einen kleinen Faden lauffen laſſen. Es ſchadet auch nicht daß man das erſte noch einmahl durchlauffen laſſe / weil es gemeiniglich trübe ſiehet. Es iſt auch gut / daß man ſolchen Sack etwas zum Feuer hänge / damit die Galret nicht erkalte / und das Durchlauffen verhindert werde. Wolt ihr zwo oder drey Gran Muſcus daran thun / ſo machet ihr es eben damit wie bey dem Lutter-Tranck / wickelt ſelbiges in Baum-Wolle / und hanget es unten am Sacke an. Soll es aber vor Krancke ſeyn / müſſet ihr kein Gewürtz oder Riechendes daran thun / auſſer den Caneel.

Allerhand gute Galreten könnet ihr in allerley Farben verwandeln: Gelb machet man ſie mit Saffran / Roht mit rohte Rüben-Safft / Violen-blau mit Korn-Blumen / Grün mit geſtoſſenen Fenchel / oder Schnitt-Lauch / Weiß mit geſtoſſenen Mandeln / eben wie die Marcipane. Dieſes Gefärbte leget ihr alles beſonders / hernach ſchneidet ihr Schnitten oder Scheiben / und leget es auf einem Teller / oder in einer Schüſſel in mancherley Farben. Wolet ihr daß die Galret wie Marmor ſcheinet / ſo nehmet ihr eine überzinnte Tarten-Pfanne: hierein gieſſet ihr eine Farbe eines Fingers breit / dann laſſet ſich ſolche erkalten und ſetzen / ehe ihr eine andere darauf gieſſet; alſo thut man noch eine andere bis die Pfanne gantz voll iſt. Wann ſie nun kalt worden / ſo tuncket ihr dieſe Pfanne in warmes Waſſer / daß die Galret loß werde / alſo ſchüttet ihr ſie aus der Pfannen auf ein weiß Blat Papier / und ſchneidet ſie von oben durch / alsdann wird ſie gantz gemarmelt ſcheinen. Ihr könnet auch dieſe Galret in ausgehöhlte Citronen-Schalen thun / und wann ſie kalt iſt ſelbige in vier Theile zerſchneiden / und Galret Schüſſeln damit verzieren.

Wollet ihr auch einen Glas-Boden ſchneiden laſſen / ſo groß als die Schüſſel / ſo gieſſet die Galret eines Fingers dick darüber / ihr könnet aber zur Seiten dieſes gläſernen Bodens ein kleines Loch laſſen / und ſelbiges mit Papier oder andern Sachen zierlich verkleiben / ehe ihr die Galret darauf gieſſet; Wann ihr ſie nun wollet zu Tiſche tragen / ſo machet ſolches Loch wieder auf / und gieſſet durch ein Trichter klahres Waſſer in die Schüſſel / ſetzet hernach kleine lebendige Fiſche hinein / dieſe werden im Waſſer herum lauffen / und durch die Galret zu ſehen / auch denen ſo es nicht wiſſen die Kunſt ſehr angenehm und unbegreifflich ſeyn.

Eine gute Fiſch-Galret zu machen:

So nehmet ihr Karpen / weydet ſelbige gantz aus / und waſchet ſie wohl / thut die Zunge daraus / wiewol dieſes das beſte Bißlein daran iſt: Nehmet auch das Gehirn hinweg / weil ſolches Fett denen Galreten ſchädlich iſt. Dieſe Karpen legt ihr mit Schleyen / welche eben auf dieſe Art zugerichtet ſind / wie auch mit denen Gräten und Schuppen / davon ihr das Fleiſch genommen habt / in einem neuen Topffe / laſſet alles zuſammen ſieden / und ſolche Brühe durch ein Haaren Tuch lauffen; Hernach thut ihr ſolches mit geraſpelten Hirſch-Horn und Hauſen-Blaſen in dem Topffe / und laſſet es lange Zeit wieder ſieden; Nach dieſem laſſet ihr die Brühe von neuen wieder durchlauffen / und thut das Fette / aufs beſte als ihr könnet / davon / thut ſolches wieder in den Topffe / und leget Zucker und andere Ingredientien, wie bey den Kälber-Füſſen gewieſen worden / darein; gehet auch eben auf dieſelbe Manier damit um / ſo wohl im Würtzen als Abklähren und Durchſeihen / parfumiren / und in der Art zu färben / wie ſolches gelehret worden / ſo iſt ſie fertig.

Daß eine Galrete bald geſtehe:

So nimm Schlehen-Blühe / thue es in ein Tüchlein / hänge es in die Sültze / laſſe es mit ſieden / ſo geſtehts bald.

Gänſe / Anſeres vel Ganzæ, Fr. *des Oyes*, werden eingetheilet in Groſſe und Kleine / oder in Zahme und Wilde. Die zahme Gänſe / Anſeres Domeſtici, haben eine ſchwer zu verdauendes und ſtarcke Nahrung-gebendes Fleiſch / welches ſehr ſüchtig iſt / und ſchwachen Leuten nicht wohl dienet / wie es dann auch denen Geſunden ſchaden kan / wann man es zu viel gebrauchet / indeſſen bleiben doch die Märtens-Gänſe in ihrem Werth / weil die alsdann um Martini zugleich antretende Kälte den Magen in der Dauung ſtärcker machet / und ein guter alter Wein auch viel darzu helffen kan / zu geſchweigen / daß man die Märtens-Gans des Jahrs nur einmahl iſſet / wiewol ſich noch viele ſtarcke Mägens finden die ſolche mehrmahls verdauen können. Es ſoll aber die Gewohnheit / um dieſe Zeit die Gänſe zu verzehren / noch von denen Römern hergekommen ſeyn / als bey welchem die Gänſe das Capitolium von den Uberfall der Gallier durch ihr ſchreyen / den erſten Novembris errettet haben. Die Römiſche Geiſtlichkeit aber hat es hernachmahls auf den Tag des heiligen Martini verleget / welcher als er zum Biſchoff erwehlet worden / ſolche Ehre aber von ſich abzuwenden / ſich in dem Gänſe-Stall verkrochen / von denen Gänſen durch ihr Geſchrey / denenjenigen die ihm allenthalben ſuchten / verrahten worden / weswegen ſie der heilige Mann condemniret / daß ſie um dieſe Zeit ſolten geſchlachtet werden.

Daß aber die jungen Gänslein/ ehe ſie noch die erſten Stoppeln oder Federn-Mauten vor delicat paſſiren/ iſt auſſer allen Zweiffel / je älter ſie aber werden/ je ſchlimmer ſie ſeyn/ ſonderlich die Gänterich / welches doch einige in der Jugend durch das Caſtriren zu verbeſſern geſuchet.

**Wilde Gänſe** ſeynd den Zahmen an Geſtalt faſt gleich / ihr Fleiſch wollen einige vor leicht-daulicher als der Zahmen ihres / wegen des vielen Fliegens und Bewegniß/ halten.

Unter das wilde Gäns-Geſchlechte gehören auch Anſer Grandinis ſive Nivis, **Hagel- oder Schnee-Gänſe**/ weil ſie gantz Schnee-weiß/ auſſerhalb an denen 4. oder 5. äuſſerſten Schwing-Federn ſeyn.

Anſer Arborum vel Arborea, **eine Baum-Gans** / iſt kleiner als die gemeine wilde Gans/ und gleichet in der Gröſſe einer Enten / ſie niſten in denen hohlen Bäumen / und haben einem Flug wie andere wilde Gänſe/ ihr Fleiſch aber iſt ungeſchmackter.

Die gemeine Maſtung der zahmen Gänſe geſchiehet mit Haber / welchen einige denen Gänſen nur alſo trocken vorgeben/ und dann erſt darauf das Trincken hinzuſetzen/ andere aber ſtreuen den Haber ins Waſſer/ daß ſie beydes zugleich genieſſen / und miſchen ein wenig Sand darunter; Von dem Gerſten Mehl/ ingleichen auch von Weitzen / und dergleichen Kleyen mit Waſſer angefeuchtet/ wie auch mit Trebern von Bier/ ſollen ſie gar gut und fett werden. Die armen Leute mäſten ſie mit gelb und weiſſe Rüben/ auch ſoll es ihnen ſehr dienlich ſeyn/ wonn man ihnen zuweilen etwas vom grünen Kohl oder Lactuck-Blättern vorwirfft/ welche ſie dann gerne eſſen. Mit Buchweitzen oder Heydel-Korn wollen einige eine Gans in vierzehen Tagen fett machen / wann ſie ihr denſelben des Tages drey mahl vorſchütten.

Vor andern ſind die Juden in Mäſtung der Gänſe wohl erfahren / und ſonderlich darinnen Meiſter/ daß ſie die Leber ſehr groß zu machen wiſſen/ ſie verfahren aber hiemit alſo: Die Gans muß nicht allzu alt ſeyn / dann ſonſt bleibet ſie dürr und zähe / wie gut und fleiſſig man ſie auch mäſten möchte / ſelbige binden ſie in ein Tuch / oder ſtecken ſelbige in einem Sack / Korb/ oder andere Gefäſſe / alſo daß ſie ſich nicht auffrichten kan / ſondern immer zu auf eine Stelle hocken muß / u. nur allein oben den Kopff herausgeſtrecket hält / ſie binden ihr auch die Augen zu / und ſtecken ihr Erbſen in die Ohren / damit ſie weder durch Schreyen noch durch Hören und Sehen beweget werde/ geben ihr alsdann täglich drey mahl einen Brey oder Suppe/ von Gerſten Mehl gemachet/ ſetzen ihr auch Waſſer und Sand hin/ daß ſie es erlangen und genieſſen könne; und alſo mäſten ſie die Gänſe/ daß ſie nicht allein ſehr fett werden/ ſondern eine ſo

groſſe

groſſe Leber bekommen/ die wohl 4. bis 5. Pfund/ und darüber wieget.

Man nimmt auch wol ein groß Rocken oder Gerſten Brodt/ machet oben in der Mitten ein klein Löchlein hinein/ ſo groß als ein Daumen/ ſchüttet Haber darein/ gieſſet Bier darauf/ und ſetzet es der Gans alſo für; wann nun die Gans den Habern anfänget heraus zu ſuchen/ machet ſie das Loch in dem Brodte gröſſer/ und gewöhnet ſich die Gans ſolches (durch das Bier Eingieſſen) geweichete Brodt zu eſſen/ da man dann immer mit Bier nachfeuchten muß; und alſo wird das Stück Brodt gar auffgefreſſen/ und die Gans zum Schlachten tauglich ſeyn.

**Die Zubereitung der Gänſe in der Küchen geſchiehet folgendergeſtalt.**

Erſt ſchneidet man ihnen die Gürgel ab/ und thut die Flügel bis an den Leibe davon/ hernach brühet man ſie/ daß die Dun-Federn davon kommen/ alsdann öffnet man ſie unten am Bauche/ zwiſchen den Schenckeln/ und nimmt ſie gantz aus/ die Gurgel ziehet man ihnen/ wie andern Vögeln/ hinten aus dem Halſe; Wann ſolches geſchehen/ wirffet man ſie in friſches Waſſer/ und wäſchet ſie; will man ſie aber ſieden/ ſo drehet man ihnen die Füſſe hinten auf den Rücken/ und ſtecket ihnen den Hals in dem Leibe; dieſes nennet man auf Schwanen Art. Hernach machet man eine Suppen davon/ wie von andern Gevögeln. Wann ſie ſchon etwas groß ſind/ ſo ſchneidet man ihnen die Füſſe/ Flügel und Hals ab/ ehe man ſie brühet; Hernach nimmt man ſie aus/ und richtet ſie zu; Iſt es aber daß die Feder-Keile ſchon hart ſind/ und nicht mehr bluten/ ſo muß man ſie trocken pflücken/ ehe ſie gebrühet werden/ damit der Duhm davon bewahret werde/ hernach mit warmen Waſſer wieder abwaſchen. Wann man die jungen Gänſe braten will/ nimmt man ſie aus/ und machet ein Gefülſels/ in welches ihre Lebern mitgehacket ſeyn/ dann dieſes iſt das allerbeſte an allen Gevögeln/ gebet aber wohl acht/ daß ihr die Galle nicht daran laſſet/ ſondern dieſelbe unverletzt/ wie auch ein Stücklein von der Leber/ woran ſie geſeſſen/ davon thut/ dann ſolches Stücklein gemeiniglich nach der Gallen Bitterkeit ſchmecket. Die allergröſſeſten und fetten Gänſe muß man trocken pflücken/ hernach ihnen die Flügel/ Hals und Füſſe abſchneiden/ alsdann inwendig ausdrucken/ und über kleine Flammen halten/ es ſey dann/ daß ihr der Reinigkeit halber ſie lieber ſängen wollet/ ehe ihr ſie ausnehmet; Alsdann leget ihr ſie auf einem Roſt oder Kohlen/ daß ſie wieder eine gute Geſtalt bekommen. Wann ſie nun kalt ſind/ ſo windet man mitten um ihren Leib ihr Eingeweide/ wann man es zuvor offtmahls gereiniget und gewaſchen hat/ ſtecket ſie ferner an ein Spieſſe/ und bratet ſie bey einem mäh-

ligen Feuer; Das herausgetropffte Schmaltz kan man zum Prägeln/und ſonderlich zu den Bohnen/ woran es ſich über die maſſen wohl ſchicket/ bewahren. Etliche füllen ſie ehe ſie ſolche an den Spieſſe ſtecken/ und nähen hernach den Bauch wieder zu; Es ſchicket ſich dieſes aber nicht recht wohl/ und düncket mich/ daß es beſſer ſey/ wann das Gefülſel erſt gekochet/ und wann die Gans gahr iſt/ ſolches alsdann hinein gethan werde. Etliche ſtecken auch des guten Geſchmacks halber/ ehe die Gans an dem Spieſſe gehefftet wird/eine Zwiebel mit Nägelcken durchſtochen/ Gewürtz und etliche feine Kräuter/ ſonderlich aber die Salbey und Beyfuß darein; andere nehmen nichts anders als Saltz und Pfeffer/ wie bey denen Indianiſchen Hünern; andere thun Caſtanien und Cappern, etliche gar Leckere ſtecken Anchois und Oeſters darein. Es düncket mich aber daß ein jeglich Fleiſch/ wann es bey ſeinem natürlichen Schmack gelaſſen wird/am angenehmſten ſey. Man hat das Gefülſel allezeit groß geachtet/ ſo wol bey den jungen Gänſen/ als bey denen Span-Ferckeln. Die groſſe Gänſe ſchneidet man in vier Stücke/ und ſaltzet ſie ein/ hernach kochet man ſie im Topffe/ gleich wie Schwein-Fleiſch; Wann ſie noch friſch und eingeſaltzen ſind/ iſt es ein trefflich Eſſen/ und kan man dabey viel erſpahren. So machet man auch eine kurtze Brühe daran/ und richtet ſie eben zu wie die Indianiſche Hüner/ den Hals/ Kopff/ Flügel und Füſſe (bey etlichen die Kleine Gans oder Gänſe-Gekröſe genannt) pflücket man/ und ſenget ſie über dem Feuer/ damit die Federn herab kommen/ und man die Haut von den Füſſen ziehen könne; Hernach läſſet man ſie/ nebſt den Magen beſonders ſieden; es wird aber gut ſeyn/ wann man alles mit Zwirn-Faden zubindet/ dann ſonſt würde es von einander kochen. Wann man nun ſolches anrichtet/ machet man eine Brühe darüber/ von der Suppen in welcher ſie gekochet worden/ ſaltzet ſolche/ ſtreuet Peterſilie darüber; Will man ſie aber lieber mit einer kurtzen Brühe kochen/ werden ſie auch nicht unangenehm zu eſſen ſeyn.

Ganymedes, des Königs Trois Sohn; Ein ſchöner Knabe/ welchen der Jupiter in Geſtalt eines Adlers entführet/ und ihn hernach zum Mund-Schencken der Götter gemacht/ daß er an der Hebé ſtatt das Nectar, oder der Götter Tranck/ hat einſchencken müſſen.

Garnelen/Squillæ oder Crangones, in Hamburg und Lübeck Krabben/ Krawy/ quaſi *Carabi* genannt; Werden in der Oſt- und Weſt-See des Sommers in groſſer Menge gefangen. Sie ſeynd gantz klein/ haben keine Scheeren/ ſondern eitel Füſſe; Ihrem Fleiſch nach gleichen

chen ſie andern Krebſen / mit denen ſie auch dem Temperament nach übereinkommen. Die Zech-Brüder gebrauchen ſie gerne beym Trunck; Dahero Horatius lib. 2. Satyr. 4. ſchreibet: Man ſoll einem Trincker/ der den Appetit verlohren/ ſolchen mit geröſteten Garnelen und Africaniſchen Schnecken wiederum erneuren.

*Garum*, *vide Condimenta*.

**Gaſſenhauers**/ iſt der Beſchluß luſtiger Geſellſchafften nach dem Abend-Schmauß; Da nemlich die beſtellte Muſicanten, oder wie es auf Univerſitäten geſchiehet / eine groſſe Anzahl der Virtuoſen ſelbſt/ die Violinen und andere Inſtrumenten zur Hand nehmen/ und nachdem ſie etwan ein und anderer vornehmen Perſon/ eine Serenade, Abend-Muſic oder Ständgen gebracht / endlich mit dem Gaſſen-Hauer endigen / und die vornehmſte Straſſen der Stadt durchgehen: Welches dann/ ſo lange als es in denen Schrancken zugelaſſener Gemühts-Ergötzlichkeit/ und friedl ch ſtillem Weſen beruhet / eine angenehme Luſt zu nennen iſt.

**Gaſt**/ heiſſet im breiten Verſtande genommen/ derjenige/ der an einen Ort frembd iſt/ kein eigen Feuer und Heerd hat/ und unter eines andern Obdach ſuchet aufgenommen zu werden; Dergleichen alle Paſſagiers und reiſende Leute ſeynd/ von welchen diejenige/ welche ſolche aufnehmen/ **Gaſt-Wirthe**; die Häuſer aber / in welche ſie aufgenommen werden / **Gaſt-Höfe** genennet werden. Wie dann auch die in wohl-beſtellten Städten angeordnete Hoſpitalia, in welchen die Frembde/ Pilgrimme oder Reiſende/ die nicht viel zu verzehren haben / etliche Tage lang defrayret werden/ von ſolchen Gäſten den Nahmen der **Gaſt-Häuſer** tragen; Welche freundliche Aufnehmung der Heyland ſelbſt dermahleins an jenem Tage (laut ſeiner Verheiſſung beym Matth. am 25. Cap.) rühmen und belohnen wird/ da er ſpricht: **Ich bin ein Gaſt geweſen/ und ihr habt mich beherberget**; Welches der heutiges Tages in vieler Menſchen Hertzen erſtorbenen Nechſten-Liebe geſagt ſeyn ſoll/ damit nicht ſolchen Liebloſen der in eben dieſem Evangelio verkündigte Fluch / welcher diejenige unfehlbar treffen wird / die an den armen Brüdern Chriſti keine Barmhertzigkeit in dieſem Leben ausgeübet/ zu Handen ſtoſſen möge. Allein/ es wird ſolches von den meiſten wenig geachtet/ und ſcheinet es / daß der liebe Heyland noch täglich unter uns klagen müſſe/ wie er A. 1208. als er einer frommen Aebtißin des St. Claren Kloſters zu Nürnberg/ Nahmens Catharina Ebnerin, erſchienen / geklaget hat: **Ich bin ein armer Pilgrimm: Die Heyden die kennen Mein nicht; Die Juden die wollen Mein nicht; ſo iſt ſo groß Werck in den Chriſtlichen Landen / daß ſie Mein ktin** wahr-

wahrnehmend. Behüte GOtt! ſetzet der gelehrte Herr Wagenſeil welcher dieſe Erſcheinung in ſeinem Commentario über die Stadt Nürnberg pag. 88. beſchreibet) hinzu/ ſo der liebe Heyland damahls ſchon alſo geklaget/ was würde er nicht heutiges Tages thun/ da

- - - tot bella per Orbem
Tot ſcelerum facies.

die gantze Welt voller Kriege und Krieges-Geſchrey iſt/ und Sünd und Laſter ſo erſchröcklich überhand genommen haben.

Aus obbeſagter liebreicher Aufnehmung der Frembden iſt auch entſprungen/ das in vielen groſſen Städten eingeführte **Gaſt-Recht**/ durch welches frembder Leute ihre an ſelbigem Orte anzubringende Klage ſummariſch verhöret/ und nachdem die Wahrheit des Facti erkannt worden/ ſogleich ohne fernere Weitläufftigkeit (damit der frembde Gaſt nicht aufgehalten werde) darinn definitivè geſprochen wird. Alſo ſtehet im **Weich-Bilde** Artic. 46. 47. & 16. gloſſ.: Bekennet der Schuldiger die Schuld/ der Richter mag ihn wohl gebieten/ bey der Sonnen Schein oder bey der Nacht zu bezahlen/ ſo fern/ ob der Forderer ein Gaſt iſt/ und daß er da beweiſet/ daß er das Gericht in einer Tage-Zeit nicht erlangen könne/ das muß aber der Gaſt beweiſen mit zweyen ſeinen Fingern auf den Heiligen/ daß er ein frembder Mann ſey. Dieſes heiſſet das **Gaſt-Gericht**. Gloſſ. ibid. ad Artic. 47. habet: Wann ein Gaſt wieder einen Bürger ein Gaſt-Recht oder Gaſt-Gericht erlangen will/ ſo muß er ſchweren/ daß er das **Geding**/ (Gericht) in einen Tag nicht beſuchen mag/ und im Lübiſchen Recht, Lib. 3. Art. 7. heiſſet es: Es ſetze entweder ein Bürger einen Gaſt/ oder ein Gaſt einen Bürger ein Pfand/ ſo ſoll man auf einerley Weiſe innerhalb drey Wochen vor dem Gericht nach üblichen Gebrauch procediren. &c.

**Gaſt**/ im engern Verſtande genommen/ heiſſet derjenige/ der von einem andern auf ein Mittags- oder Abend-Mahl zu Gaſte geladen wird; Dahero das Wort **Gaſt-Mahl**/ **Gaſt-Gebot**/ **Gaſtung**/ **Gaſtereyen**/ **Gaſtiren**/ und auch **Gaſtfrey**/ entſtanden. Wiewohl dieſes letztere auch von dem Aufnehmen frembder Gäſte/ ſelbige zu logiren/ und ihnen alles Gütliches zu thun/ genommen wird; Wie alſo Abraham die drey zu ihm gekommene Männer/ und unter ſolchen den Sohn GOttes ſelbſt/ und zwey Heilige Engel bewirthet/ und ihnen an Speiſe und Tranck/ und Pflegung ihres Leibes (indem er ihnen/ ihre Füſſe waſchen zu laſſen/ angeboten) gütlich thun wollen/ wie ſolches in dem 18ten Capitel des erſten Buchs Moſis mit mehrern zu erſehen: In dem 13ten Capitel der Epiſtel an die Hebräer aber am 2ten Vers denen Gläubigen

bigen zur heiligen Nachfolge in dieſen Worten gerühmet wird: **Gaſt-frey zu ſeyn/ vergeſſet nicht/ dann durch daſſelbige haben etliche ohne ihr Wiſſen Engel beherberget;** Da dann/ weil hier in der mehrern Zahl von etlichen geredet wird/ nicht allein der Abraham, ſondern auch der fromme Loth zu verſtehen/ der die nach Sodom gekommene zwey Engel auf das freundlichſte in ſein Haus zu kommen/ und über Nacht bey ihm zu bleiben/eingeladen/ wie in dem folgenden 19ten Capitel des beſagten erſten Buchs Moſis v. 1. & 2. zu leſen. Und alſo auch in andern Schrifft-Stellen mehr/ (als Röm. am 12. am 13. Vers/ in der erſten Epiſt. Petri am 4. am 9. Vers) da die Gaſtfreyigkeit denen Chriſten höchlich angeprieſen; Ja/ bey dem Propheten Eſaia im 58ſten Cap. im 7den Vers noch mit einer groſſen darauf folgenden Belohnung dieſes Inhalts bewähret wird: **Brich den Hungrigen dein Brod/ und die/ ſo in Elend ſind/ führe ins Haus; So du einen nackend ſieheſt/ ſo kleide ihn/ und entzieh dich nicht von deinem Fleiſch. Alsdenn wird dein Licht herfür brechen/ wie die Morgen-Röthe/ und deine Beſſerung wird ſchnell wachſen/ und deine Gerechtigkeit wird für dir hergehen/ und die Herrlichkeit des HERRN wird dich zu ſich nehmen. &c.**

Es verſtehet ſich aber ſolche Gaſt-Freyheit nicht eben von dem/ was man heutiges Tages offene Tafel oder Banquetiren/ und tägliches Wohl-leben und verſchwänderiſche Gelage mit guten Tiſch- und Sauff-Freunden nennet/ſondern was aus wahrer/ehrlicher/ Chriſtlicher Liebe/ zu Beſtättigung guter Freundſchafft und Erhaltung derſelben/ wie auch Ehren-halber (um jemand/ dem man Obligation hat/ oder der an uns recommendiret iſt/ oder dem wir ſonſt Liebe und Freundſchafft zu erweiſen gedencken/ und ihn gern zur Geſellſchafft um und bey uns haben/) geſchiehet; Ein ſolcher wird nach Gelegenheit der Sache/ ein lieber/ angenehmer/ ſeltener/ oder auch täglicher Gaſt genennet. Was aber das offene Tafel halten betrifft/ geſchiehet ſolches entweder/ Ehren- und Staats-halber/ als wann groſſe Herren offene Tafel halten/ oder auch ihren Hoff-Marſchallen und anderen hohen Miniſtris ſo viel Jährlich zulegen/ daß ſie in Reſpect und Regard ihres Herrn/ offene Tafel halten/ und fremde Vornehme ankommende/ die an des Herren Tiſche nicht können genöthiget werden/ an den Ihrigen tractiren mögen; Dabey es dann manchmahl heiſt/ wie dorten in dem Evangelio ſtehet: Und ſie hielten auf ihm/ entweder/ daß ſie ihm mit Verſchwendung der edlen Gaben GOttes/ wohl berauſchet oder geſchwärtzet/ wie ſie es nennen/ (weil ein Trunckener des Tages Licht nicht mehr ſehen kan/ ſondern ihn grün und blau

blau vor den Augen wird ) nach Hauſe ſchicken/ oder auch unter dem Sauffen etwas von ihm zu erfahren/ und herauszulocken ſuchen. Ferner ſo kommen auch die tägliche Sauff- und Freß-Gelage/ nicht unter das Prædicat der Gaſt-Freyheit/ ſondern vielmehr der Uppigkeit/ Debauche, Verſchwendung und dergleichen/ ſintemahl die jenige/ die mit freſſen und ſauffen helffen/ nicht allezeit gute Hertzens- ſondern Mund- und Tiſch-Freunde ſeyn/ welche ſo lange aushalten/ als etwas da iſt ; Wann aber der Juncker numehro ausbanquetiret/ und folglich banquerottiret/ kehren ſie ihm den Rücken zu/ gleich als wann ſie ihm niemahl gekennet hätten/ helffen ihm auch mit keinen Biſſen Brods/ noch Trunck Waſſers/ ſondern laſſen ihm den Weg nach dem Gaſt Hauſe ( i. e. dem Hoſpital, in welches ein ſolcher Schlämmer endlich hinein kriechen muß/ wo ihm nicht gar in Zucht-Hauſe frey Brod gegeben wird) allein ſuchen/ und iſt alsdann niemand aus den vorigen Schmarotzern und Sauff-Gäſten mit ihm. Dergleichen Leute ſtehen nun billich unter dem Titul der undanckbahren Gäſte/ welche das Maul wiſchen und davon gehen/ und des verſchwenderiſchen Narrens noch in der Fauſt lachen/ daß ſie durch ein paar Reverentzen/ Complimenten/ Zotten-Poſſen und Schmeichel-Reden/ ihm ſo manche gute Mahlzeit abzulocken gewuſt. Ja/ man findet ſolcher Gäſte/ die eines ſein Brodt eſſen/ und über deſſen Tiſch doch noch Anſchläge wider ihm machen/ wie ſie ihm darum bringen/ und ſich ſolches gantz zueigenen wollen. Alſo lieſet man von einen aus den Schiffbruch/ durch Hülffe eines Bauren/ entkommenen Höffling/ welchen derſelbe Bauer der ihm das Leben gerettet/ noch darzu in ſeinen am See-Strande habenden Häußlein/ alles gutes erzeiget/ daß/ als ſolcher Höffling nach Hofe gekommen/ und dem Könige ſeine ausgeſtandene See-Gefahr erzehlet/ dieſer ihm dafür eine Gnade auszubitten befohlen/ worauf dieſer Höffling des obbeſagten Baurens ( ſeines Wohlthäters Hauß und Acker ſich ausgebeten/ der ihm auch alſofort eingeräumet/ und der Bauer davon vertrieben worden ; Als dieſer nun hierauf nach Hofe gekommen/ und dem Könige die gantze Beſchaffenheit erzehlete/ und wie er dieſen Undanckbahren das Leben gerettet hätte/ hat ſich der König ſo ſehr darüber erzürnet/ daß er den Höffling mit einen glüenden Eiſen die Worte/ ingratus hoſpes, vor die Stirne brennen/ den Bauren aber in ſeinen vorigen Stande wieder einſetzen laſſen. Mehrere dergleichen Exempla/ undanckbahrer Gäſte zu geſchweigen/ ſo fügen wir nur dieſes noch hinzu/ daß/ wer Gäſte bitten will/ ſolche ſich erwähle/ die es entweder werth ſeyn/ von denen er Ehre/ Lehre/ Danck und Freundſchafft/ und nichts widriges zu beſor-

beſorgen habe. Zuweilen iſt eine Mahlzeit und Glas Wein/ welches an einen einheimiſchen und fremden Gaſt wohl a propos gewendet wird/ dem der ſie/ und zwar mit guter grace, und gleichſahm ungezwungen giebet/ mehr als viel baares Geld werth/ und verinteresſiret ſich hundertfältig/ welches dann die Herren Kauffleute mit ihren Correſpondenten und Kundleuten wohl zu practiciren wiſſen/ indem ſie durch höffliche Begegnung und Bewirthung manchen Vortheil in Negotiis erhalten/ der ihnen ſonſt/ wann ſie karge Filtze geweſen/ oder theils ihrer böſen und Säuiſchen Weiber wegen/ keinen Gaſt mit nach Hauſe zu bringen ſich getrauen/ wohl würde aus der Naſen gegangen ſeyn. Man hat aber bey ſolchen Gäſten zu choiſiren/ oder ſonderlich auszuwählen/ daß man/ wann man mehr als einen haben will/ Gleichgeſinnte/ gleicher Profeſſion-Verwandte/ oder ſich doch ſonſt wohl zuſammen ſchickende/ einlade/ damit nicht der Friede und die Vergnügung/ welche alsdann unter denen Eingeladenen über Tiſche herrſchen/ und da alles ſub Roſa zugehen ſoll/ durch murtiſche/ ſaur- und zanckſüchtige Gemüther zerſtöhret/ und die gröſte Unluſt hernach auf den Gaſtgeber gewältzet/ oder aus ſeinem Hauſe etwas ausgeplaudert werde/ welches ihm in Schimpff und Schaden bringen könte. Endlich wird noch einmahl erinnert/ bey guten Tagen und Wohlleben/ der Armuth nicht zu vergeſſen/ nicht den reichen Manne in ſeinem Hauſe mit ſeinen 5. Brüdern zu ſpielen/ und den armen Lazarum drauſſen voller Schwären/ und in groſſen Hunger und Elend auf dem Miſt liegen zu laſſen/ ſondern des alten Reimens: **Kommt ein Armer vor deiner Thür/ ſo gedencke/ Chriſtus ſey ſelbſt dafür**/ eingedenck zu ſeyn/ auch eben nicht allezeit auf ſolche Gäſte zu ſehen/ die es heute oder morgen wieder vergelten können/ ſondern auch die jenige in das Hauß und an die Tafel zu nöthigen/ die es zwar nicht wieder zu verſchulden haben/ aber doch ehrliche/ wohl-meritirte/ vernünfftige/ geſpräch ige/ höffliche/ gelehrte Leute ſeyn/ aus deren Diſcurs wir uns erbauen; Ja/ ſo wir ſolche/ nebenſt andern Ehren-Gäſten bitten/ dieſen dadurch ein Theil der Vergnügung machen/ und zugleich die Laſt des Diſcurſes, Zunöthigens und Complimentirens/ auf ſolche unſere familiares, in der Qualité als Vice-Hoſpites abweltzen können. Vor allen haben ſich viel groſſe Herren/ und vornehme Leute an der Geſellſchafft gelehrter Männer ergötzet/ und ſolchen einen Platz an ihrer Tafel eingeräumet. Wie wir ſolches in der Hiſtoria des Käyſers Auguſti Aurelii, Antonini Pii, des Mæcenatis, und vieler Teutſcher Käyſer/ ſonderlich des Maximiliani I. Caroli V. und unterſchiedlicher/ noch heutiges Tages lebenden Europäiſchen Fürſten

und Potentaten leſen; Wo aber das Gegentheil geſchiehet / und daß groſſe Säuffers und Railleurs allein den Acceſs haben / da iſt es der Corruption dieſes übel gearten Seculi, und den Haß / welchen man zu denen guten Künſten und Wiſſenſchafften hat / zuzuſchreiben.

Von denen **Gäſten** kommen nun her die **Gaſtereyen** / **Gaſt-Gebote** / **Gaſt-Mahle** / *Feſtins*, *Banquets*, *Convivia*: Dieſe ſind entweder öffentliche oder privata, Solennia, Splendida aut Sordida. Unter die öffentlichen zehlen wir / die entweder eines Jahr-Gedächtniß / oder anderer wichtigen Urſachen halber / von gantz gemeinen Zunfften und Societäten angeſtellet werden / dabey es doch manchmahl beſſer wäre / daß die darzu erforderte / und in einen Tag oder wenig Stunden durch die Gurgel gejagte Unkoſten / zu der Stadt Fortification, Reparirung verfallener Public-Gebäu / Abzahlung der Stadt Schulden / heilſamen Stifftungen vor die Armen / und Anfüllung der Magazinen mit Geträyde / angewendet / oder doch ſolche leges ſumtuariæ gegeben würden / daß nicht eben das Niedlichſte und Köſtlichſte zu ſolchen Gaſt-Geboten und groſſen öffentlichen Conviviis aus der Fremde müſte verſchrieben werden / ſondern man ſich mit des Landes ausgebenden Speiſen und Geträncke / es ſey an Bier oder Wein vergnügen / und dabey mäßig / züchtig und erbahr / in bona charitate miteinander Mahlzeit halten / GOtt vor die verliehene Gaben dancken / ſich freundlich unter einander beſprechen / die Freundſchafft und Statuta wieder aufs neue confirmiren / und der Zunfft oder Collegii Angelegenheit reſpiciren ſolte.

*Privat*-**Gaſtereyen** geſchehen entweder umwechſelnd unter gantze Familien / zu Unterhaltung beſtändiger Freundſchafft (da dann manche Familia in einer Stadt / von andern / vor gut Debaucheè und Schlampampiſch / und daß ſie ſonderlich / wo es reiche Leute ſeyn / nichts untereinander als Freſſen und Sauffen thun / bekannt und ausgeruffen iſt) oder auch Ehren / Luſt / Vergnügen / und gewiſſer Urſachen halber unter Bekanten und Frembden; Alſo werden gemeiniglich Braut und Bräutigam vor ihrer Hochzeit von guten Freunden und Verwandten ein oder etlichmahl gaſtirt / oder es ergötzen ſich gute Freunde ſelbſt untereinander / bringen auch wohl jeder ein Gericht mit / und divertiren ſich in Lieb und Einigkeit mit einem guten Diſcurs und Glas Wein. Zuweilen belieben auch wol hohe Lands-Regenten und Magiſtrats-Perſonen ſich bey geringern oder bürgerlichen Stands-Leuten zu Gaſt zu bitten / da es dann / wann ein ſolcher Herr den Luxum liebet / alles aufs prächtigſte zugehen / und wo man Zeit darzu hat / alles mit groſſen Un-

Unkoſten aus der Fremde muß ange⸗ſchaffet/und alſo eine zimliche Summa Geldes vor eine einige Mahlzeit aus dem Lande geſchaffet werden; die als⸗dann einen ſolchen Herrn folgende Hoff⸗Purſche meynen/ daß in Regard ihres Herrns/ ihnen in des/ der die Gaſtung giebet/ ſeinen Hauſe auch alles Preiß ſey/ und der Wein wie Waſſer müſſe eingeſoffen/ und die übrige Speiſen verunnützet werden; Daher jener kurtzweiliger Schalck/als ſein gnädigſter Landes⸗Herr ſich bey ihm zu Gaſte einſtellen wolte/ demſel⸗ben unterthänigſt baht/ daß er wie ein Aff ohne Schwantz/ oder groſſem Ge⸗folge/ und nicht wie ein Fuchs/ der ein groſſes Geſchleppe nach ſich hätte/ kommen möchte. Ein anderer rei⸗cher Land⸗Mann/ der unten in einem Thal wohnete/ und dem ſein Lehns⸗Herr die Gnade gethan hatte/ ſeine Tochter (weil ſie einen ehrlichen Braut⸗Schatz mit bekam) zu heyrah⸗ten/ nachmahls aber faſt täglich von ſeinem auf dem Berge liegenden Schloſſe zu ſeinem Schwieger⸗Va⸗ter ins Thal zu Gaſt gienge/ und da⸗durch den guten Mann die hohe Schwägerſchafft zimlich theur an⸗ſetzte/ klagte einsmahls gegen ſeinem alten Nachbarn/ daß ihme die Flüſſe ſo ſehr von oben herab fielen/ verſtand aber dadurch/ wie ihm ſein vornehmer Schwieger Sohn ſehr mit ſeinen öff⸗tern Beſuchen incommodirte. Am beſten iſt es/ man laſſe es desfalls bey der Mittel⸗Bahn bleiben/ und be⸗ſchwere unter bürgerlichen Perſonen mit Schmarotzen und unnöhtigen Depenſen einander nicht zu viel/ miß⸗brauche auch der Gutherzigkeit eines Gaſt⸗freyen nicht/ ſondern wie man ſich mit guter Manier eingefunden/ ſo gehe man auch zu rechter Zeit wieder weg/ ſo heiſſet es im Sprichwort: Poſt tres ſæpe dies piſcis vileſcit & hoſpes. Ein drey⸗tägiger Gaſt/ Iſt eine Laſt. Man dencke auch nicht/ daß man Freſſen und Sauffens halber und Cuticulam zu curiren/ den Wanſt zu füllen/ und den Leib zu pfle⸗gen/ die durſtige Seele einmahl recht in die Schwämme zu reiten/ zuſam⸗men gekommen ſey/ ſondern der Chri⸗ſten Convivia ſollen Agapi, Liebes⸗Mahlzeiten ſeyn/ und in ſolchen der Leib mäſſig/ damit wir leben mögen/ die Seele und der Geiſt aber reichlich durch erbauliche Diſcurs erquicket werden; Mancher unverſchämter Gaſt/ wann er an wohl⸗beſetzten Ta⸗feln ſitzet/ ſperret die Augen und das Maul weit auf/ und iſt ihm in Ante-ceſſum ſchon leid/ daß er wie der weiſe Mann ſagt/ nicht alles auf ein⸗mahl verſchlingen kan/ was auffgetra⸗gen wird. Dieſem ſiehet der Wirth mit geitzigen Augen an/ und gehet ihm bey jeden Biſſen/ den ſeine Gäſte aus der Schüſſel nehmen/ ein Stich durchs Hertze. Dieſen beyden wol⸗len wir die Lehren anpreiſen/ welche wir unter dem Worte *Ceremoniel*, ſo

bey dem Tiſche zu obſerviren iſt / gegeben / nemlich / daß ſich ein Herr der Gaſterey nicht ſolle lumpen laſſen / wann ers im Vermögen hat / ſeinen Gäſten / ſo viel als gnüglich iſt / gütlich zu thun / wie ſolches allerdings das Decorum erfordert; daß er aber in Exceſſu peccire, uud der Sache entweder zu viel oder zu wenig thue / ſolches iſt auch unrecht / jenes verdienet GOttes und der Obrigkeit Straffe. (wie dann bey denen Römern gewiſſe Cenſores beſtellet waren / welche auf die Gaſtereyen ein wachendes Auge haben muſten / und ſo jemand des Rahts Geſetze darinn übertreten zu haben befunden worden / ſelbige groſſe Straffe geben muſte.) Es ziehet auch unter bürgerlichen Leuten viel Miß-Credit nach ſich / alſo daß / wann hernach ein ſolcher Schlämmer einmahl in Decadence kommt / man ihn ſo leicht nicht wieder auffhilfft. Allzu hundiſch hingegen ſich auffzuführen / denen Gäſten nicht ſatt eſſen zu geben / ſie mit ſaurem Geſichte empfangen / allerhand ſpitzige Reden über Tiſche ſchieſſen / und bald hier und da mangeln zu laſſen / iſt auch ſchändlich und tadelhafftig / wiewol mancher kluger geladener Gaſt ſichs eben nicht allezeit mercken läſſet / und ſo viel Conſideration zum wenigſten vor den groben unverſtändigen Wirth hat / daß er in anderer Leute Gegenwart ſeinen Unwillen nicht will mercken laſſen; Alſo wurde der gütige Kayſer Auguſtus bey einem Römiſchen Rahts-Herrn / der ſein alter bekannter Freund von vielen Jahren her geweſen / zu Gaſte geladen; wie nun dieſer Rahts-Herr auf die / zwiſchen dem Kayſer und ihm vormahls beſtandene Bekanntſchafft ſich verließ / und dahero nichts anders als ordinaire Haus-Koſt auf dem Tiſch brachte / lieſſe ſich zwar der gute Kayſer / in Gegenwart anderer Leute nicht mercken / daß ihm dieſes etwann verdroſſe / ſagte aber doch im Herausgehen dem Wirth ins Ohr: Non credidiſſem me tibi fuiſſe tam familiarem. Ich hätte nicht geglaubet / daß wir ſo gar groſſe Vertraulichkeit zuſammen gehabt hätten. Bey einem andern Gaſt-Mahl / da ſtinckend Baum-Oehl auffgeſetzet wurde / war es ſo fern / daß der Auguſtus ſich darüber hätte entrüſten ſollen / daß er vielmehr / um den Wirth nicht zu beſchimpfen / viel davon aſſe; Hingegen konte er als ein gütiger Herr keine Grauſamkeit noch Ungerechtigkeit leiden; daher / als ihm einsmahl der Tyranniſche Vedius Pollio, (welcher ſeine Murenen mit Menſchen-Fleiſch mäſtete) zu Gaſte gebehten / und etwann ein Page unverſehens ein ſchönes Glas entzwey gebrochen hatte / der hierüber ergrimmte Pollio aber gleich in Gegenwart des Kayſers Befehl gab / daß ſolcher Page denen Morenen zur Speiſe ſolte vorgeworffen werden / widerruffte nicht allein der Kayſer ſolches grauſahme Urtheil / ſondern lieſſe auch alle auf

der Credentz ſtehende übrige Gläſer in Stücken ſchlagen / und die Murenen-Weyher einreiſſen / damit künfftig keine Menſchen mehr denen Fiſchen zur Speiſe darinnen möchten vorgeworffen werden. Dieſes löblichen Kayſers Auguſti Ruhm war daher ſo tieff in denen Hertzen der Römer eingepräget / daß auch der Römiſche Raht ein Geſetz ausgehen lieſſe/ daß keine Mahlzeit in Rom ſolte gehalten werden / in welcher nicht auf des Kayſers Geſundheit getruncken würde / gleich wie ſie vorher ſchon gewohnet waren / auf der Fabiorum und des Marii, als ihrer groſſen Feld-Herren Geſundheit und Angedencken groſſe Becher auszuleeren.

Von den Unluſt und Ungelegenheit / welche groſſe Gaſtereyen nach ſich zu ziehen pflegen / ſchreibet Guevarra in ſeiner Hof-Schule ſehr aufrichtig / wann er ſpricht: Lächerlich iſt es anzuſehen/ wie einige Leute 2. oder 3. Tage zuvor, ehe ſie eine groſſe Gaſtung halten / ſich um einen guten Koch bewerben / wie ſie ihre Küchen-Meiſters und andere Bediente informiren/ was jedes ſeine Function ſeyn ſoll / wie ſie ſelbſt in den Wein-Keller gehen / und die Weine auskoſten/ und in Summa/ alles nach der Tabulatur anſtellen. Wann nun die Gaſterey und das Freſſen und Sauffen ein Ende hat/ ſo thut dem Gaſt-Herren der Kopf wehe von Sauffen/ die Diener und Officier ſeynd müde von der Arbeit / die Köche unluſtig / das Hauß unfläthig/ das Gewand und Leinen Tiſch-Zeug beſchmieret / und etwan gar ein ſilberner Teller / Becher oder Schüſſel weggeſtohlen. Ja was noch mehr iſt/ es empfindets nicht allein der Herr in ſeinen Beutel / ſondern er hat es noch wohl bey allen dem was überflüßiger weiſe aufgegangen / denen Gäſten nicht recht gemacht / und muß noch wohl hinter ſeinen Rücken / allerhand Schmäh- und Schimpff-Worte hören / als wann er ſie nicht nach Meriten bewirthet hätte.

Ein ſonderbahres Gaſt-Mahl war jenes / deſſen Caſpar. Henneberg in ſeiner Preuſſiſchen Chronic p 254. gedencket. Zu Leunenburg in Preuſſen / war ein ſehr behender Dieb / welcher / nachdem er viele Diebſtäle ausgeübet / endlich ertappet/ und am Galgen gehangen worden. Es begab ſich aber / daß einsmahls etliche Edelleute das Hoch-Gericht wohl bezecht vorbey ritten / und von der Liſtig- und Behändigkeit des neulich gehängten Diebes unter einander redeten/ da dann einer aus ihnen verwegener Weiſe anfieng zu ruffen: O du behender und liſtiger Dieb / komm künfftigen Donnerſtage mit deinen Geſellen zu mir zu Gaſte/ und lehre mich deine Stücklein. Dieſes geſchah auch / denn / auf den Donnerſtage kamen die Diebe des Morgens Glocke neune mit ihren Ketten in den Hof / gehen zu der Frauen/ und ſagen / der Juncker hätte ſie zu

Gaſte geladen/ ſie ſolte ihm / weil er noch ſchlieff/ aufwecken/ die Frau erſchricket/ laufft hin zum Junckern vor das Bette/ und ſagte ihm/ was er vor ſchöne Gäſte bekommen; er erſchricket/ ſtehet auf/ heiſt ſie willkommen / und daß ſie ſich ſetzen ſollten; Läſt hierauf Eſſen vortragen/ welches aber gleich wieder verſchwand; Unterdeſſen faſte doch der Edelmann ein Hertz/ und ſagte zu den Pferd-Dieb / wie ihm ſeine liſtige Diebſtäle allezeit ſehr wunderlich vorgekommen? der Gehänckte antwortete: wer ſich den Satan regieren läſt / kan leichtlich allerley böſe Stücklein lernen/ oder weiſt du nicht/ daß die Kinder der Welt allezeit klüger ſind/ als die Kinder des Lichts in ihren Geſchlecht; Hierauf ſtand die gantze Diebs-Geſellſchafft auf/ und ſagten: Hiemit laden wir euch Juncker/ nach dem Göttlichen Gerichte an das Holtz/ da wir um unſerer Miſſethat willen getödtet worden/ da ihr ſollt mit uns auf- und annehmen das Gericht zeitlicher Straffe/ und dieſes zwar von dato an/ über 4. Wochen/ und damit ſchieden ſie davon. Wie er nun darüber ſehr erſchrocken/ klagte er es jedermann der zu ihm kam/ tröſtete ſich aber damit/ daß er niemand nichts geſtohlen/ und daß der beſtimmte Tag auf Allerheiligen einfiel/ da man niemand zu richten pflegte; indeſſen blieb er zu Hauſe/ lud ſtets Gäſte zu ſich/ um den Unmuth zu vertrincken/ und auch Zeugen bey ſich zu haben/ daß er nicht ausgekommen. Es war aber damahls viel Räuberey im Lande/ welche der Land-Comter Eberhard von Empeten durch ausgeſchickete Ein-Spänniger/ die die Straſſen bereiten muſten/ allenthalben auszurotten ſich eyferigſt bemühete. Was geſchicht! unſer Juncker/ als es am Allerheiligen-Tage faſt Abend war/ dachte der Gefahr nunmehro entgangen zu ſeyn; wolte demnach ausreiten/ und ſich auf dem Felde etwas erluſtigen / da er aber zu ſeinem Unglücke des Comters Leuten in die Hände fiel/ die ihm vor einen Räuber anſahen / und gefangen nehmen wolten; Als er ſich nun nicht geben wolte/ſondern tapfer währete/und darüber den commandirenden Officier erſtach / wurden die übrige ſo viel erbitterter/ daß ſie einen bey ſich habenden Littauer Geld gaben / der gleich mit ihm zu dem nechſten Galgen eilen/ und ihm daſelbſt aufhängen muſte. So gewaltig hauſet auf Verhängniß GOttes der Teufel bey denen Kindern des Unglaubens. Vid. Prætor. l. c. p. 329. Nerreters Juden- und Heyden-Tempel. p. 896.

**Gaumen.** Unter ſolchen werden die aus den Ochſen-Mäulern vor die beſte/ und als ein ſonderbahres Lecker-Bißlein gehalten; wie ſie dann auch von denen Köchen unter die Ingredientien zu denen Paſteten genommen werden.

**Gebackenes** / von ſolchem war

bey denen Alten gebräuchlich: Panis dulciarius, Obeliæ, Echarites, Agoræus, Artologanus, und dergleichen andere Arten mehr/ deren Nahmen in den Schrifften Athenæi und Pollucis zu finden. So haben auch die Argivi, Cretenſes, Delii, Lacedæmonii, Siculi, Alexandrini, ja eine jede Nation hierin etwas ſonderbares gehabt; Alſo/ daß die Gattungen aller Kuchen und alles Backwercks zu beſchreiben/ eine unendliche Arbeit ſeyn würde: Zu geſchweigen/ daß bey jeder Nation in jedwedem Seculo einige neue Erfindungen aufgekommen. Die Samii und Rhodii ſind vormahls unter allen in dieſem Stück für groſſe Künſtler gehalten worden / wie dann gedachter Athenæus l. 14. c. 19. die Samiſche Kuchen unter vielen andern rühmet. Zu des Kayſers Tiberii Zeiten lebte der reiche Verſchwender Apicius, welcher viele Arten von Kuchen erfunden/ die dahero Placentæ Apicianæ genennet worden. Joh. Bruyerinus l. 6. c. 7. erzehlet die zu ſeiner Zeit in Paris gebräuchliche Kuchen/ und nennet ſie: Ratones, Popelinos, Gaſteres, Foliatos, Calſeones.

Wir wollen uns aber um ſolche verjährete Sachen nicht viel bemühen/ ſondern vielmehr diejenige Arten von gewürtztem Brod/ Kuchen und Backwerck / die zu unſerer Zeit/ und unſeres Ortes gangbar ſind/ in eine Ordnung bringen. Man könte aber ihren gantzen Vorraht unter nachfolgende ſechs Titel ſtellen / da dann einem jeden frey ſtehet / was etwan überſehen worden / annoch dahin zu bringen. Dieſemnach ſtehen unter den Erſten:

1. Panis piperatus ſive dulciarius, **allerhand Pfeffer-Kuchen**; Was nemlich aus Mehl/ Honig und Pfeffer/ oder andern Gewürtz bereitet wird. Als da ſind: Panis dulciarius craſſus, Thorniſcher dicker Pfeffer-Kuchen/ ſtarck von Gewürtz; Panis dulciarius tenuis, Nürnbergiſcher Pfeffer-Kuchen/ welcher gelinder und lieblicher; Panis dulciarius communis, gemeiner Pfeffer-Kuchen; Rotulæ dulciariæ, Pfeffer-Blätzlein; Rhombuli dulciarii, Pfeffer-Nüſſe.

2. Panis ſaccharatus, **allerhand/ nicht mit Honig/ ſondern mit Zucker Gebackenes.** Dergleichen iſt: Panis Cæſareus, Kayſer-Brod; Panis ſaccharatus oblongus, Zucker-Brod oder Weinſauger; Rotulæ ſaccharatæ, Zucker-Blätzgen; Panis biscoctus primarius, Zucker-Biſcuit; Dahin auch das belegete Frantz-Brod/ item das Damaſcener-Brod / das Citronen-Biſcuit, und die Macronen gehören.

3. Placentæ majores, **allerhand Sorten von groſſen Kuchen.** Als: Placentæ butyratæ, Butter-Kuchen; Spiræ butyratæ, Butter-Kringeln oder Bretzel; Placentæ foliatæ, Blätter-Kuchen; Placentæ Cylindricæ, Baum-Kuchen; Placentæ per Siphonem ſive Syringites, Spritz-

Kuchen; Wiewol der Nahme Syringites bey dem Plinio l. 17. c. 10. in einer andern Bedeutung genommen wird: Placentæ pyxidatæ, Büchſen-Kuchen.

4. Placentæ minores, **allerhand Gattungen von kleinen Kuchen.** Als da ſind: Cruſtulæ craſſæ, Waffeln oder Waffel-Kuchen; Cruſtulæ tenues, Eiſer-Brod oder Eiſer-Kuchen; Obeliæ, Hüpeln; Liba, Plintzen; Striblitæ vel Seriblitæ, krauſe Kuchen; Cornutæ, Hörnichen; Segmenta ſaccharata, Zucker-Schnitte.

5. Tortæ, **Torten** / *Tartes ou Torteaux.* Ihre Rinde gehöret mit zu den Arten des gewürtzten Brods; Ihr Inwendiges aber wird gemachet: (1) Ex fructibus arborum, **aus Baum-Früchten**; Daher entſtehen: Mandel-Torten / Citronat-Torten / Kirſch- und Pflaumen-Torten / Aepfel- und Birn-Torten / Stachelbeer-Torten / und ſo weiter. (2) Ex herbis, **aus gewiſſen Kräutern.** Als da ſind erſtlich: Kühlende; als Lactucke, Endivien, Sauerampf, Spinat, Borrage; Die man mit einigen Wärmenden zuweilen temperiren kan / als mit Kerfel / wie auch mit ein wenig Iſop / Thymian / Salbey und Roßmarin; Und hieraus werden allerhand Kräuter-Torten. (3) Ex Seminibus, **aus Saamen**; Als da ſind Reiß und Mohn-Saamen: Dergleichen Torten aber ſind nicht viel geachtet. (4) Ex animalibus, **aus dem was von Thieren kömmet**; Als da ſind: Die Marck-Torten / die Sahne- oder Rohm-Torten / die Milch- und Eyer-Torten. (5) Tortæ verſicolores, **bunte Torten**; Als wann ein Theil der Torte / mit Kirſchen angefüllet / roth ausſiehet / der andere von eingeſchlagenen Kräutern grün / der dritte von Milch-Rohm weiß / der vierte von Pflaumen ſchwärtzlich / und ſo weiter.

6. Paſticiæ, **Paſteten.** Was deren ihre Rinde oder Crouſte anbetrifft / wird ſolche entweder aus Rocken-Teig / und zwar zu den gemeinen / oder aus Butter-Teig / zu den köſtlichen Paſteten bereitet. Was man darein ſchläget / iſt entweder Fleiſch von Thieren oder Vögeln / daraus werden hernach Artocreata, **Fleiſch-Paſteten**; oder einige hierzu bequehme Fiſche / und Fiſchwerck mit Schalen / daraus dann Paſticia Piſculenta, **Fiſch-Paſteten** werden.

Von der **Würckung des Gebackenen zur Geſundheit** ſchreibet Celſus lib. 2. cap. 18. Opus piſtorium valentiſſimum eſt, das Backwerck nähret ſehr ſtarck / weil es aus dem beſten Mehl / Zucker / Milch / Eyern / und dergleichen kräfftigen Dingen bereitet wird; Aber das könte noch paſſiren / wann es nicht guten Theils auch zugleich dick-ſäfftig wäre / ja Verſtopfungen / und den Stein verurſachete: Daher es kömmet / daß faſt alle Diætetici ihre Feder darwider ſchärffen.

Bruye-

Bruyerinus lib.12. cap.5. ſetzet davon dieſe Worte: Sed quid de iis, quæ furnis coquuntur, dicemus, quid de iis, quæ à piſtoribus incruſtantur? Omnes hos cibos, inutiliſſimos (homini ſalubritatem corporis deſideranti) eſſe, cenſemus. Philo Judæus L. de victimis gehet noch weiter/ und ſaget: Daß dergleichen Schleckwerck nicht allein den Leib kranck mache/ ſondern auch das Gemüht verderbe; Seine Worte davon lauten alſo: Cupediæ, placentæ, bellaria, Condimentaque alia curioſa, piſtorum & coquorum guſtui ſervientium, conciliant morbos tum corpori, tum animo inſanabiles.

Indeſſen geſchiehet doch keine groſſe Mahlzeit oder Gaſterey/ auf welcher nicht unterſchiedliches Gebackenes ſolte aufgeſetzet/ und ſonderlich heutiger Mode nach/ die Schüſſeln damit um den Rand herum garniret werden; Der vielfältigen Kuchen und Torten nicht zu gedencken/ die als gantze Bey- und Neben-Gerichte mit aufgeſetzet werden: Wie dann an einen guten und habilen Koch/ die Kunſt und Wiſſenſchafft ſolche zu verfertigen/ ſonderlich erfordert/ an groſſen Höfen auch ein eigener Back-Meiſter/ Paſteten- und Torten-Becker darzu gehalten wird. Nichts iſt auch in groſſen Städten gemeiner/ als dergleichen Backwerck; Inmaſſen man an vielen vornehmen Paſſagen und Straſſen derſelben/ Leute antrifft/ die dergleichen zu verkauffen haben/ auch ſchon hin und wieder Häuſer angerichtet/ in welchen man vielfältige Arten von Gebackenen/ ſonderlich Paſteten und Wafeln/ friſch und noch gantz warm gebacken/ zu Kauff bekommen/ auch wol daſelbſt verzehren/ und noch mit einem guten Trunck Weins darzu bewirthet werden kan. Unter denen Teutſchen Nationen floriret ſonderlich die Back-Kunſt bey denen Ober-Ländern/ als deren ihr zärteres Clima, ſie mehr zu dergleichen ſubtilen und gelinden Speiſen als die Nieder-Sachſen und See-Städter treibet; Dahero man auch hin und wieder bey dieſen letzteren Ober-Teutſche Frauens antrifft/ die ſich daſelbſt wohnhafftig niedergelaſſen/ und durch Verfertigung allerhand Backwercks ſich zu ernehren ſuchen/ worzu ſie ſonderlich das Nürnberger und Leipziger Mehl/ wie auch das ſchöne ausgelaſſene Schmaltz gebrauchen/ als ohne welche Zuthaten das Gebackels nicht recht aufgehen und gedeyen kan; Wie man dann jährlich in vielen Fürſtlichen Hoffhaltungen viel hundert Centner von ſolchem Mehl (ſonderlich von dem Nürnberger) verbrauchet/ und ſelbiges mit groſſen Unkoſten kommen läſt. Die gröſte Liebhabers von Gebackenen ſeynd die Juden/ und thun ſich ſolche ſonderlich an ihrem Schabas was damit zu gute; Stehen auch in der Meynung/ wann ihre Weiber ſich auf gute Küchlein zu backen legten/ und ihre Männer wohl damit bedienten/ daß ſie

ſo viel leichter Kinder gebähren würden. Es iſt aber ſolches Kuchen-Backen bey ihnen nichts Neues; Sara, des Ertz-Vaters Abrahams Ehe-Frau/ eilete ſchon auf ihres Ehe-Herrens Befehl / und mengete drey Maaß Semmel-Mehl / knetete und backete Kuchen. Wie zu leſen im 18. Cap. des 1. Buch Moſis. Alſo verkündigte GOtt den ungehorſamen Iſrael/ als es mit aller Gewalt einen eigenen König haben wollte / daß ſolches ſein Recht ſeyn ſollte / nemlich / daß er ihre Töchter nehmen / und Beckerinnen daraus machen würde. Wie Saul bey der Zauberin zu Endor ſich Raths erholen wollte / die Unterredung aber mit dem vermeyntlich aus dem Grabe herauf gebrachten Samuel etwas übel abgelauffen / und der darüber erſchrockene Saul gantz krafftloß war / nahm gedachte Zauberin Mehl/ und knetete es/und backte ungeſäuerte Kuchen/und brachte es herzu/ vor Saul und vor ſeine Knechte. Wie zu leſen im 28. Cap. des 1. B. Samuelis am 24. Vers.

Folget nunmehro wie unterſchiedlich Gebackenes zu machen ſey. Und zwar erſtlich:

**Ein gut Gebackenes von Käſe auf Oblaten:**

Nimm Parmeſan oder Holländiſche Käſe / reibe ihn klein/ ſchlage Eyer daran / würtze ihn/ und mache ihn gelbe/ thue Zucker darzu / menge es unter einander/ thue es auf Oblaten / decke es mit Oblaten zu/ ſchneide es nach deinem Belieben/backe es in Schmaltz. Wann es gahr iſt / ſo zuckere es / und wende es um.

**Gebackenes von Feigen auf Oblaten:**

Nimm Feigen / hacke ſie klein / thue Roſen-Zucker und Roſen-Eßig daran/ ſtreiche es auf Oblaten/ſchneide es/und formire es wie du wilt/ decke andere Oblaten darauf; Mache alsdann ein Teiglein / wie Sträubleins-Teig/ duncke die Oblaten darein / backe es im Schmaltz.

**Ein Gebackenes von Kalbs-Nieren:**

Nimm eine Niere ſamt dem Fett/ und hacke es klein; Darnach nimm das Gelbe von Eyern darunter / auch Zucker / Zimmet/ ein wenig Ingwer und Muſcaten / ſtreiche es auf ein Schnitlein Semmel / und backe es. So du wilt / ſtreue auch ein wenig Triſenet darauf.

Ein mehres von Gebackenen / wird ſich hin und wieder unter ſeiner eigenen Benennung finden.

**Gedünſtes / Gedämpfftes / oder Geſtovtes / Cibaria lento igne cocta , Fr.** *Etüvée*, ſeynd ſolche Speiſen / die in denen Töpfen oder Häfen wohl bedecket / in wenig Brühe / und ihren eigenen bey ſich führenden Safft langſahm durchkochen müſſen / und von welchen nicht die beſte Subſtantz wie an andern gekochten/ausdämpfen kan.

**Geflügel** / darunter wird ſowohl zah-

zahmes als wildes verſtanden/ als Kalekutiſche und Hauß-Hüner / zahme und wilde Tauben / Reb- und Haſel-Hüner / Schnepfen / und allerhand Vogelwerck / deſſen ein jedes unter ſeiner eigenen Benennung zu ſuchen iſt.

**Gefülltes** / wird in der Küchen das jenige genannt/ welches mit unterſchiedlichen guten Ingredientien, ſonderlich von einer Maſſa von Mehl oder gerieben Brodt / Eyern / Gewürtze/ Zucker/allerhand guten Küchen-Kräutern / und dergleichen mehr gefüllet worden. Wie man dann ſolcher geſtalt die Kalbs-Brüſte und das Geflügel zuzurichten pfleget. Davon ebenfalls unter eines jeden Benennung ausführlich gehandelt wird.

**Gehacktes Fleiſch / Fiſche oder Kräuter / Minutal ex Carnibus, Piſcibus, Herbis, Cibus, Tritus,** Fr. *Hachis de Chair de Poiſſon d' Herbes*, wird in denen Küchen ſehr offt gebrauchet / und ſonderlich zu einen Ingrediens, in die Paſteten und Torten zugerichtet.

### Ein dergleichen gutes Gehacktes von Fleiſch zu machen:

So nimm geſotten Kalb-Fleiſch / hacke es mit Lemonien klein / gieß ein wenig Eßig und Fleiſch-Brühe daran; Darnach thue Pfeffer / Cordomumlein und Muſcaten-Blumen darein/ lege ein Viertel von einer Hennen oder Tauben in die Mitten / laß es ein wenig ſieden; Wann du es wilt anrichten / thue Butter daran / laß es noch einmahl auffſieden / ſchneide eine Lemoni / und lege es darauf.

### Ein Gehack von einen kalten Braten zu machen:

Nimm das übergebliebene von dem Braten/ hacke es klein/ und röſte es ein wenig in Schmaltz/ thue es hernach in einen irdenen Paſteten-Hafen / und thue Eyer / friſche Butter / Ingwer/ Pfeffer / geſchnitten Lemonien und Fleiſch-Brühe daran / laſſe es auf einer Kohlen / oder in einen Oefelein ein wenig dämpffen.

### Gehack von Aepfeln zu machen:

Nimm halb Aepfeln und halb Zwiebeln / hacke es / und röſte es wohl in Schmaltz / thue es in ein Häfelein/mit Wein und Fleiſch-Brühe / mache es gelbe / beſtreue es mit Zimmet / Zucker und Corinthen / ſchütte es über Fleiſch oder Gebackens / wie du wilt.

**Gehirn/Cerebrum,** Fr. *de la Cervelle*, ſolches iſt an den vierfüßigen Thieren feucht/ſchleimig und zähe/welches weder wohl verdauet noch vertheilet wird / und den Magen leicht einen Eckel erwecken kan; derowegen es nothwendig mit Gewürtz abgemachet/ und lieber im Anfange der Mahlzeit als zuletzte/ damit es nicht oben auf denen andern Speiſen im Magen ſchwimme/ gegeſſen werden ſoll; Sein Anfang iſt/ Medulla Spinalis, der Marck im Rückgrade / welcher zum Eſſen untüch-

tüchtig / aber Medulla Oſſium iſt einer gantz anderen Art / ſüß von Geſchmack / und leichtdaulich; dahero es von denen Salernitanis unter die 12. wohl nährenden Speiſen gezehlet wird.

Das Gehirn der Kälber-Köpffe / wie auch das in den gebratenen Lämer-Köpffen / iſt bey uns am gebräuchlichſten / das aber von Ochſen / Schaafſen und Schweinen / wird nicht ſonderlich geachtet; ja das Gehirn aus den Haaſen verwerffen einige / als dem Gedächtniß ſchädlich gantz und gar / welches auch von denen Caninichen zu verſtehen iſt.

Das Vögel-Gehirn / Cerebellum, wird von Galeno vor beſſer als das Gehirn der vierfüßigen Thiere gehalten / weil es nemlich zärtlicher und truckener / ſonderlich an dem Berg-Vögeln iſt. Unter allen Vögel-Gehirn aber / hat den Vorzug das Gehirn der Gemeinen und Rebhüner / der Phaſanen und Pfauen; daher Vitellius alle dieſelbe mit in die groſſe Schüſſel legen laſſen / die er Clypeum Minervæ den Schild der Göttin Pallas (nach Zeugniß des Suetonii) genennet.

**Gekröſe / Meſenterium**, iſt von einen feiſtem Kalbe ein delicates und geſundes Eſſen / von einen Lamm geringer / von andern Thieren aber tauget es wenig oder nichts.

**Geiſtlicher Ordens-Perſohnen Speiſen und Mahlzeiten /** ſolche ſcheinen ſchon in dem Alten Teſtamente ihre Maaß und Grentzen bekommen zu haben / worinn und in was Quantität ſie beſtehen ſolten. Alſo ſagte dorten der Engel zu des Simſons Vater / daß ſein Sohn / der ihm ſolte gebohren werden / ein Verlobter GOttes von Mutter-Leibe an ſeyn ſolte; Er ſolte nicht eſſen / das aus dem Weinſtock kommt / und keinen Wein noch ſtarck Getränck trincken / und nichts Unreines eſſen / wie zu leſen im Buch der Richter am 13. Capitel / auch ſchon in dem 6. Capitel des 4. Buchs Moſis war denen Nazareern und Verlobten GOttes dieſes Geſetz gegeben: Daß wann ein Mann oder Weib ein ſonderlich Gelübd thäte dem HErrn / ſich zu enthalten / der ſolte ſich Wein und ſtarcken Geträncks enthalten / Wein-Eßig oder ſtarckes Geträncks Eßig ſolte er auch nicht trincken / auch nichts das aus Weinbeeren gemacht iſt; Er ſolte weder friſche noch dürre Weinbeeren eſſen. Und weder Aaron noch ſeine Söhne dorfften keinen Wein noch ſtarck Geträncke trincken / wann ſie in die Hütten des Stiffts giengen / damit ſie deſto beſſer möchten unterſcheiden können / was heilig und unheilig / was unrein und rein iſt / im 3. Buch Moſis am 10. Cap. am 9. u. 10. Vers / und Ezech. am 44. am 21. Vers / weil es nemlich denen Trunckenen am Verſtande und Geſichte fehlet; Wohin auch St. Paulus zielet / wann er in dem 3. Cap. ſeiner erſten Epiſtel an den Timo-

motheum ſchreibet: Ein Biſchoff ſoll ſeyn unſträfflich/ nüchtern/ mäßig/ ſittig/ Gaſt-frey/ nicht ein Wein-Säuffer; item, die Diener (verſtehe am Wort) ſollen erbar ſeyn/ nicht Wein-Säuffers. Johannes der Täuffer war bekleidet mit Cameel-Haaren/ und mit einem ledern Gürtel um ſeine Lenden/ und aß Heuſchrecken und wild Honig in der Wüſten Marc. am 1. Vers 6. Wein und ſtarck Getränck ſolte er nicht trincken/ wie ſeinem Vater Zacharia von dem Engel war zuvor verkündiget worden beym Luca am 1. im 15. Vers/ und in dem dritten Buch Moſis am 11. Cap. iſt eine gantze Liſte der reinen und unreinen Thiere zu ſehen/ welche denen Jüden zu eſſen ſolten zugelaſſen oder verbohten ſeyn. Die Kinder der Propheten/ die unter Eliſæ Aufſicht waren/ muſten mit gekochtem Gemüſe vor lieb nehmen/ und die Kräuter darzu ſelbſt auf dem Felde aufleſen/ wie zu leſen im 2. Buch der Könige am 4. Cap. Daniel mit ſeinen Geſellen begnügte ſich mit Zugemüſe und Waſſer/ und waren dabey wohlgeſtalter/ als die von des Königs Nebucadnezars Tafel aſſen.

Unter den Heydniſchen Oſt-Indianiſchen Völckern eſſen ihre Götzen-Diener/ die Braminen, gantz kein Fleiſch/ oder was ſonſt das Leben gehabt; In der Närriſchen Pythagoriſchen Meynung/ daß die Seelen der Menſchen/ wann der Cörper ſtürbe/ in einen andern Menſchen oder Thier führe/ und daß ſie alsdann/ wann ſie ein ſolches Thier ſchlachten und eſſen ſolten/ ihrer Vor-Eltern oder abgeſtorbenen nahen Anverwandten Seelen mit aufeſſen möchten. Unter denen Mahometanern findet man ihre Dervis oder ſo genannte Münche und vermeynte Heiligen/ welche ſich die gantze Zeit ihres Lebens nur von Wurtzeln und Kräutern oder von denen erbettelten Speiſen ernähren. Welcher geſtalt die Abyſſiniſche Pfaffen/ die aber Chriſten ſeyn wollen/ ihre Faſten ſo ſtrenge halten/ iſt unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden. Unter denen Römiſch-Catholiſchen Ordens-Perſonen eſſen die Carthäuſer niemahls kein Fleiſch/ auch nicht einmahl/ was von fleiſchigen Thieren kommt/ als da iſt Butter/ Käſe oder Milch &c. Die Franciſcaner und Capuciner leben bloß von täglichen Allmoſen/ welches ſie vor dieſen auch nicht über Nacht behalten durfften/ ſondern alſobald des Abends denen Armen vor der Kloſter-Thür wieder austheilen muſten; Heutiges Tages aber behalten ſie dasjenige/ was ſie nicht alle Tage finden oder erbettlen können: Sie rühren kein Geld an/ ſondern laſſen ſolches einen/ den ſie ihren Geiſtlichen Vater nennen/ einnehmen. Ob ſie nun wol ſolcher geſtalt vom täglichen Einkommen leben/ ſo iſt doch ihre Küche und Keller alſo beſtellet/ daß ſie es noch wohl mit andern Mönchen/ die nicht ſo groſſes Einkommen ha-

haben/ aushalten können; Dann/ wo ſie wohnen haben ſie ihre Gutthäter/ und das Allmoſen dergeſtalt eingetheilet/ daß ſie ſchon alle Tage wiſſen/ wo ſie ihren Unterhalt hernehmen ſollen; Ja/ ſie haben der Wohlthäter ſo viel/ daß ſie offt lange Zeit nicht herum kommen/ wie dann auch derjenige/ ſo ihnen etwas geben will/ das Allerbeſte giebet/ ſo er hat/ an Wein/ Fiſchen/ Brod und dergleichen/ damit er von ihnen nicht verleumdet werde/ wann ſie zu andern Leuten/ ſonderlich zu groſſen Herren kommen. Des Abends wird mit einem Ziegel-Stein das Zeichen zur Collation gegeben/ und dann jedweden etliche Oliven ſamt einen Trunck Buckelberger Wein (welchen ſie alſo nennen/ weil ſie ihn auf den Buckel in einer Flaſche heim tragen müſſen) vorgeſetzet.

Von denen Mönchen der groſſen Carthauſen zu Grenoble ſchreibet der Author der Hiſtoire des Tromperies des Pretres, daß ſie zwar niemahls kein Fleiſch/ aber an deſſen ſtatt die delicateſten Fiſche und Kräuter eſſen/ und daß was ſolcher geſtalt einem jeden Mönchen aufgetragen würde/ jährlich (wie ihm der Pater Procureur dieſes prächtigen Kloſters ſelbſt verſichert) über fünff hundert Thaler käme; Ihr Brod wäre überaus weiß/ und ihr Wein der delicateſte/ der zu finden iſt.

In denen Italiäniſchen Hoſpitälern/ welche vor dieſem vor die arme Pilgrime geſtifftet worden/ heutiges Tages aber nichts als Pfaffen und Mönchen darinn aufgenommen und beherberget werden/ die aber vorher/ ehe ſie darzu gelangen könten/ gute Päſſe und Atteſtata aufweiſen müſten; Auch gebe man denen andern Pilgrimen nichts mehr als ein halb Pfund Brod/ und eine Maaß Wein an der Thür/ und ließ ſie damit weiter gehen. Von denen Italiäniſchen Wirths-Häuſern ſchreibet er/ daß in denen meiſten derſelben/ eine Allmoſen-Büchſe vor die armen Seelen in dem Feg-Feuer hinge/ welche der Wirth nach geendigter Mahlzeit unter denen Gäſten herum gehen lieſſe/ damit jedweder nach Belieben darein geben könte; Uber dieſe Allmoſen wären gewiſſe Brüderſchafften aufgerichtet/ welche ihre Leute darzu hielten/ die in der Erndte-Zeit auf dem Lande herum fahren/ und vor die arme Feg-Feuers-Seelen Korn/ Wein/ Holtz/ Reiß/ und andere Eß-Waaren einſammleten/ die die Brüderſchafft hernach entweder ſelbſt verzehrte/ oder wieder verkauffte. Keine Mönche/ ſpricht er/ ſind in Italien glücklicher/ als die/ welche Predigers in Nonnen-Klöſtern ſeyn; Dann/ wann ſich ſolche nur wohl bey denen Nonnen zu inſinuiren wiſſen/ ſo mangelt es hernach ihnen niemahls an guten Tractamenten, vielen Delicateſſen und leckern Pfaffen-Bißgen/ vielweniger an andern Bedürffniſſen/ die der Menſch zu ſeines Lebens Unterhalt nöthig hat.

Was des Pabſtes und der Cardinäle Tafeln anbelanget / iſt davon unter jedes eigenen Benennung Meldung geſchehen.

Zum Beſchluß dieſer Materia wollen wir noch anführen / was von der

## Geiſtlichen Perſohnen ihrer Speiß- und Lebens-Art / und wie ſolche beſchaffen ſeyn ſolle.

Der Herr Guevarra, Biſchoff zu Mondonedo in Spanien / in ſeinem offt angezogenen Operibus Hiſtorico Politicis, in dem Tract. de Conviviis & Compotationibus Cap. 40. ſchreibet: Denen Chriſten und Geiſtlichen ſpricht er / iſt der Wein keines weges zu verbiehten; Dann St. Paulus hat dem Timotheo den Wein mäßiglich zu trincken gerahten. Der HErr Chriſtus ſelbſt hat ihn getruncken / und auch ſeinem Apoſteln Wein zu trincken gegeben; Ja was mehr iſt / er hat unter den Wein das Sacrament ſeines heiligen Bluts geſtifftet / wie nohtwendig derowegen den Prieſtern der Wein iſt / wann er mäßiglich genoſſen wird / ſo ſchädlich iſt er auch wann er überflüßig von ihnen empfangen und getruncken wird. Daher ſpricht ein alter Kirchen-Lehrer: Daß die Trunckenheit in einem Leyen ſey ein Laſter / in einem Prieſter aber ein doppelt Laſter. Dann bey dem einen wird durch die Trunckenheit die Seele getödtet / und bey dem andern der Geiſt der Herrlichkeit vertrieben und ausgetilget. Pabſt Innocentius der Dritte / ſchreibet: Daß ſich die Prieſter vor Freſſen und Vollſauffen fleiſſig hüten / und den Wein entweder gar nicht trincken / oder doch ihn wäſſern ſollen / damit ſie nicht zur Geilheit beweget würden. Alſo ſpricht auch der heilige Hieronymus: Die Prieſter ſollen billig vom Altar leben / aber nicht Geilheiten treiben. Dann die Anfüllung des Bauchs erreget den Kitzel des Fleiſches und zerſtöret alle gute Wercke.

Aber leyder / zu dieſen unſern Zeiten iſt bisweilen das Gold roſtig / und die beſte Farbe verfälſchet worden; Dañ etliche ſtecken lieber in denen Tabernen und Wirths-Häuſern als in der Kirchen. Unangeſehen der vorbemelte Innocentius ausdrücklich ſpricht / daß die Prieſter keines weges die Wirths-Häuſer beſuchen ſolten / es ſey dann / wann ſie etwa über Land reiſen.

Vinum & omne quod inebriare poteſt non biberis tu & filii tui quando intrabitis in tabernaculum teſtimonii, ſpricht GOtt zu Aaron / Levit. 10. als wolte er ſagen: Du und deine Söhne mit dir ſolt kein Wein noch ſtarck Geträncke / die truncken machen / trincken / wann ihr in die heilige Wohnung des Zeugniß gehet / auf daß ihr nicht ſterbet. So derowegen GOtt denen den Wein verbohten hat / welche ihm damahls nur

nur Böck und Kälber opfferten. Wie viel mehr ſeynd diejenige zu der Nüchterkeit zu halten/ welche GOtt dem HErrn das wahre unbefleckte Lamm opffern/ welches der Welt Sünde getragen.

Die Geiſtlichen ſeynd Häupter und Hirten der Heerde Chriſti/ ſie ſeynd Brunnen/ Spiegel/ Berge/ Lichter und Heer-Führer; Häupter ſeynd ſie von denen die Zuhörer allerley geſunde Influentz nach ſich ziehen; Spiegel ſeynd ſie/ in welchen die Zuhörer ſich beſchauen/ und ihren Wandel reformiren ſollen; Brunnen ſeynd ſie aus denen die heilſame Waſſer des Lebens flieſſen ſollen; Lichter und Laternen ſeynd ſie/ damit die/ die ſie ſehen von dem Glantz und Schein ihrer Wercke den Himmel treffen können; Heer-Führer ſeynd ſie/ damit die/ welche unter ihnen militiren/ nach ihrem Exempel GOtt dienen ſollen. Aber was geſchicht/ wann die Häupter und Hirten alle flüſſig ſeyn? Wann ſie wie die Spiegel ſelbſt mit Staub und Koht beſudetl ſeyn? Wann die Berge nur Dieſteln und Dornen tragen? Wann das Licht ſelbſt verdunckelt iſt? Wann die Heer-Führer ſelbſt irrig ſeynd /ihr Feld-Zeichen verlaſſen/ und dem hölliſchen Feinde zu lauffen. Zu dergleichen Geiſtlichen ſpricht der heilige Hieronymus: Eccleſiæ Principes, qui delitiis affluunt, & inter epulas atque laſcivias pudicitiam ſervare ſe credunt propheticus ſermo deſcribit, quod ejiciendi ſunt de ſpatioſis domibus, lautisque conviviis & multo labore epulis conquiſitis, ejiciendi, inquam, ſunt in tenebras exteriores ubi erit fletus & ſtridor dentium. An non confuſio & ignominia eſt. Jeſum crucifixum pauperem & eſurientem falſis prædicare corporibus, & jejuniorum doctrinam rubentes buccas tumentiaque ora proferre. Der Prophet Ezechiel dräuet ihnen und ſpricht: Wehe denen Hirten/ welche ſich ſelbſt weiden/ ſolte nicht die Heerde von denen Hirten geweidet werden; Aber ihr habt die Milch gefreſſen/ und euch mit der Wolle bekleidet/ und das Gemeſte abgeſtochen/ aber meine Schaffe habt ihr nicht geweidet. Jhr habt das Schwache nicht geſtärcket/ noch das Krancke geheilet/ das Beſchädigte habt ihr nicht verbunden/ noch das Verſtoſſene wiederum geführet/ das Verlohrne habt ihr nicht geſuchet/ ſondern habt ſie mit Gewalt und Strenge beherrſchet. Alſo ſeynd meine Schaffe verſtreuet worden/ 2c.

**Geiſtliche oder Seelen-Mahlzeit und Speiſe**/ iſt zuforderſt das göttliche Wort und das heilige Sacrament des Altars. Von jenen ſagt der Pſalmiſt im 23. Pſalm: Er weidet mich auf einer grünen Auen/ er führet mich zum friſchen Waſſer/ item, du bereiteſt vor mir einen Tiſch. Von

dieſen aber der Mund der Wahrheit ſelber beym Johanne am 6. Ich bin das Brod des Lebens/wer zu mir kom̃t/ den wird nicht hungern/ und wer an mich glaubet / der wird nimmermehr durſten/ item, würcket Speiſe die nicht vergänglich iſt / ſondern die da bleibet in das ewige Leben; Als wolte er ſagen: Iſt nicht die Seele mehr denn der Leib? wolt ihr dann nicht vielmehr vor ſie ſorgen / daß ſie nicht eines geiſtlichen Hungers ſterbe/ als vor den Leib/ vor Eſſen und vor Trincken. Eine gläubige Seele die ihren Mangel und Abgang der Erb-Gerechtigkeit erkennet/ gehet hierauf gleich in ſich / und ſagt aus dem Marco am 7. Mich hungert/ woher aber nehme ich Brod/ daß ich geſpeiſet werde / und nicht verſchmachte? Aus dem Buch der Richter am 15. v.18. Mich durſtet/wer gibt mir Waſſer / daß ich mich labe/und nicht Durſtes ſterbe? Aus dem 42. Pſalm: Wie ein Hirſch ſchreyet nach friſchen Waſſer / ſo ſchreyet meine Seele GOtt zu dir / und erhält gleich darauf zum Troſt/ aus dem Matthæo am 11. im 28. Vers: Kommt her zu mir alle/ die ihr mühſeelig und beladen ſeyd. Aus dem Eſaia am 55. im 1. Vers: Kommt her zum Waſſer / alle die ihr dürfftig ſeyd / und kein Geld habet / kommet her/kauffet und eſſet/kommet her / und kauffet ohne Geld und umſonſt / beyde Wein und Milch. Und aus den Sprichwörtern am 9. Kommet/zehret vom Brode der Weißheit/ und trincket des Weins den ſie euch ſchencket. Hier iſt das rechte Oſterlamm/ davon GOtt hat geboten/ das iſt hoch an des Creutzes-Stamm in heiſſer Lieb gebraten/ das Fleiſch des Sohnes GOttes iſt die rechte Speiſe / und ſein am Stamm des Creutzes vergoſſenes allerheiligſtes Blut iſt der rechte Tranck/ wer ſolches iſſet und trincket/der bleibet in ihm/ und er hinwieder in der alſo nach ihm hungerenden und durſtenden Seelen. Die Iſraeliten / die in der Wüſten das Manna gegeſſen / wurden darum nicht unſterblich / ſondern muſten alle ſterben / wer aber von ihm als den lebendigen Brod / das von Himmel kommen iſt / eſſen wird / der ſoll leben in Ewigkeit / und er wird ihn auferwecken am Jüngſten Tage, Es haben ſich aber nicht alle dieſer herrlichen Genaden-Tafel zu erfreuen / ſondern nur die jenige / welche hungert und durſtet nach der Gerechtigkeit. Deus enim non infundit oleum miſericordiæ niſi in vas contritum. Die Reichen läſt er leer / ſprach dort die heilige gebenedeyte GOttes Gebehrerin/ in ihren Magnifica beym Luca am 1. im 53. Vers. Und wehe denen Reichen die da voll ſind / dann ihnen wird hungern. Luc. 6. Verſe 24.

Das Hauß darinnen dieſer ſtattliche Seelen-Tiſch bereitet wird / iſt die Chriſtliche Kirche / die Schüſſeln darinn man die Speiſen aufträget / ſeynd die Predigten des Evangelii.

Ahasverus ließ ſeinen Wein in gül⸗denen Gefäſſen auftragen / aber was ſeynd dieſe gegen das göttliche Wort? Zu Einladern und Hochzeitbittern brauchet GOtt ſeine Diener und Mund⸗Boten / die Lehrer und Prediger; Dieſe ruffen getroſt / und vor den Ohren alles Volcks / als die Haußhalter über GOttes Geheimnüſſe. Der HErr Zebaoth hat allen auf dieſen Berg (nemlich der Chriſtlichen Kirchen) ein Fett⸗Mahl gemachet / ein Mahl von reinen Weine / von Fett und Marck / von Wein / darinn kein Heffen iſt. Wie zu leſen im 25. Capitel des Propheten Eſaiä / oder im 9ten der Sprichwörter. Sapientia immolavit victimas ſuas. Die Weißheit ſchlachtete ihr Vieh / und trug ihren Wein auf / und bereitete ihren Tiſch / und ſandte ihre Diener aus / zu laden oben auf die Palläſte der Stadt. Wer alber iſt / der mache ſich hieher; Und zu dem Narren ſprach ſie: Kommet / zehret von meinem Brode / und trincket des Weins den ich ſchencke. Verlaſſet das albere Weſen / ſo werdet ihr leben / und gehet auf dem Wege des Verſtandes. O Domine, möchte man hierauf ausruffen / quid eſt homo, quod memor es ejus? Ach HErr! was iſt der Menſch / daß du ſein gedenckeſt / und von Ewigkeit her gedacht haſt? im 144. Pſ. v. 3.

**Geitz / im Eſſen und Trincken /** Avaritia, Fr. *Avarice* oder *Vilainie*, wann einer ſo wenig ſeinen Leib / ob ers gleich vermag / als andern Leuten Gutes thut. Die Schrifft heiſſet ſolche Leute **Narren**; Alſo ſtehet beym Luca am 12ten: **Du Narr / dieſe Nacht wird man deine Seele von dir fordern / und wes wird ſeyn / daß du geſammlet haſt.** Insgemein iſt ein Geitziger einem Schweine und Hunde zu vergleichen; Jenem zwar / weil ein fettes Schwein niemand / als nachdem es geſchlachtet iſt / nütze wird / da man erſt deſſen Speck genieſſen kan: Dieſem aber / weil nach der Fabel ein geitziger Hund auf einem Bund Heu lieget / deſſen er nicht genieſſen kan / und doch gleichwol dem Ochſen / deſſen Speiſe es iſt / ſolches auch nicht gönnen will; Oder / welcher wieder friſſet / was er geſpeyet hat. Alſo iſt auch ein Geitziger / der nicht gern eſſen ſiehet / welcher gern eine perpetuirliche Circulation von ſeiner Speiſe und ſeinem Kothe machte / wann es nur der Natur nicht zuwider wäre. Die Frantzoſen geben es mit dem Worte *Vilain*, einen unflätigen garſtigen Menſchen. Die Lateiner heiſſen es *Opulentiam ſordidam*, und haben daher das Sprichwort: Avaro tam deeſt quod habet, quam quod non habet; Er ſitzet bey ſeinen vollen Wein⸗Fäſſern / und darf ſich doch nicht erkühnen / wie ſehr ihm der Durſt auch plage / davon zu trincken: Wie etwan der Tantalus in der Hölle die ſchönſten Früchte vor ſeinen Mund hangen hatte /

te/ und doch nicht davon eſſen durffte. Solche Schweine zählen ihren Gäſten den Biſſen in dem Munde/ encouragiren ſie auch immer zum Eſſen/ fühlen aber dabey heimliche Hertzens-Stiche/ wann ſie ſehen/ daß man tapfer zulanget: Wer ein ſolches weiß/ muß wiſſen/ was er vor Meſures mit einen ſolchen Geitz-Hals zu halten habe/ ob er durch das viele Eſſen und Trincken ſeine Ungunſt verdienen/ und ſolche ihme ſchaden könne/ oder nicht; Iſt es dieſes letztere/ ſo thut man wohl/ daß man dem Geitz-Hals zum Trutz und zur Aergerniß brav zulange/ und nichts ſchone. Wie etwan dorten Kayſer Auguſtus bey dem Gläſer-Narren Vedio Pollione gethan; Dann als dieſer Narr/ um eines einigen zerbrochenen Glaſes willen/ einen Pagen denen Fiſchen wolte vorwerffen laſſen/ ſprach der ſanfftmühtige Kayſer nicht allein ſolchen frey/ ſondern befahl auch alle des Pollionis Gläſer in Stücken zu zerſchmeiſſen.

Mehrere Exempla überaus geitziger Leute/ die hin und wieder gefunden werden/ ſeynd folgende: Didius Julianus, ein Römiſcher Kayſer/ war ſo geitzig/ daß er drey Tage nach einander ſich ein Span-Ferckel auf die Tafel bringen laſſen/ und mit ſeinen Leuten davon geſpeiſet. Pabſt Martinus befahl: Es ſolten die Fiſche/ welche bis anhero ſeinen Bedienten geſotten waren geliefert worden/ ihnen hinführo/ um das Holtz zu erſpahren/ ungeſotten gegeben werden. Ein gewiſſer Saraceniſcher Fürſt/ Almanſor genannt/ war ſo geitzig/ daß er ſeine Hoff-Köche mit dieſer Bedingung angenommen/ daß ſie Töpfe und Holtz ſchaffen muſten/ davor ſie die Häupter und Beine von dem geſchlachteten Viehe zum beſten gehabt; Seine Verlaſſenſchafft beſtund in 24. tauſend mahl tauſend Ducaten/ und 600. tauſend mahl tauſend Stateren an Silber-Gelde. Carolus Malateſta, Hertzog zu Arimini, war auch ſo ſpahrſam/ daß er einſten ſeinen Mund-Schencken weidlich abgeprügelt/ weil er ein Glaß mit Wein/ darinn eine Fliege gefallen/ auf die Erde geſchüttet; Er hätte die Fliege mit einem Meſſer ſollen heraus thun/ daß man den Wein noch hätte genieſſen können.

Biſchoff Alberich zu Prag in Böhmen/ war ein überaus geitziger Mann/ welcher die Schlüſſel ſeines Kellers niemand anders als ſich ſelbſt anvertrauete; Wann ihm etwas Lebendiges geſchencket worden/ hat ers nicht ſelbſt genoſſen/ ſondern verkaufft/ und das Geld behalten. Als er einſt gefraget wurde: Welcher Klang ihme am beſchwerlichſten fürkäme? Hat er geantwortet: Derjenige/ welcher gehöret wird/ wann man die Knochen und Beine zerbeiſſet. Weil ihm nun das Eſſen und Trincken/ welches er auf die Diener wenden muſte/ gar zu ſehr reuete/ hat ihn der Geitz gedrungen/ das Bißthum abzulegen/ und ein nie-

driger Amt anzunehmen / bey welchem er nicht ſo viel Aufgang leyden dürffte/ Ferdinandus Ponzetta, ein Cardinal zu den Zeiten Pabſts Leonis des Zehenden/ war der Geld-Liebe ſo ſehr ergeben/ daß er ſeiner hohen Würde darüber gäntzlich vergeſſen. Er hielte es nicht vor übel / wann er ſich mit den alten Bauer-Mütterlein / die allerhand eſſende Waaren feil trugẽ/aufs äuſſerſte um einen Heller zancken ſolte. Als einſten ſein Koch einen Fiſch eingekauffet/ welcher dem Cardinal zu theuer gedüncket / hat er ſolchen ſelber behalten/ und ſeinem Herrn das Geld dafür erlegen müſſen; Nachdem aber der Fiſch geſotten / und der Herr geſehen/ wie er dem Koche ſo wohl geſchmecket / hat er ſich bey ihn zu Gaſte gebeten / und das Eſſen umſonſt verzehren helffen. Zu unſern Zeiten hat gelebet ein berühmter Medicus, welcher aber ſein Lob durch ſeinen groſſen Geitz gar ſehr verdunckelt ; Seine allzugroſſe Spahrſamkeit ließ nicht zu/daß er im Winter auch bey der gröſten Kälte mehr Feuer hatte laſſen anzünden / als er zu Bereitung ſeines Eſſens vonnöhten hatte: Wann ihm die Kälte angriff / legte er einen ſchweren Klotz auf die Achſeln/und trug denſelbigen ſo lange die Stiegen auf und ab / bis er ſich erwärmete. Zu Neapolis war ein vornehmer aber dabey geitziger Juriſt, Angelus Raus benahmet ; Dieſem brachte einſten ein Client Geld / weil es aber dem Geitz-Halſe nicht genug war / hat er ihn mit Worten übel angelaſſen / und von ſich gewieſen / daß er beſſere Müntze herbey ſchaffen ſolte : Der Client machte die Rechnung/ daß er dieſen Abgrund mit ſeinem Vermögen nicht füllen würde/ ginge hin/ verglich ſich zur Stunde mit ſeinem Gegner / und kam nicht wieder zum Advocaten ; Dieſer/wie er ſahe/ daß der Vogel entflogen war/erzürnete ſich darüber dergeſtalt / daß er ſeine Magd dahin genöhtiget / daß ſie einen Prügel nehmen / und ihren eigenen Herrn den Rücken ziemlich abſchmieren müſſen / damit er hinführo lernen möchte / mit ſeinen Clienten behutſamer zu verfahren. Der Cardinal Angelot ließ ſich aus Geitz gelüſten / des Nachts in dem Pferde-Stall zu ſteigen/ und den Knechten das Futter abzuſtehlen / als er nun einſten ergriffen worden/ und ihn die Stall-Bedienten für einen Dieb angeſehen/iſt er mit guten Prügeln dermaſſen von ihnen abgeſalbet worden / daß er nicht begehret hat wieder zu kommen.

*Geléen*, vide *Galreten.*

**Gelobte Land / Terra Promiſſionis, Palæſtina, Fr.** *La Terre Sainte*, wird darum allhier angeführet / weil es das Land war / darinn Milch und Honig floß / unter welcher/ der Schrifft gar gewöhnlichen Redens-Art die groſſe Fruchtbarkeit dieſes Landes bedeutet wird ; daher es auch vor andern dem Volcke GOttes eingeräumet/und die Heydniſche Völcker daraus vertrieben worden. Ein groſſes

groſſes Zeugniß ſeiner Fruchtbarkeit gibt der groſſe Wein-Trauben/welche 2. Männer an einer Stange tragen muſten. Wie zu leſen im 13. Capitel des 4. Buchs Moſis. Und im 8. Capitel des 5. Buchs / hält Moſes denen Juden unter andern Wolthaten (welche ihnen GOtt ſeiter daß er ſie aus Egypten geführet / erzeiget hatte) auch dieſes für: Der HErr dein GOtt führet dich in ein gut Land/ in ein Land/ da Bäche/ Brunnen und Seen innen ſind / die an den Bergen und in den Auen flieſſen; Ein Land / da Weitzen/ Gerſten / Weinſtöcke / Feigen-Bäume und Granat-Apfel innen ſind; Ein Land/ da Oehl-Bäume und Honig innen wächſt; Ein Land / da du Brodt gnug zu eſſen haſt/ da auch nichts mangelt; Ein Land/des Steine Eiſen ſind/ da du Ertz aus den Bergen haueſt/und wann du geſſen haſt / und ſatt worden biſt/ ſo gedencke/ daß du den HErrn deinen GOtt lobeſt vor das gute Land/ das er dir gegeben hat.

Daß aber dieſes Gelobte Land in allen Stücken alſo beſchaffen geweſen ſey / erhellet aus denen groſſen Königlichen Hoffhaltungen / der Könige in Juda und Iſrael / ſonderlich des Königs Salomonis. Wovon unter dem Worte **Hoffhaltungen** ein mehres zu leſen iſt.

Ein gewiſſer Author unſerer Zeit/ ſchreibet von den jetzigen Zuſtand des obzwar verödeten Palæſtinæ folgender geſtalt:

In Palæſtina um Sidon/ wie auch unten am Berge Libanon und anderswo herum / hat man das Jahr über von einer Reben dreyerley Wein: Das iſt / ſie machen in einem Jahr 3. Herbſte; dann/ wann in Mertzen der Reben-Stock ſeine gewöhnliche Trauben ausſtöſſet / ſo ſchneiden ſie das Holtz ab / ſo weit es die Trauben hat/ und verpflantzen es / ſo wachſen im April andere Reben-Reiſer auf ein neues heraus / die auch Trauben bringen; Dann thut man wieder wie zuvor / alſo ſchläget die abermahl geſtümmelte Rebe noch einmahl aus/ und ſchencket im Mäyen nochmahlen neue Trauben/ die man Spätlinge nennet. Solcher geſtalt geſchicht es / daß die Mertz-Trauben im Auguſto zeitig werden / und einen Herbſt machen. Die andern / welche im April verblühet/ lieſet man im Herbſte / und die dritte im Wein-Monath. Auf ſolche Weiſe kan man in ſelbiger Landes Gegend/von St. Johannes bis auf Martini immer zeitige Trauben haben.

**Gelte** / vide **Schwein.**

**Gelüſten der ſchwangern Frauens-Perſonen**/ vide **Schwangere Frauens.**

**Georginiſche Mahlzeiten**; von ſolchen ſchreibet der Ritter Chardin in ſeiner Perſianiſchen Reiß-Beſchreibung / pag. 345. folgender geſtalt:

Mittlerzeit (nehmlich in währenden

den Trauungs-Ceremonien, indem der Printz deſſelbigen Orts einer ſeiner Verwandtin Hochzeit machte / zu welcher der Ritter Chardin, als ein Frembder auch gebehten worden) wurden die Tafeln zur Abend-Mahlzeit zugerichtet; Man breitete die Tafel-Tücher an dreyen unterſchiedenen Orten aus / und ward darauf das Brodt / wiewol von dreyerley Arten / gantz zart wie Papier / dick wie ein Finger / und dann wiederum kleine Zucker Brödtlein aufgetragen. Die Speiſen brachte man in groſſen ſilbernen Becken / ſo oben bedeckt waren / herein / und werden wol ſchwerlich in Europa von ſolcher Gröſſe geſehen werden. Es wieget jedwedes mit ſeinem Deckel 50. bis 60. Marck Silbers / diejenigen welche die Schüſſeln in dem Saal brachten / ſetzten ſie auf den bey der Thüre ausgebreitetes Tafel-Tuch / wie dann auch andere Officirer ſolche für dem Fürſchneider hertrugen / welcher die Teller damit anfüllete / und hernachmahls denen Eingeladenen überreichete. Erſtlich ward dem Printzen / hernach jedweden nach Standes-Gebühr davon gedienet. Anfänglich ward nur von einer Speiſe / hernachmahls von einer andern / und dann alſofort jedermann fürgeleget. Es ward dreymahl aufgeſetzet / und ohngefehr 60. ſolche groſſe Tafel-Schüſſeln auffgetragen. Das erſte / ſo vorgeleget ward / beſtund in einer ſonderbahren Küchen-Speiſe / ſo Pilo genannt wird / und zu teutſch Reiß heiſſet / darinnen lag allerhand Fleiſch / ſo damit gekochet war. Dieſer wird nun unterſchiedlich zugerichtet / hat vielerley Farben und Geſchmack. Der gelbe Reiß wird mit Zucker / Zimmet und Saffran gekochet / der rohte mit einer Granaten-Brühe gemachet / der weiſſe hingegen in ſeinem Soot / und ſonder einige Abwürtzung / ſo am beſten ſchmecket / auch der Sage nach / vor andern geſund iſt. Der weiſſe iſt der natürlichſte und ungefälſchte / auch deswegen der allerbeſte. Dieſes Pilo iſt ein ſehr gutes und wohlſchmeckendes / auch geſundes Gerichte. Die andere Tracht beſtand in Paſteten / die ſüß oder ſauer / und vom appetitlichen Geſchmack zugerichtet waren. Die dritte Tracht war lauter Gebrahtenes. Bey dieſen dreyen Trachten ſamt und ſonders waren noch einige Schüſſeln eingeſchoben / ſo mit Fiſch / Eyern und Gemüſe vor die geiſtlichen Herren verſehen waren. Man legte uns von Feiſten und Magern für / und trug von der Tafel ab und zu / ſonder daß man ein Wort hätte vernehmen ſollen. Jeder that / was ihm zu thun oblag / ohne ein Wort zu ſprechen / und bleibet dieſes wol gewiß / daß drey an einer Tafel ſitzende Europäer einen gröſſern Lermen und Getöſe machen / als alle 150. Perſonen / ſo in dieſem Hochzeit-Saal beyſammen waren.

Das wunderbahreſte nach dieſer ſchönen Ordnung/ ſchiene der Threſſor- und Schenck-Tiſch zu ſeyn. Er war ohngefehr mit 120. Trinck-Geſchirren / als Schalen / Bechern/ Schenck-Kannen/ Flaſchen und groſſen Gläſern beſetzet und ausgezieret. Die Flaſchen und Gläſer waren theils glatt verguldet/ theils mit Schmeltz-Werck zierlich überzogen. Die Schalen und Becher waren auch alſo gearbeitet/ und mit koſtbaren Steinen und andern erhabenen Silber beſetzet und überzogen. Die Perſiaͤniſchen Trinck-Hörner waren gleich alſo / jedoch von ungleicher Gröſſe/ die gemeinſten ohngefehr acht Daumen lang und zwey breit / ſchwartz und glänzend. Man findet einige bey ihnen ſo von dem Rhinocerote und andern wilden Thieren herkommen/und zierlich ausgearbeitet worden / die Gemeinen aber aus Bock- und Ochſen-Hörnern gemacht ſind. Die Morgenländer haben jederzeit ſich derſelben zu ihrem Trinck-Geſchirr gebrauchet/ und ſie deswegen ſehr zierlich ausarbeiten laſſen. Ich habe nicht erfahren können/ weil ich mich bald von dannen hinweg begeben/ wie lange das Banquet gewähret hat. Dieſes erinnere ich mich noch/ daß wir zu Mitternacht unſern Abſchied genommen/ da das Gebackenes noch nicht einmahl herum geleget war. Anfänglich wurde nicht ſonderlich/ aber nur bey dem dritten Gange auf eine gantz ſonderbahre und wunderliche Manier herum getruncken. Man finge die Geſundheiten nach folgender geſtalt an: Es wurden acht (dem Printzen am nächſten geſeſſenen) Perſonen/ und zwar vieren zur Rechten / und vieren zur Lincken / acht Schalen gleicher Gröſſe/ mit Wein bis oben angefüllet/ gegeben. Dieſe ſtunden auf/ und blieben ſo lange ſtehen / bis ſie alle getruncken. Die viere zur rechten Hand truncken zu erſt / und zwar alle zugleich; Die andern viere zur Lincken thaten denenſelben Beſcheid. Als dieſes geſchehen / ſetzten ſich dieſe achte zugleich nieder / und dieſe acht Schalen wurden wieder gefüllet / und denen darauf nechſtfolgenden Achten zugebracht/ welche den eben auf dieſe Art wieder ausgeleeret wurden. Mit welchem Herum-trincken ſo lange angehalten ward/ bis die Geſundheit gantz herum war. Hierauf ward eine neue / eben auf dieſe Art / aber mit noch gröſſern Schalen / angefangen; Und iſt es in dieſem Lande Herkommens/ daß die Geſundheiten der Fürnehmſten mit noch viel gröſſern Schalen/ als die erſten angefangen werden; Und dieſes geſchiehet deswegen / daß die eingeladenen Gäſte deſto beſſer berauſchet werden mögen/ dieweil ſie ſich wegen den Fürnehmern ſchuldigen Reſpects die Gröſſern auszuſchlagen nicht erkühnen dürffen. Zwey Stunden wurde alſo getruncken bis zu meinem Abſchiede/ womit man dann zu

folge des mir hernach beſchehenen Berichts / bis an den andern Morgen angehalten hat. Die Schalen / womit angefangen worden / waren gar klein / und ging über ein ordinaires Gläßlein nicht hinein. Die letzten / ſo ich noch ausleeren ſehen / hielten ohngefehr drey halbe Nöſſel; und dieſe waren doch nur noch mittler Gröſſe. Ich und die Capuciner wurden mit dem übrigen Trunck gäntzlich verſchonet / wurde auch / wann ich ſo viel als meine Nachbaren hätte trincken ſollen / ohnfehlbar des Todes geweſen ſeyn; Allein der Printz wolte uns ſchlechterdings mit den Geſundheiten-trincken verſchonet wiſſen.

**Geräuchert Fleiſch** / vide **Räuchern.**

**Gerendelte Erbſen** heiſſen an einigen Orten diejenige von welchen durch gewiſſe Stampffen die Bälge oder Schluhen in der Mühle abgeſtoſſen worden; daher ſie auch nicht mehr gantz rund ſondern in zwey gleiche Theile zerfallen / dabey aber ſchön gold-gelb von Farbe und ſehr mild im Kochen ſeyn.

**Gerſte** / Hordeum, Fr. *de l' Orge*, iſt zweyerley Gattung / als die erſte heiſſet Hordeum Diſtichon, **groſſe Gerſte** / und hat an derſelben jede Aehre nur zwey Reyhen Körner / die aber viel gröſſer als der andern Gattung Körner ſeyn / die man Hordeum polyſtichum vernum, **kleine Gerſte** nennet / an welcher jede Aehre vier / fünff oder ſechs Reyhen hat / die Körner aber einen guten Theil kleiner als an jener ſeyn. Es iſt auch ferner ein Unterſcheid / unter **frühe** und **ſpähte Gerſte** / welche / jedoch keinen andern Unterſcheid als die Saat-Zeit haben / da nehmlich jene um Mariæ Verkündigung / dieſe um Urbani geſäet wird. An etlichen Orten iſt auch die **Winter-Gerſte** gebräuchlich / die ſogenannte **Mang-Gerſte** wird verſtanden / wann groſſe und kleine Gerſte unter einander gemenget iſt. Das Temperament der Gerſten ſetzet Galenus lib. 8. de Med. Facult. in dem erſten Grad der Kälte und der Trockene / jedoch muß dieſes von der rohen Gerſte / nicht aber von dem Maltze verſtanden werden / als welches durch die Fermentation und durch das Dorren eine gantz widrige Eigenſchafft überkommt / und dahero billig unter die wärmende Dinge zu rechnen iſt. Was die ſogenannte Gerſten- und Perlen-Graupen anbelanget / geben ſolche vor Geſunde und Krancke eine bequeme und erfriſchende Nahrung; Die Brey aber aus Gerſten-Mehl ſind etwas blehafftig und nicht ſo geſund. Der Weitzen giebet ſtärckere Nahrung als die Gerſte / hingegen dieſe eine leichtere und beſſer abgehende; es nehret aber der Gerſten Teig mehr wann er ſehr / als wann er wenig geknettet iſt.

Die in denen Haushaltungen gebräuchlichſte Gerſten ſeynd drey bis viererley Sorten: Als (1) eine **groſſe Gerſte**/ da nur beyde Spitzlein an denen Körnern abgeſchnitten worden. (2) **Eine mittel Gerſte**/ wo etwas mehr davon abgehet/ ſo daß die Körner artig rund/ und um ein Merckliches gegen jener kleiner ſind. (3) **Die kleine** und ſogenannte **Perlen oder Ulmer Gerſte**/ welchen Nahmen ſie theils darum führet/ weil ſie an der Reinigkeit mit denen alſo betitulten Sand-Perlen überein kommet/ theils aber/ weil ſie in der Reichs-Stadt Ulm inſonderheit ſehr ſchön gemachet/ auch weit und breit in groſſer Menge verführet und verſchicket wird. Unter die (4) Sorte gehöret diejenige **abgeſchrottete Gerſte**/ welche die Müller öffters zu verkauffen pflegen/ und ob ſie ſchon nicht rund/ denen andern obigen Gattungen an der Güte und Nahrungs-Krafft doch keines weges etwas bevor gibet/ ſondern im gleichen Werth zu halten. Alle dieſe Arten laſſen ſich gar wol einige Jahre aufheben/ ſonderlich in höltzernen wohl-vermachten Schub-Laden oder Käſten; Doch ſollen ſie noch länger gut bleiben/ wann man ſie ein wenig auswäſchet/ und wiederum aufftrocknet/ damit ſie ſchön dürre werde/ und das Mehl davon komme/ als welches ſonſt eine Lock-Speiſe iſt der gefräßigen und ſchädlichen Würmer/ welche um ſo viel deſto eher und häuffiger dabey ſich einfinden; Je näſſer und feuchter die Gerſte aus der Mühle kommet/ und ungetrocknet auffbehalten wird. Da ſie auch dabey leichtlich über einander erſtocket/ anlauffet und erſäuret.

**Geſandten Tractirung**/ ſolche/ wie ſie in dem Völcker-Rechte gegründet/ iſt an denen meiſten Höfen und Oertern wo ſie durchreiſen/ mehrentheils ſehr magnific und wohl veranſtaltet/ indem theils der Landes-Herr einen fremden Geſandten/ ſo bald ſolcher deſſen Gräntze betritt/ gleich/ ſampt aller ſeiner Suite defrayren/ und Koſt-frey halten läſt/ theils auch groſſe Städte von ſelbſt ihnen das ordinaire Geſchencke/ welches vor durchreiſende fremde Herrſchafften und Legaten gewidmet iſt/ an Wein/ Fleiſch/ Fiſchen und Haber reichen/ und auch wol mit gewiſſen Ceremonien in ihr Quartier ſchicken; Bey Höfen ſelbſt werden dergleichen Geſandte bey ihrer Ankunfft und Abſchied drey oder mehr Tage nach einander auf des Landes-Herrn Unkoſten ſplendidè tractiret/ und auch die übrige Zeit ihrer Anweſenheit Täglich oder Wöchentlich mit einem gewiſſen Deputat, entweder an Geld/ oder in Natura an Victualien zu ihrer Küche verſehen/ oder wo ſolches nicht Herkommens/ und etwann per Pacta ein anders verordnet iſt/ muß zwar der Geſandte vor ſein Geld leben (worzu ihm

ihm dann von ſeinem hohen Principalen gewiſſe Tafel-Gelder Monatlich ausgemachet werden) er wird aber doch vielmahls auch nach Hofe zur Tafel genöhtiget / oder es findet ſich einer von denen vornehmſten Miniſtris (welcher von dem Landes-Herrn / ein Gewiſſes des Jahrs an Tafel-Geldern zu heben hat) wovor er hernach dergleichen ausländiſche Geſandten und andere vornehme Durchreiſende vielfältig tractiren / und täglich offne Tafel halten muß / da hingegen auch mancher Geſandter (und zwar auf Ordre ſeines Principalen, der die benöhtigte extraordinaire Unkoſten herſchieſſet / und ſolche dem Geſandten in Rechnung gut thut / an ſich nichts ermangeln laſſet / dem Hof und deſſen vornehmſte Miniſtros zu mehrmahlen wieder prächtig zu tractiren / im welchem Fall viele Geſandten dergeſtalt die Ehre ihres hohen Principalen zu mainteniren ſuchen / daß ſie auch über ihr ordentlich darzu habendes Geld / von den Ihrigen / einen guten Theil zuſetzen / wie man dann auch zu Geſandtſchafften mehrentheils aus Politique ſolche Leute ausſuchet / die nebenſt groſſen Verſtand und andern guten Qualitäten / auch ſtattliche Mittel bey der Geſandſchafft zuzuſetzen haben / und daher an täglichen offenen Tafel-halten / und ſtattlichen Tractirungen nichts ermangeln laſſen; Alſo lieſet man von den Koch eines Spaniſchen Geſandten / daß ſolcher auf einem Käyſerlichen Wahl-Tag in Franckfurt / vor ein paar Rep-Hüner / die auf dem Marckte gekommen / und welche ihm von dem Einkäuffer des Frantzöſiſchen Ambaſſadeurs, per modum auctionis, (ſo lang ſolche noch in des Verkäuffers Händen geweſen) auffgetrieben worden / bis 1000 Rthlr. gegeben / ehe er ſolche fahren laſſen / und dadurch ſeines Herrn Grandezza etwas vergeben wollen; Durch welche Gelegenheit in groſſen Hof-Städten / wann viele ausländiſche Geſandtſchafften ſich daſelbſt einfinden / die Victualien / und ſonderlich die Delicateſſen mercklich auffſchlagen; hingegen auch die Zufuhr / wann erſtlich die Land-Leute wiſſen / daß ſie ihre Waaren theur verkauffen können / um ein groſſes vermehret wird; Zuweilen begiebet es ſich auch / daß an ſolcher Geſandten Tafeln politiſche Staats-Streiche vorfallen / alſo wird von einem (an einem gewiſſen teutſchen Hofe geweſenen) Frantzöſiſchen Geſandten erzehlet / daß / als er einsmahls einen vornehmen Miniſtre deſſelbigen Hofes zu Gaſte gehabt / ſelbiger aber eine gewiſſe Art Weine / welche ihm der Geſandte vorgeſetzet / ſehr gelobet / dieſer ſo gleich ſich anerbohten / ihm ein Fäßgen voll davon ins Haus zu ſchicken; Wie nun der Miniſter ſolches zu Danck angenommen / und auch bald nach ſeinem Weggehen / ihm das Fäßgen nachgeſchicket worden / hat ſich bey deſſen Anzapffen befun-

befunden/ daß kein Tropffen auslauffen wollen/ als man aber endlich weitere Nachſuchung gethan/ iſt an ſtatt des vermeynten Weins eine groſſe Summa Ducaten mit einem Billet darinn gelegen; dieſes Inhalts: Si vous voules ſouvent boire de cette ſorte du Vin faites que j'obtienne ce que cherche. So ihr noch offt dergleichen Art Wein trincken wolt/ machet/ daß ich erhalte was ich ſuche.

Eine prächtige Geſandten-Tractirung mag auch diejenige geweſen seyn/ welche dorten Hiskia denen Geſandten des Merodachs Baladan, Königs zu Babel erzeiget; Vor welchen Ehr-Geitz aber/ er die ungnädige und betrübte Bohtſchafft hören muſte: Siehe es kommt die Zeit/ daß alles was in deinem Hauſe iſt/ und was deine Väter geſamlet haben/ bis auf dieſen Tag wird gen Babel gebracht werden/ daß nichts bleiben wird ſpricht der HErr. Darzu werden ſie deine Kinder ſo von dir kommen werden/ und du zeugen wirſt/ nehmen/ und müſſen Cämmerer ſeyn im Hofe des Königs zu Babel. Wie zu leſen im 39. Capitel des Propheten Eſaiä.

Kürtzer fertigte dort/ der/ wider die Parther zu Felde liegende Kayſer/ Aurelius Probus, die Parthiſche Geſandten ab/ dann/ als dieſe ins Römiſche Lager kamen/ Friedens-Vorſchläge zu thun/ und der Kayſer eben bey einer Schüſſel ſchwartzen Mehl-Brey/ (als der Römiſchen Soldaten gewöhnliche Koſt) und Schweinen-Fleiſch auf der Erden lag/ nöhtigte er die Geſandten/ ſich bey ihm zu lagern/ wann ſie Luſt mit zu eſſen hätten/ wo nicht/ möchten ſie ſich Augenblicklich wieder wegpacken. Hanon, der Ammoniter König/ da ihm David aus guten Hertzen/ wegen Abſterben ſeines Vaters/ das Leyd durch eine anſehnliche Geſandſchafft klagen lieſſe/ lieſſe denen Davidiſchen Geſandten/ (um ſolche zu beſchimpffen) das Haar ſamt den Kleidern abſchneiden; Wie es ihm aber bekommen/ iſt zu leſen in dem 2. Buch Samuelis am 10. Capitel. Zuweilen geſchiehet es auch/ daß Geſandten/ deren Principalen in nicht gar groſſen Anſehen ſeyn/ oder ſie ſelber nicht viel Wichtiges anbringen/ und mehr aufs Betteln/ als aufs Negotiiren ausgehen/ kurtz und gut abgefertiget/ und nicht einmahl zu des Herrn Audientz gelaſſen werden/ ſondern ſich mit des Kriegs- oder Cammer-Præſidentens Audientz müſſen genügen laſſen/ wie alſo mehrmahls denen Tartarn am Kayſerl. Hofe geſchicht/ die man ohne groſſe Ceremonien geſchwinde wieder abfertiget/ und ihnen etliche Stück Tücher/ oder ſonſt andere geringe Sachen mit auf dem Weg giebet; welches auch denen von den Gräntz-Baſſen geſchickten Türcken wiederfähret. Hingegen ſeynd die Relationes voll/ wie prächtig und magnific die von den Groß-Türcken immediatè aus Conſtantinopel kom-

mende Geſandten zu Wien eingeholet werden / und was vor groſſe Unkoſten täglich auf ihre Tractirung / ſowol in Natura als in baren Gelde gehen / wobey dergleichen Geſandten ſich offt mit Fleiß lange auffhalten / damit ſie das reiche Deputat fein lang genieſſen / und ſich von dem was ſie dabey erſparen / ein Capital ſamlen / oder doch ſchöne ſilberne Services, und andere Koſtbarkeiten des Landes einkauffen / auch die in ihrer Suite ſich befindende / ſo viel länger Zoll-frey handeln mögen / wie ſolches unter denen Orientaliſchen Nationen ſehr gebräuchlich iſt. Dergleichen Leuten werden auch die Victualien um ſo viel mehr in Natura zeitwährenden ihren Auffenthalt geliefert / weil ſie ſolche auf ihre Manier lieber zugerichtet eſſen / und ſich mit denen Hoff-Speiſen und Hoff-Köchen nicht zu behelffen wiſſen / da es dann manchmahl Geld und Mühe genug koſtet / das Benöhtigte ſolchen beſondern Leuten anzuſchaffen.

Was auch ſonſten ein Groſſes zu dem guten Tractament der Geſandten contribuiret / iſt deren eigene kluge und löbliche Auffführung / und daß ſie ſonderlich / wann ſie anders ihr Métier wohl vorſtehen wollen / einen guten Trunck vertragen können; Alſo erhielte der Pomeriſche Abgeſandte / der des einen Tages einen perfecten groben Bauren / des andern aber einen ſtattlichen Hoff-Mann vorzuſtellen wuſte / am Kayſerlichen Hofe ſeiner guten Conduite wegen / ungemeine Gnaden-Bezeugungen / wie wir ſolches unter dem Worte **Pomeriſche Mahlzeiten** vorgeſtellet haben; Hingegen kamen die Perſianiſche Geſandte an dem Macedoniſchen Hofe übel davon / dann als ſie ſich über der Tafel mit dem Griechiſchen Frauenzimmer allzu familiair anſtellen wolten / wurden des andern Tages etliche Jünglinge beſtellet / die in Frauens-Kleidern verſtecket / ſich neben die verlöffelte Geſandten ſetzen / und als ſie ihr unzüchtiges Begreiffen wieder anfangen wolten / ihnen ihre / unter den Kleidern verſteckte Dolchen ins Hertz ſtoſſen muſten.

**Geſchmack / Guſtus,** Fr. *le Gout*, einer von denen fünff Sinnen / welcher durch das Koſten mit der Zungen / eines Dinges / ſonderlich aber der Speiſen Eigenſchafften unterſuchet / ob ſie ſüß oder ſaur / herbe oder bitter / heiß oder kalt ſeyn / welches Unterſcheiden daher rühret / wann der Speiſen geſchmackhafftigſte Theile in die Wärtzlein der Zungen / ſo von dem Ende der Nerven zuſammen geſetzet ſind / getrieben werden / da ſie dann die darinn enthaltene Seelen-Geiſter bewegen / welche die ihnen eingedruckte Bewegung bis in das Gehirn bringen / aus welcher allda die Seele den Sinn des Geſchmacks erwecket; und nachdem die Theile der Speiſen in ihrer Figur unterſchieden ſind / bewegen

ſie auch die Seelen-Geiſter auf unterſchiedliche Art / woraus hernach der Unterſcheid des Geſchmacks entſtehet. Dieſer Geſchmack iſt es / welcher viel Geld aus dem Lande vor auswärtige Delicateſſen ziehet / gantze Familien durch koſtbahr Eſſen und Trincken ruiniret / ja wol gar manchen Schlämmer den kein Lecker-Bißlein zu theur iſt / an den Bettel-Stab bringet. Um des Geſchmacks wegen / damit man ſolchen ſchmeicheln und kützeln möge / ſeynd ſo viel neue Köche und Speiß-Arten in der Welt entſtanden / Gahr-Küchen und Tracteurs angerichtet. Ein leckerhafftiger Ariſtippus aber dahin verleitet worden / daß er ein Rebhun vor 50. Drachmas bezahlet. Der Käyſer Geta die Speiſen nach dem Alphabet aufgeſetzt; welche Uppigkeit nicht allein bey denen Höfen geblieben / ſondern ſich auch in Bürger Häuſern / vornemlich auf Hochzeiten / Kindtauffen und Gaſtereyen eingeſchlichen / dann / da iſt man nicht mit einer Art Bier oder Weins vergnüget / ſondern es müſſen deren unterſchiedliche Sorten ſeyn / worzu ſich Geldes genung findet. Wann aber die Contributiones ſollen ausgegeben werden / ſo iſt / wie Herr Stryck in ſeiner Diſſertation de jure ſenſuum Cap. V. ſagt / viel Lamentiren und Vorſchützen der böſen Zeit / ſchlechten Nahrung und groſſen Auflagen in allen Gaſſen / daß alſo gar wohl eintrifft / was Seneca **Lib. I. de benefic.** ſchreibet: Nunc conviviorum viget furor & foediſſimus patrimoniorum exitus culina, nunc habetur ebrietati honor, & plurimum meri cepiſſe virtus eſt. Das iſt: Nun ſeynd die Leute gantz toll mit Gaſtereyen / umb das Ihrige durch Freſſen und Sauffen durch die Gurgel zu jagen; Wer nun am meiſten ſauffen kan / der iſt im Gelage der beſte Mann / ſo gar wird im Tag hinein gelebet / daß man das Geld nicht mehr achtet / noch einig Nachdencken hat / daß der jenige / welcher gewarnet hat / man ſoll ſich hüten / daß die Hertzen nicht mit Freſſen und Sauffen beſchweret werden / dermahleins vor ſolche Schwälgerey Rechenſchafft fordern werde; wäre es alſo gar löblich / wann in einer jeden Republic durch ſcharffe Verordnungen und Geſetze dem übermäßigen Freſſen und Sauffen Einhalt gethan würde / wie gar wohl erinnert Klockius in Tr. de Ærario L. 2. C. 29. n. 21 und auch die vielfältige Reichs-Abſchiede / welche von Käyſer und allen Reichs-Ständen gemachet worden / ſolches ernſtlich haben wollen. Wie unter dem Worte **Geſetz** ein mehres hiervon zu leſen.

Es würde auch manches Geld / welches jetzt vor delicate Lecker-Bißlein / Speiſen und Geträncke aus dem Lande gehet / in denſelben können erhalten werden / wann die hohe Obrigkeit die Einfuhr ernſtlich unterſagte / oder doch zum wenigſten durch Auflegung hohen

Zolls / denen delicaten Mäulern ihre Lecker-Bißlein ſtattlich verſaltzete / wie gar wohl König Jacobus I. in Engeland / in dem an ſeinen Sohn geſchriebenen Buch lib. 3. erinnert / und von Caſp. Klockio in obbemeldten Tr. l. 2. C. 99. n. 24. noch weiter ausgeführet wird; Zu dem / ſo hat ja unſer Teutſchland ſo viel an guten ſchmackhafftigen Speiſen und Getränckē / daß wir frembder Zufuhr gar wohl entohniget ſeyn können. Marquard de jure Mercat. lib. 4. c. 5. n. 33.

Wie aber die Einfuhr nothwendig / oberzehlter maſſen nach / ſollte verboten werden / alſo ſollte es auch mit der Ausfuhr unſerer Victualien und Geträncke geſchehen. Davon die Urſachen unter dem Worte **Ausfuhr** zu leſen seynd.

**Geſellſchafft des güldenen Ringes**; Dieſe richtete Pfaltzgraf Friderich der Andere auf / der ein vollkommener Feind der Völlerey war / und ſeinen Hoff-Leuten nicht geſtattete / daß ſie bey Gaſtungen zu Halben und Gantzen / nach unlöblichem Alt-Deutſchen Gebrauch / einander zuſetzen ſolten. Dahero richtete er eine beſondere Geſellſchafft auf / darinn die meiſten ſeines Hofes ihre Nahmen ſchreiben muſten / und nennete ſolche **die Geſellſchafft des güldenen Ringes**; Allermaſſen ein jeder Geſellſchaffter von dem Fürſten einen güldenen Ring geſchenckt bekam / und ſich damit verpflichtete / daß er von der Zeit an keinem mehr wolte Beſcheid thun / der mit groſſen Willkommen- und Geſundheit-Trincken ihme begegnen würde. Dieſer Geſellſchafft war unter andern auch zugethan deſſen Secretarius Hubertus Thomæ von Lüttich / welcher Anno 1533. von ſeinem Principalen wegen nothwendiger Geſchäfften zum Könige Heinrich von Engelland verſandt wurde.

Eines Tages / als er gantz allein bey Sr. Königl. Majeſt. war / brachte man auf Königl. Befehl zween groſſe Pocalen, beyde angefüllet / einer mit Wein / und der andere mit Bier. Unter dieſen / ſpricht Hubertus, gab mir der König die Wahl / welchen ich wolte Beſcheid thun / und trunck mir zu. Ich entſchuldigte mich / und zeigte den Geſellſchafft-Ring / mit Vermelden / daß mir bedencklich fallen würde / meines gnädigſten Printzen Hoff-Ordnung zu brechen / bäte demnach unterthänigſt um Allergnädigſte Verſchonung. Der König verſetzte: Jetzo ſeyd ihr nicht am Pfältziſchen Hofe / ſondern in meinem Reiche / da ich Ober-Herr / und ſo viel / als Kayſer / bin. Er fragte weiter / was die Straffe ſey / ſo man wider das Recht der Geſellſchafft handelte? Ich gab den Beſcheid / daß man den güldenen Ring wieder geben / und noch einen Gold-Gülden dazu den Armen ins Hoſpital verehren müſte. Ey! ſprach hierauf der König / den Ring gebe ich euch wieder / und noch einen dar-

darzu/ ergriff alſo den Pocal voll Biers (dann ich hatte den mit Wein erwählet) und trunck ihn in einem Zuge aus/ meinem aber kunte ich / ob ich gleich viermahl anſetzete / kaum bezwingen. Bey meinem Abſchied ließ mir Se. Königl. Majeſt. 200. Cronen verehren/ und 60. güldene Ringe/ die wider den Krampf dienen ſolten/ und etwas an Seiden-Zeug &c.

Den letzten Tag Decembris kam ich gleich nach Hauſe/ und überreichte meinem Herrn das Credenz-Schreiben und den güldenen Pocal, der ihm von dem Könige in Engelland zum Neuen-Jahrs-Geſchenck war verehret worden / erzehlte auch darneben/ was mir mit dem Zutrincken begegnet/ daß ich wider meinen Willen/mehr als nach Gebühr/ Beſcheid gethan hätte. Der Printz ließ noch denſelben Abend die gantze Geſellſchafft des güldenen Ringes verſammlen/ welcher ich mein Verbrechen anzeigen muſte; Sie abſolvirte mich aber insgeſamt/ und ließ aus dem Königl. Pocal einen Reihe-Trunck umgehen. Ich gab einem jeglichen Mit-Gliede einen von denen Krampf-Ringen/ und hiemit ſchieden wir frölich von einander. Hubertus Thomæ libr. 9. p. 181. & ſeq. de Vita Friderici Palatini. Dieſe Gewohnheit war weit löblicher und nützlicher/ als diejenige/ Krafft deren man ſich verbindlich macht/ auf ein Halbes und Gantzes Beſcheid zu thun. Die Teutſchen haben zwar den Ruhm oder vielmehr Schande/ daß ſie gerne ſauffen; Die Frantzoſen und Italiäner werffen ihnen ſolches vielfältig vor / aber man hält ihnen dagegen vor/ gleichwie wir von dem Durſt geplaget werden / alſo werden ſie noch vielmehr von der unkeuſchen Venus geplaget. Nun mag ein jeder ſelber urtheilen / ob mehr Vortheil aus der Venus oder aus dem Vollſauffen erwachſe.

## Geſetze wider das übermäſſige Freſſen und Sauffen/ Leges ſumtuariæ,

ſeynd jeder Zeit in allen wohl-policirten Städten und Republiquen zu finden geweſen. Der alten Römer ihrer erſtlich zu gedencken/ ſo war Erſtens:

Lex Fabia, vom Bürgermeiſter Fabio alſo genannt/ſolches verordnete/ daß keiner auf einem Banquet mehr als dreißig Seſtertios, welche unſerer Müntze nach etwan 15. Gülden machten/ anwenden durffte.

Nach ſolchen kam das Meſiniſche Geſetze/ vom Bürgermeiſter Meſino gegeben; Daſſelbe ſtatuirte/ daß man weder der Hochzeiten noch Banqueten halber / keine ausländiſche frembde Weine einlegen dörffte/ ſondern dieſelbige muſten nur denen krancken Leuten vorbehalten werden.

Das Liciniſche Geſetz / von dem Bürgermeiſter Licinio gegeben/ brachte mit ſich / daß man auf denen Gaſtereyen keine gepfefferte Würſte dörffte aufſetzen; Dann ſie vermeynten/

ten / daß dergleichen gewürtzte Speiſen nur den Fraß erweckten / und zum Trunck reitzten / auch mehr Geldes koſteten.

Hierauf kam das Emiliſche Geſetze / welches der Conſul Emilius aufbrachte ; Dieſes verboht denen Römern / mehr nicht als fünf Speiſen auf den Tiſch zu bringen.

Das Ancianiſche Geſetz / welches der Bürgermeiſter Ancia gemachet / ſtatuirte / daß man alle Hand-Wercker erlernen möchte / ausgenommen das Koch-Handwerck nicht ; Weil ſie vermeynten / daß in denen Häuſern / in welchen Köche verhanden / die Leute arm / der Leib ungeſund / die Seele laſterhafftig / und der Leib gefräßig würde.

Das Julianiſche Geſetz / welches Julius Cæſar gemacht / verboht / daß niemand mit geſperrter Thür eſſen dörffte / damit die Cenſores ſehen möchten / ob auch jemand ſich über ſein Vermögen tractirte ; Dann ſie vermeynten / daß in einer Gemeine keine ärgerlichere Leute ſeyn könten / als welche mehr verzehrten / als ſie hätten.

Das Ariſtiniſche Geſetz / vom Bürgermeiſter Ariſtinio gegeben / verordnete / daß man einander wohl möchte zur Mittags-Mahlzeit bitten / aber nicht bis auf den Abend beyſammen bleiben.

Unter des Lycurgi Geſetzen / welche er denen von Lacedæmon gegeben / waren / was das Banquetiren und Gaſtereyen betrifft / folgende die vornehmſte:

So ihrer neun Perſonen in Compagnie beyſammen waren / muſten ſie zur Reverentz der neun Muſen erbauliche Diſcourſe mit einander führen / und dörfften unter der Converſation nicht einander zutrincken / damit die Converſation nicht unterbrochen würde.

Groſſe Banquete zu halten / und ſtarck einander auf die Haut zu sauffen / war unter ihnen bey hoher Straffe verbohten / weil ſie dafür hielten / daß man durch vieles Zutrincken den Verſtand / durch zu viel reden die Gravität / und durch zu viel Eſſen die Geſundheit verlöhre.

Den Wein hielten ſie zur Geſundheit und Medicin vor die Krancken / nicht aber den Durſt zu löſchen ; Daher er auch nur in denen Apotecken / und nicht in offenen Schencken verkauffet wurde.

Zur beſtimmten Zeit im Jahre viſitirten oder durchſuchten die Cenſores alle Häuſer / und ſo ſie etwan ein Brod / ſo von den Mäuſen zernaget / oder ein verdorbenes Korn oder Mehl / oder einige von Motten zerfreſſene Kleider / oder verbohtenes Fleiſch / und dergleichen Sachen fanden / wurden die Haus-Herren darüber beſtraffet ; Dann ſie ſagten / daß es viel beſſer wäre / daß man es den Dürfftigen gebe / als daß es verdürbe / und keinem Menſchen zu gute käme.

Junge Geſellen / ehe ſie verheyrahtet / oder dreißig Jahr alt waren / aſſen ſtehend /

ſtehend/ und ſchlieffen nur auf Stroh/ auf daß ſie ſich durchs zu viel Eſſen nicht etwan verſündigten/ und durch viel Schlaffen in Faulheit geriehten.

Von denen Viel-Fräſſern pflegte Lycurgus zu ſagen: Daß ſie groben Verſtand/ und ungeſunde Leiber hätten. Es wurden auch die feiſten und groben Leute unter ihnen verachtet/ weil ſie vermeynten/ es käme die Feiſtigkeit entweder aus Mangel der Sorge/ oder vom übrigen Wohlleben her.

Schalcks-Narren/ Gauckler/ Pfeiffer/ Reimen-Sprecher/ &c. hatten bey ihnen keinen Platz; Dann ſie geſtatteten niemand unter ſich/ der nichts als Lügen/ Kurtzweilen und Vexiren kunte.

In denen Legibus Regiis Romanorum war unter andern enthalten: Si mulier vinum biberit, vir & cognati domi ut adulteram eam puniunto. Item. Temetum mulier ne bibito. Ein Weib ſoll keinen Wein trincken/ oder ihr Mann und die nächſten Freunde ſollen Macht haben/ ſie todt zu ſchlagen.

Carolus Magnus gab/ wie Aventinus von ihm berichtet/ ein Geſetz/ daß niemand den andern zum Trincken herausfordern durffte. Ein gleiches geſchahe bey denen Lacedæmoniern, da ein jeder ſo viel oder ſo wenig als er mochte/ trincken kunte.

Auf des Königs Ahasveri groſſem Banquet, welches im erſten Capitel des Büchleins Eſther beſchrieben ſtehet/ wurde niemand geſetzt/ wie viel er trincken ſolte/ ſondern der König hatte allen Vorſtehern in ſeinem Hauſe befohlen/ daß ein jeglicher (verſtehe von ſeinen eingeladenen Gäſten) thun ſolte/ wie es ihm wohl gefiel.

Was des Heiligen Römiſchen Reichs Abſchiede/ ſonderlich der von A. 1530. wider die Schlemmer und Vollſäuffer ſtatuire/ und wie er dieſelbe/ daß ſie levi macula laboriren/ beſchreibe/ ſie auch ein leichtfertiges Volck nenne/ iſt tit. 158. ausführlich zu leſen.

Die Braunſchweigiſch-Lüneburgiſche Conſtitution von Brandwein-Gelagen iſt bekannt/ imgleichen die von Hochzeiten und Kind-Tauffen/ wie es daſelbſt mit denen Tractirungen ſoll gehalten werden.

Von dem übermäßigen Zutrincken haben wir den/ zu Kayſers Maximiliani I. Zeiten A. 1500. zu Augſpurg aufgerichteten Reichs-Abſchied/ wie auch den zu Cölln am Rhein von A. 1512. tit. von dem GOttes-Läſtern/ §. desgleichen (wiewol das Zutrincken) und in des Kayſers Rudolphi II. Policey-Ordnung zu Franckfurt am Mayn de A. 1577. Tit. 8 vom übermäßigen Trincken und Zutrincken &c.

Was wegen der Einfuhre allerhand Delicateſſen geordnet ſey/ vide bey Caſp. Klockio Tr. de Ærario lib. 2. c. 99. n. 24. und alſo auch wegen der Ausfuhre/ unter dem Worte Ausfuhre in dieſem Buche.

Es mögen aber ſolche heilſame Policey-Geſetze noch ſo gut ſeyn/ als ſie immer wollen/ ſo iſt es doch nichts damit bewandt/ wann nicht ſcharf darüber gehalten wird/ und diejenige/ welche ſolche am erſten mit ihrem Exempel in gute Obſervantz bringen ſolten/ ſelbſt darwider ſündigen; Dahero Gailius lib. 2. Obſerv. 110. n. 24. nicht unbillig ſchreibet: Quemadmodum lex nova uſu non recepta, viribus caret, & deſuetudine tollitur, ita quoque hæ leges imperii contrario uſu, quaſi abrogatæ & ſublatæ ſunt, idque peſſimo exemplo, & quâdam turpitudinis infamia. Ja/ es kam endlich mit ſolchen Reichs-Receſſen, wie Latherus de Cenſu lib. 1 cap. 10. n. 32. & ſeqq. ſchreibet/ ſo weit/ daß einige Teutſche von Adel ihren Spott darüber trieben/ und ſich mit folgenden Worten die volle Humpen einander zutrancken: **Es gilt dir auf des Reichs Abſchied;** Und zwar geſchahe dieſes am meiſten auf denen Reichs-Tägen und Zuſammenkünfften/ welche doch/ wie eben beſagter Author erinnert/ nüchterne und mäßige Verſammlungen/ die guten Raths zu pflegen/ und nicht Sauffens halber angeſtellet waren/ hätten ſeyn ſollen; Dahero auch dem Glorwürdigſten Kayſer Ferdinando rühmlichſt nachgeſaget wird/ daß als er einsmahls der Reichs-Fürſten Geſandten ungemein einander zutrincken geſehen/ er dieſelbige mit dieſen Worten angeredet habe: Mementote vos huc ablegatos eſſe, non compotandi & commeſſandi, ſed publica imperii negotia tractandi gratia, ideoque manibus pedibusque maledictam ebrietatem fugitate, quæ animam ſimul & corpus perdit, & quæ vobis commiſſa ſunt agitate.

Der gelehrte Author des Politici ſcelerati ſetzet p. 134. noch dieſes über die Comitia moderna hinzu:

In proteſtatione convenimus,
Conveniendo competimus,
Competendo conſulimus,
Conſultando confundimus,
In confuſione concludimus,
Concluſa rejicimus,
Et ſalutem Patriæ conſideramus,
Per conſilia Lenta, Violenta, Vinolenta.

Und beſchlieſt endlich mit dieſen aus des Schwanmanni Obſerv. Pract. Obſerv. 25. n. 9. gezogenen Worten: Cave tibi ab ebrioſi mundi moribus noxiis, quibus te tuumque animam ſuaviter in Barathrum inferni demittis, quot Ebrius hauſtus ſumit, tot novis ſemper trochleæ gyris, fune quaſi lento, ſaburra potus deprimente deſcendis, tanto certæ damnationis diſcrimine, quanta eſt, fili, vitæ hujus caduca tenuitas, &c.

**Geſinde**/ heiſſen die dienſtbahre Domeſtiquen, welche in einer wohlbeſtellten Haußhaltung angenommen und beſoldet werden; daher kommt der

Geſinds-Tiſch / daran ſie ſpeiſen / des Geſindes Bett / Geſindes Koſt und Lohn / und dergleichen. Eine fleißige Hauß-Mutter ſoll zuforderſt ihr Geſinde zu der Gottesfurcht und fleißiger Arbeit anhalten / ihme Muthwillen und andere Ungebühr / nebſt allzu groſſer Freyheit / nicht verſtatten / und von Müßiggang / als der Wurtzel alles Ubels / ſelbiges abſonderlich abhalten; Sie ſoll nicht nur mit Verſtande / was das Geſinde zu thun habe / anſchaffen / ſondern auch fleißig nachgehen / und zuſehen / ob ſolchen ihren Befehl Folge geleiſtet worden / ob alles recht und fleißig / nicht obhin / halb gahr und liederlich gemachet ſey; In ſolchen Fall (wo es fehlet) darum vernünfftig reden / den Fehler verbeſſern laſſen / das Geſinde mit Zeigung eines beſſeren Vortheils zurechte weiſen: weil es ziemlich übel ſtehet / wann die Frau etwas tadelt / das nicht zu tadeln iſt / oder ſie ein Ding anders zu machen befiehlet / und auf Befragen der Magd / wie ſie es dann machen ſollen? eine ungereimte Antwort gibt / oder aber davon gehet / und alſo ſtillſchweigend geſtehen muß / daß ſie es ſelbſt nicht beſſer wiſſe.

Wo das Geſinde ein und anderes verſiehet / oder hier und dar zu Schaden handelt / bald dieſes zerbricht / bald jenes verwarloſet / oder ſonſt grobe Fehler begehet / da ſoll dieſe Hauß-Mutter ſolches nicht überhin gehen laſſen / ſondern die daran ſchuldige Mägde mit Worten der Gebühr nach beſtraffen / oder auch zu Erſetzung des verbrochenen anhalten / ſonderlich wañ der Schade aus Liederlichkeit / oder ſchon zum öfftern geſchehen; Doch ſoll eine Frau nicht gar zu hart ſeyn / den gantzen Tag keifen / bellen und zancken / um ein geringes Ding hadern / fluchen / ſchelten und ſchmähen / dann das Geſinde wird dadurch offt nur ſtutzig / oder gewohnet es mit der Zeit alſo / daß es ſolches nicht mehr achtet: Im Gegentheil ſoll ſie auch nicht gar zu gut ſeyn / ſieben gerade ſeyn laſſen / zu allen ſtillſchweigen / und was die Mägde thun / es ſey gleich recht oder nicht / wohl gethan heiſſen; Sie ſoll ſich mit dem Geſinde auch nicht allzu gemein machen / ſondern ihre Reputation halten / und zeigen / daß ſie die Frau ſey / ſonſt wird ſie von dem Geſinde noch darzu verlachet / und vor eine zwar gute und fromme / aber dabey einfältige und Kindiſche Frau ausgeſchryen; Zugeſchweigen / daß / wann das Geſinde Herr und Meiſter iſt / eine ſolche Frau ihren Mann zu groſſen Schaden handelt / das beſte Geſinde auch an einen ſolchen Ort ſelbſt verderbet wird / daß ſie gar zu herrſchend / reich und verſchwenderiſch werden / und wann ſie aus ſolchem Hauſe hinweg kommen / ſelten mehr an einen andern Ort lange verbleiben; daher auch nicht ſo gar gerne von andern verſtändigen Weibern / wann ſie zuvor in einen ſo reichlichen Hauſe gedienet haben / gedinget werden. Ich will nicht

ſagen / daß Gelegenheit Diebe mache / und untreue Leute / ob ſchon ſolches mit vielen Exempeln könnte erwieſen und beſtärcket werden.

Darum ſoll eine verſtändige Hauß-Mutter in ihrem Haußhalten zwar nicht gar zu reichlich / aber doch auch nicht allzu geitzig und ſchindiſch ſeyn / daß das Geſinde nicht darzu verleitet werde / oder aber darüber zu klagen / und von denen Nachbarn Brod / um ſich des Hungers zu erwehren / zu begehren nöthig habe; Man ſoll nicht erſt das Eſſen zum Feuer bringen / wann es andere anrichten und auftragen wollen / damit es noch fein hart ſey / und deſto beſſer ſättige / ſondern ihre Ehehalten mit gebührenden Unterhalt in Eſſen / Trincken / und gehöriger Lägerſtatt reichl. verſorgen / ihnen ihren Lohn unabgebrochen reichen / und nicht muthwillig vorbehalten / oder gar / wann ſie ſelbigen viele Jahre zuſamen kommen laſſen / bößlich darum bringen / welches in Wahrheit eine ſchwere Verantwortung nach ſich ziehet; Wann ſie kranck / ſoll man ſie nicht alſo bald verſtoſſen / es wäre dann / daß keine Gelegenheit vorhanden / ſelbige beſonders etwan hinzulegen / oder eine langwürige und ſolche Kranckheit / dadurch auch andere angeſtecket werden möchten / auf welchen Fall die Herrſchafft nicht ermangeln wird / auch an einen fremden Ort / dahin ſie etwan gebracht werden / die Wercke Chriſtlicher Liebe an ihnen zu erweiſen.

Alles aber wird aus dem einigen von ſelbſten flieſſen / wann eine kluge Hauß-Mutter ſich dahin befleißiget / wie ſie die Jhrige mit Liebe und Furcht verſtändig regiere / dann ſie wird die Gemüther ihrer untergebenen Mägde alſo zu bezwingen wiſſen / daß ſie ihren Dienſt und Arbeit freudig und willig / ihrer Schuldigkeit gemäß / auf das fleiſſigſte verrichten. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Hauß-Mütter** / item, unter dem Worte **Mägde.**

**Geſponnene Eyer** / vide **Eyer.**

**Geſundheit** / Sanitas, bona Valetudo, Fr. *La Santé*, iſt / in ſo weit wir ſie des Eſſens und Trinckens halber anzuſehen haben / eine ſolche Beſchaffenheit des Leibes / da uns Eſſen und Trincken wohl ſchmecket / alle Glieder des Leibes ihre gebührende Function verrichten können / der Appetit zu rechter Zeit ſich einfindet / der Magen ſeine gute Däuung hat / und ſo beſchaffen iſt / daß er keine Speiſe vor der andern auswehlen darff / ſondern ſüß und ſaur / ſtarcke und gelinde Speiſen wohl vertragen kan; Und es von denſelben heiſſet: Sanis omnia ſana ſunt: Denen Geſunden ſchläget alle eßbahre Speiſe wohl zu; das Contrarium hingegen / zeiget eine ſchwache Leibes-Conſtitution an / und daß man peſſimè lebet / wann man medicè leben / d. i. mehr in die Apothecke als nach Küche und Keller ſchicken muß / vor

vor dieſer oder jener Speiſe einen Abſcheu und Eckel hat / bald den Magen überladen kan / Colicam und Bauchgrimmen / Sood / Drücken des Magens / Zittern der Glieder / Kopff-Schmertzen / und dergleichen empfindet / welche ſich dann gar leichtlich einfinden / wann einer mit Freſſen und Sauffen allzu ſehr auf ſeine Geſundheit loßſtürmet / einen Strauſſen Magen (der Eiſen verdauen kan) zu haben vermeynet / und die Lehre des weiſen Mannes nicht in Acht nimmt / daß er ſeinen Mund und Magen nur das jenige darbiete / nicht was ihm allein lieblich und wohl ſchmeckend / ſondern auch geſund und zuträglich ſey. Gewiß iſt / daß mehr Leute ſich zu Tode freſſen und ſauffen / als jemahls in den Krieg durch das Schwerd umgekommen ; Viele auch in der Jugend ihre Geſundheit mit Vollerey dermaſſen ſchwächen / daß ſie in ihrem Alter hernach gnug davor zu leiden haben. Vide ein mehres hiervon unter dem Worte *Hygiaſtica.*

**Geſundheit trincken** / vide Sauffen.

**Geſund-Suppen** / vide Suppen.

**Getraide** / Frumentum, Fr. *Du Bled*, begreiffet zwar allerley Korn / als Rocken / Weitzen / Gerſten und Haber unter ſich / jedoch wird mehrentheils der Rocken darunter verſtanden / als aus welchem das gewöhnlichſte Brodt gebacken wird; In Erkauffung deſſelben hat man vornehmlich darauf zu ſehen / daß die Körner ſchön groß und vollkommen / recht dürre / und nicht mit Wicken häuffig vermiſchet ſeyn. Man ſoll auch das Getreyde / wo man die Gelegenheit nicht hat / ſolches ſelbſt zu bauen / bey wohlfeiler Zeit einkauffen / und in guten Vorraht auffſchütten / weil man hierinn ſein Geld nicht übel anleget / ſondern zu ſeiner Zeit gar wohl nützet; Iſt aber das Getreyd theuer / und man deſſen benöhtiget / ſo thut man wohl / wann man nur ſo viel einkauffet / daß man wenigſtens damit auf ein oder zwey Jahre zum Nohtfall verſehen iſt / indem der Kauff ungleich / und wann die neue Saat ſich nur ein wenig gut anläſſet / der angeſtiegene Preiß bald wiederum ein merckliches fället; welcher Gelegenheit man ſich ſo dann im Nohtfall bedienen kan.

Die **Verwahrung** ſolches im Vorraht angeſchaften **Getreydes** betreffend / ſo hat man hierzu an einigen Orten / entweder beſondere Gruben / worinnen man ſelbiges auffgeſchüttet; weil aber das Getreyde einem beſondern Geſchmack nach der Erde oder dem Leimen / darein die Gruben gemachet worden / annimmt / anbey nicht allzu ſicher verwahret iſt / als ſind ſie nicht viel im Gebrauche. Man bedienet ſich im Gegen-Theil die Korn-Böden; Dieſe findet man oben unter dem Dache / mit Fenſtern und höltzernen Läden alſo verſehen / daß die Lufft wohl

wohl durchausſtreichen könne. Doch wollen einige / es ſey beſſer / wann ſolche Fenſter gegen Mitternacht und Auffgang ſtehen / in Anſehung / daß die von daraus blaſende Winde / und gegen uns wehende Lufft viel kühler / trockner und geſunder / anbey der Faulung mehr zu wider ſey / als die / ſo vom Mittage und Abend kommen. Allein / man muß ſich nach der Gegend der Häuſer richten / welche ſich nicht nach Gefallen ändern / noch auch die Fenſter nach dieſer oder jener Lufft-Seite / wie man gerne wolte / durchbrechen laſſen / ſonderlich wann ſolche Häuſer mit andern benachbarten anſtoſſen. Dieſe Korn-Böden ſollen weder geäſtricht / noch mit gebackenen Steinen beleget / ſondern gebrettert / wohl verſpündet und zuſammen gefüget ſeyn / damit das Getreyde in die / von einanderſtehende Ritzen und Lucken nicht verfalle / vielen Abgang verurſache / und ein Auffenthalt der Mäuſe und Ratzen werde; Solches deſto mehr zu verhüten / pfleget man die Faltze der Bretter mit einer beſondern Kütt von Kohlen- und Eiſen-Schaum / mit Rind- oder Ochſen Blut vermiſchet / auch gar mit etwas zerſtoſſen Glas und Wachholder-Beern durchmenget / zu beſtreichen und wohl ertrocknen zu laſſen.

Wo der Vorraht des Getreydes nicht gar zu groß / und nach einer kleinen oder mittelmäſſigen Haushaltung angeſchaffet wird / oder auch eine beſſere Gelegenheit ermangelt / kan man ſelbigen bequemer in gute Fäſſer einſchlagen; man muß aber ſolche nicht gantz voll anfüllen / damit er Raum habe / und nicht auf einander erſtocke / ſondern wann alle vier Wochen zum wenigſten die Fäſſer hin und her gerollet werden / (welches dann höchſtnöhtig iſt) er ſich wohl durcheinander rüttele / ſo alsdann an ſtatt der Wendung dienet. Wobey dann ſonderlich zu erinnern / daß ein gantz neugedroſchenes Getreyde ſich nicht alſo einſchlagen laſſe / ſondern zum wenigſten ein Jahr lang in freyer Lufft auf einem Boden gelegen / und wohl getrocknet ſeyn müſſe.

Soll nun das Getreyd viele Jahre gut / auch vor den Würmen und Ungezieffer ſicher bleiben / ſo iſt vor allen Dingen nöhtig / daß man (1) die Böden / ehe das Getreyde darauf geſchüttet wird / ſauber abkehre / und von dem Staub und Unluſt beſt-möglichſt reinige / die Ritzen mit vorbeſagter Kutte fleißig aller Orten beſtreiche die Löcher / ſo von ausgeſprungenen Aeſten oder ſonſten darauf ſich befinden / wohl vermache / und den Mäuſen und Ratzen / ſoviel möglich / allen Zugang benehme. Zu ſolchem Ende ſollen auch die Thüren wohl verwahret / und mit einen beſondern Waſſer / darinnen Wermuth / Entian und Flöhe-Saamen gemiſchet / welchem man etwas Ochſen-Gall bey thun kan / alſo heiß beſtrichen werden. (2) Iſt nöthig / daß man

man die Fenſtern entweder mit engen eiſernen / oder von Bindfaden gemachten Geſtrick verſehe / die Sperlinge / Tauben / Käfer und dergleichen Vögel und Ungezieffer abzuhalten / ſo / daß man die Gitter nach Gefallen wieder hinweg nehmen könne: Alsdann ſoll man (3) das Geträyde wohl trocken aufſchütten / welches man gar leicht erkennen kan / wann man nemlich ein und anderes Körnlein zerbeiſſet / und ſelbiges hart iſt / nicht aber zwiſchen den Zähnen ſich waltzet / oder wann man ſo viel Geträyde / als man mit fünff Fingern faſſen kan / zwiſchen beeden Händen reibet / und ſelbiges ſich nicht anhänget / ſondern gleichſam knirret und rauſchet. (4) Iſt es ſehr wohl gethan / wann man das Geträyde / ehe man es aufſchüttet / oder doch wenigſtens / wann es einige Jahre gelegen / fegen / und durchſieben laſſet / damit der Staub und Unrath davon abgeſondert werde / als wodurch ſelbiges um ſo viel länger gut aufbehalten / und das Ungeziefer abgehalten wird. In gleichen Abſehen / und damit es nicht auf einander erſtocke / ſolle es (5) wenigſtens alle vier Wochen / mit einer Schauffel hin und her geworffen / und fleißig gewendet werden: Ingleichen muß man (6) gute Achtung geben / daß man in allzu groſſer Hitze die höltzerne Laden vermache / weil zu ſolcher Zeit nicht allein das Ungeziefer häuffig herum ſchwärmet / ſondern auch der eindringenden warmen Lufft / das dick auf einander liegende Geträyde erhitzet / beſagtem Ungeziefer um ſo viel deſto mehr zu einem angenehmen Neſt dienet / und zu deſſen ſchädlichen Brut / nicht wenigen Vorſchub und Beforderung gereichet. Wann aber die Lufft etwas kühle / kan man (7) die bereits oben an die Hand gegebene Gitter vormachen / damit ſelbige durchaus wehe / den warmen Dunſt / Dufft und Staub vertreibe / und das Geträyde vor der Erſtockung um ſo viel beſſer verwahret werde.

**Getränck** / Potus, Potio; Fr. *une Boiſſon*, *un Breuvage*, iſt unterſchiedlich; Als: Ein gewöhnliches und ungewöhnliches / ſchlechtes und gutes / wohlfeiles und koſtbahres / ein- und ausländiſches / bekandtes und unbekandtes / geſundes und ungeſundes / liebliches und widriges / ordinaires Keller- und Tiſch- und Medicinaliſches Officinen- und Krancken-Getränck / pures oder gemiſchtes / neues und altes / verbotenes und zugelaſſenes / mäßig und übermäßig gebrauchtes / gutes und verdorbenes / gelindes und ſtarckes / nützlich- und unnützliches. Von jeder dieſer Arten kürtzlich zu reden / ſo iſt

1. Ein Getränck / **ein Gewöhnliches** / welches nach Unterſchied der Zeiten / des Landes Gewohnheit / und der Oerter / eines Menſchen ſeiner Leibes-Conſtitution und Vermögen / täglich und ordentlicher Weiſe getruncken wird. Alſo trincken viele Europæiſche

Nationes nichts als Wein / andere nichts als Bier / noch andere Aepfel- und Birn-Moſt ; Ein Liebhaber des Brandweins / welcher mehrentheils an ſeinem Kupfer-Handel im Geſichte zu erkennen iſt / läſt den Brandwein ſein meiſtes Getränck ſeyn; Viele/ die vor ſolchem und allem Wein und Bier einen Abſcheu haben / trincken lauter und pures oder auch gekochtes Waſſer/ welches/ wann es aus Gerſten/ Anis/ ſüß Holtz / und andern Ingredientien mehr / zubereitet iſt / Tiſane oder Lat. Decoctum genennet wird. Die Chineſen und Japaner haben ihren Thée und Caffée zu ihrem gewöhnlichen Getränck/ oder ihren aus Reiß gekochten Wein / oder vielmehr Reiß-Bier. Die Africaniſche und viel andere Nationes ihren Palmen-Wein/ und den von den Cocos-Bäumen geſammleten Safft/ und in denen Cocos-Nüſſen befindlichen Milchhafftigen Zucker-ſüſſen Liquorem. In Moſcau und Litthauen trincken viel arme Leute ihren ſo genannten Quaß / oder aus Waſſer und Sauer-Teig zubereiteten Tranck ; Reichere hingegen/ ſonderlich in Litthauen / viel Meth. Die Tartarn behelffen ſich mit ihrer Kuh- Pferd- Eſels- und Cameel-Milch ; Die Türcken mit ihren Scherbet und Sorbet. Einige Barbariſche Nationes in America mit den aus der Mandioca-Wurtzel von alten Weibern gekäueten/ und zugleich mit ihrem Geifer oder Speichel in einen Topf geſpeyeten Safft / und was etwan der gewöhnlichen Geträncks-Arten mehr ſeyn möchten/ die hin und wieder in dieſem Wercke unter jedes eigenen Benennung erzehlet worden. Denen wir moraliter noch beyfügen möchten/ den Thränen-Tranck/ welchen manche bekümmerte Seele Tag und Nacht in ſich ſchlucken muß ; Item, Das Unrecht / welches die beſtändig Gottloſe täglich in ſich ſauffen/ wie Waſſer.

Es werden aber viele / unter denen vorbemeldten gewöhnlichen Geträncken diverſer Nationen, zuweilen und nach gewiſſen Jahrs-Zeiten auf eine Zeitlang an die Seite geſetzet/ und andere dagegen genommen ; Alſo trincket man in allen Italiäniſchen Städten den gantzen Sommer durch eine Lattada oder Milch-Waſſer/ aus zerſtoſſenen Melonen - Saamen mit Brunnen-Waſſer zubereitet/ und mit ein wenig Zucker abgeſüſſet / und wird alsdann der Wein ſo lange an die Seite geſetzet. In Teutſchland iſt des Sommers dieſer/ im Winter einer andern Stadt Bier am beſten / und dannenhero der gewöhnliche Tranck / mit Hindanſetzung des andern. Arme Leute / gefangene Miſſethäter / müſſen ſich Jahr aus Jahr ein an das liebe Waſſer halten ; Ein Krancker aber an den ihme von dem Medico vorgeſchriebenen Tranck vergnügen.

Ungewöhnliche Geträncke ſeyn/ die wir entweder unverhofft / oder nur zuweilen bey ſich ereignender Gelegenheit/

heit / im Durchreiſen fremder Länder/ auf Gaſtereyen / und bey Beſuchung vornehmer Freunde / zu trincken bekommen ; Solche ſeynd entweder delicate oder widerliche und unangenehme/ſchädliche und koſtbahre/davon hernach mit mehren ſoll geredet werden. Dieſes ſtehet hierbey nur zu bedencken/ daß die Natur nicht ohne Mühe und merckliche Veränderung einen ſo ſchleunigen und groſſen Ubergang von einem Getränck zum andern mache; Wie wir ſolches an denen Einwohnern der Wein-Länder / wann ſie jetzt in die Bier-Länder kommen / und der Bier-Länder/wann ſie beſtändig nunmehro Wein/ aus Mangel des Biers/ trincken müſſen / zu erſehen haben. Denen Krancken kommt es etwan auch beſchwerlich vor/ wann ſie ſich an die Milch oder Decocta, und andere Medicinaliſche Träncke halten müſſen/da ſie zuvor Wein und Bier zur Gnüge zu trincken ſind gewohnet geweſen.

**Ein ſchlechtes Geträncke** iſt entweder dasjenige/ welches ſeiner Natur oder Zuthat halber ſchlecht und gering iſt ; Alſo iſt das pure/und zuweilen im Noht-Fall und äuſſerſten Durſt das faule Pfützen-Waſſer ( welches doch dem Dario in ſeiner Flucht beſſer als zuvor die köſtlichſten Perſianiſchen Weine geſchmecket hatte) ein ſchlechtes Geträncke/es wäre dann das pure Waſſer aus ſolchen Quellen / die einen Wein-Geſchmack bey ſich führen (dergleichen in Calabria, item in klein Aſien und in China ſollen gefunden werden) oder daß auch das Waſſer etwas von Mineralien bey ſich führte ; In welchem Fall es als ein zur Geſundheit dienendes Geträncke / nicht mehr aber als ein ſchlechtes kan angeſehen werden. Der Zuthat halber ſeynd einige Geträncke nur ſchlecht / wann nemlich dasjenige/ was ein Geträncke gut zu machen tüchtig iſt/demſelben entzogen wird/als daß etwan das Bier Maltz-arm und Waſſer-reich / oder wie man im Sprichwort ſaget / daß zu ſolchem Lazarus das Maltz/ Simſon aber das Waſſer getragen/oder daß nur über die Wein-Träber/ nachdem der beſte Safft ausgepreſſet und ausgekältert worden/ Waſſer geſchüttet/ und dadurch die ſo genannte Lurcke vor die armen Leute und Taglöhner / eben als wie das Covent bereitet wird. Insgemein heiſſet man ein ſchlecht Getränck / welches nicht annehmlich zu trincken iſt ; Alſo muß man in Frantzoſen-Curen einen ſo genannten Holtz-Tranck oder Decoctum von ſolchen Mitteln/die wider dieſe heßliche Kranckheit dienen / eintrincken / da freylich wohl ein guter Trunck Wein beſſer geſchmecket hätte/ ſed oportet, es heiſſet/der Herr ſey gebehten.

**Ein gut Geträncke** nennet man alles dasjenige/ was dem Mund angenehm / dem Magen dienlich / und der Geſundheit verträglich iſt. Fehlet eines von dieſen dreyen / ſo hat es ſchon an der Vollkommenheit zu ſeiner Güte

einen Mangel / und gehöret hierzu mehr als einerley Art von Verſtand; Dann/ dem Geſchmack nach koſtet der eine ſchärffer auf der Zungen / als der andere/ (worzu inſonderheit die Büttner/ Küffers oder ſo genannten Wein-Verlaſſers / item die Kellner und Wein-Schencken wohl abgerichtet ſeyn) die Zuträglichkeit zur Geſundheit müſſen die Herren Medici und Physici beurtheilen/ und nach derer ihrer glaubwürdigen Unterſuchung und Ausſpruch iſt erſt die Gütigkeit eines Geträncks anzunehmen/ obgleich nicht allemahl in totum oder nach obigen 3. Stücken / doch nach den vornehmſten derſelben / nemlich der Zuträglichkeit der Geſundheit / als welcher wegen auch das / was dem Geſchmack unannehmlich/vor gut zu preiſen iſt; Dahin auch unſer bekandtes Tiſch-Danck-Lied zielet: HErr GOtt nun ſey gepreiſet / ; ; und geben einen guten Tranck.

**Ein wohlfeiles Geträncke** heiſſet dasjenige / welches mit keiner ſonderlichen Acciſe beſchweret iſt/und bey guter Erndte und Weinleſe in geringen Preiß kan verkaufft werden / wie etwan in dem Würtenberger-Lande der Wein bey guten Jahren ſo wohlfeil iſt/ daß man gerne vor ein ledig Faß ſo viel Wein giebet/als ein anderes von gleicher Gröſſe kan mit gefüllet werden. Eine wohlfeile Bier-Zeit muß vor einigen hundert Jahren auch in denen See-Städten geweſen ſeyn/ da man eine Tonne guten Biers vor 8. Groſchen/ eine fette Henne vor 2. Dreyer/ ein Schock Eyer vor einen Groſchen kauffen können.

**Koſtbar und theur Geträncke** iſt hingegen / welches entweder mit hoher Accis beleget iſt / oder aus der Ferne mit groſſen Koſten / als die Canarie Secten, Ungariſche / Griechiſche/ Spaniſche und Italiäniſche Weine müſſen verſchrieben werden / worzu wir noch das koſtbare Caffè und Thee, deſſen Stelle unſere Veronica gar wohl erſetzen könte / die theuren Hippocras, Julep. Roſſolis und andere auffgeſchmirte Liqueurs rechnen wollen/ welche nur darum theur ſeyn/ weils der Teutſche / abſonderlich der dem Werth des Geldes nicht wohl kennet und nicht erfahren hat/ wie ſaur es zu verdienen ſey/ alſo haben will / und nur allein was theuer iſt/ vor Delicat hält / ob es gleich ein zuſammen geſchmirtes Weſen iſt / welches hernach mit einem ausländiſchen Nahmen betittult wird / denn es niemahls hat führen können; Exempla hievon ſollen bey anderer Gelegenheit gegeben werden. Ein theur Geträncke iſt auch offtmahls dasjenige ſo aus denen Lateiniſchen Vorrahts-Kellern/ ich meyne denen Apotecken/ geholet wird/ da mancher lieber eine gute Zech in Rhein-Wein dafür ausführen ſolte/ daß er nur ſolchen Apotecker-Tranck nicht nöhtig haben möchte. Ein theures und koſtbares Geträncke trin-

trincket auch derjenige/ der um des Soffs willen ſeine Freyheit/ Ehr und Gewiſſen verkauffet/ einen andern dienen und ſchmeicheln muß/ oder wann ihm der unerträgliche Durſt ſo ſehr plaget/ vor einen Trunck kalten Waſſers ſein gantzes Reich und Freyheit dahin geben muß; worauf er billig auszuruffen Urſach hat: O welch ein groſſer und langer Verluſt/ gegen eine kurtze Wolluſt!

**Einländiſche Geträncke** iſt alles dasjenige was die Natur und Kunſt uns ſelbſt giebet/ als Bier/ Wein/ Brandwein/ Meth/ Aepffel- und Birn-Moſt/ ꝛc.

**Ausländiſch** hingegen was aus der Frembde muß geholet und verſchrieben werden/ als frembde Weine und Biere/ Brandwein und dergleichen.

**Bekannte Geträncke** seynd die/ welche durchgehends im Lande gewöhnlich und bekannt ſeyn/ auch/ ob ſie gleich von auſſen kommen/ ſelbige doch noch wohl ein Nieder-Sächſiſcher Baur unterſchieden kan/ ob es Zerbſter Bier oder Rummeldeiß/ ein Spaniſch oder Rhein und Frantz Wein ſey/ weil einigen unter ihnen die offtmahls wiederholte Probe/ die ſie durch einen Zwick und Stroh-Halm davon genommen/ ſo offt ſie ſolche Weine zu verführen gehabt/ ſchon den Unterſcheid davon anweiſet.

**Unbekannte Geträncke** ſeyn/ welche entweder von einer gantzen Gemeine/ oder von den Wenigſten derſelben nicht gekannt werden/ alſo weiß manche Bürgermeiſterliche Weißheit/ ſonderlich diejenige/ die in ihrer Jugend nicht vor Diener mit einem vornehmen Herrn in fremde Länder gereiſet/ in kleinen Land-Städten nicht/ was Vino Græco, Lachryme, oder Champagne Wein ſey. Jener Bauren-Knecht/ als er von ſeinem Paſtore vor der Abkündigung gefraget wurde/ ob er allbereit bey ſeiner Braut geſchlaffen/ und da er ſolches läugnen wolte/ ihm hierauf ein Trunck Bitter- oder Wermuth-Wein (den eben der Paſtor vor ſich auf dem Tiſche ſtehend hatte) mit der Commination zugetruncken wurde/ daß ſo er die Wahrheit verhälen würde/ dieſer Wein ihm zu Galle in den Mund werden ſolte/ muſte/ als er denſelben gekoſtet/ die Wahrheit bekennen/ welches nicht geſchehen wäre/ wann ihm der bitter Wein bekannt geweſen wäre. Alſo gehet noch mancher Francken-Wein vor Rhein-Wein/ ein Land-Wein vor Champagne Wein; ein weiß nicht was vor eine Vermiſchung vor Ungariſchen Wein/ und ein ſelbſt zubereites Mineraliſches Waſſer/ vor einem Sauer-Brunnen mit durch/ gar unbekante Geträncke ſeyn auch diejenige/ die nach denen Apotecken verſchrieben oder von frembden Ländern zu uns gebracht werden.

**Ein geſundes Geträncke** nennet man alles dasjenige/ was der Geſund-

ſundheit eines jeden ſeiner Leibes Conſtitution nach / zuträglich iſt; alſo wird der Rhein-Wein / den alten Leuten ihre Panacea und Arcanum genannt; ein guter Trunck Sect oder alter Frantz oder Portugiſiſcher Wein iſt denen verkälteten und verdorbenen Mägen nicht undienlich.

**Ungeſunde Getrâncke** hingegen ſeynd entweder / welche den gantzẽ Leib / oder nur einen Glied deſſelben ſchaden / oder auch gar des Menſchen Geſundheit und Leben deſtruiren; Von der erſten Sorte ſind alle hitzige / kalchige / corroſiviſche Getrâncke; denen Podagricis ſchadet der Rhein-Wein / denen am hitzigen Fieber darniederliegenden / alles was die Hitze vermehret. Zu denen ungeſunden Getrâncken möchte man auch rechnen die ſo genanten Philtra oder Liebes-Trâncke / dadurch des Menſchen Verſtand und Geſundheit corrumpiret / und er gleichſam gantz unſinnig gemachet wird; Endlich ſo kan auch die Ubermaß die geſundeſten Trâncke ungeſund machen / wann man nehmlich mehr davon zu ſich nimmt als der Kopff und Magen vertragen kan.

**Ein liebliches Getrâncke** nennet man / welches den Mund angenehm / ob es aber auch der Geſundheit allezeit zuträglich ſey / ſolches iſt eine andere Frage / und läſſet man es dahin geſtellet ſeyn / ob eine ſolche Lieblichkeit / den Getrânck von Natur gegeben / oder durch Kunſt zu wege gebracht ſey.

**Ein widriges und eckelhafftiges Getrâncke** ſchmäcket zwar nicht allezeit wohl den Gaumen / nutzet / hingegen den Magen / wie an dem bittern Wein und bittern Bier zu erſehen.

**Ein *ordinai*res Keller und Tiſch-Getrâncke** iſt das / was man im Keller hat / als Wein / Bier / ꝛc. Dieſem wird entgegen geſetzet das Medicinaliſche / Officinen oder Apotecker Getrâncke / wie ſchon oben Meldung geſchehen.

**Ein pures Getrâncke** nennen wir / welches ohne einige Zubereitung / oder Zuſatz / ſo wie es GOtt durch die Natur gegeben hat / verſchencket wird.

**Ein Gemiſchtes** hingegen iſt dasjenige / welches noch einen Zuſatz bekommen; als da wird aus Maltz / Hopffen und Waſſer Bier / aus Honig und Waſſer Meth / aus Obſt / Birnen Moſt oder Cidre, aus verdorbenen Bier oder Wein-Eßig / aus Wein und Kräutern / oder aus Waſſer und Früchten Brandwein gemachet. Ein gemiſchtes Getrâncke heiſſet auch / welches mit einem geringern Liquore als der Wein oder das Bier iſt / mit Waſſer vermenget oder verlängert wird / oder man ſuchet gar deſſen Geſtalt / Geſchmack und Qualität durch Hinzuthuung gewiſſer Farben und anderer Liquorum und Ingredentien zu vermehren / welches aber gemeiniglich der Geſundheit mehr ſchädlich als nützlich iſt / und durch ſcharffe Pœnal-Mandata / ſo wol in

denen Reichs-Abſchieden als andern Policey-Ordnungen verbohten iſt/ als wann man zum Exempel unter dem Wein/ das ſogenannte Stum oder Silber-Glette/ unter dem Biere das Poſt-Kraut/ Faren-Saamen oder weiſſe Kreide menget.

**Ein neu Getrãncke** heiſſet entweder alſo/ weil es uns zuvor unbekannt geweſen/ oder niemahls zu uns gebracht worden/ oder weil es ein neu-inventirte Compoſition iſt. Item, weil es auch neu gekältert oder gebrauet worden.

**Altes Getrãncke** iſt dasjenige/ welches verlegen/ abgeſchmackt und ſchimlicht iſt/ oder welches wohl ausgelegen hat/ gleich wie allezeit mehr auf einem alten als jungen Wein und Bier gehalten wird.

**Ein verbotenes Getrãncke** nennen wir/ welches der Geſundheit ſchädlich iſt/ und gar nicht darff eingeführet werden/ oder es hat auch die Policey ihre Abſicht darunter/ ein ſolches Geträncke nicht einführen zu laſſen/ oder ſolches doch mit hoher Acciſe zu belegen/ damit das Einheimiſche nicht darunter beliegen bleibe; Alſo darff der Tockayer-Wein nicht anders als an die Käyſerliche Hof-Stat nach Wien verkauffet werden/ und doch gleichwol vermeynet jedermann/ er trincke Tockayer-Wein/ da er kaum Oedenburger zu koſten krieget. Ein verbotenes Geträncke iſt auch denen Türcken und Mahometanern, gleichwie bey denen Juden/ denen Nazareern, der Wein/ welchen auch bey denen alten Römern das Frauenszimmer nicht trincken durffte; woraus hernach die Gewohnheit entſtanden/ daß die Männer/ wann ſie von ihren Geſchäfften zu Hauſe gekommen/ ihre Weiber geküſſet haben/ um dadurch zu erforſchen/ ob ſolche ſich nicht in ihrer Abweſenheit vergriffen/ und wider das Verbot Wein getruncken hätten. In etlichen Reichs-Städten iſt auch auf gemeinen Bürgerlichen Hochzeiten verboten Wein zu ſchencken/ und müſſen ſie ſich mit einen guten Trunck Bier begnügen laſſen.

**Ein zuläßiges Getrãncke** iſt das jenige/ welches ein jedermann der es bezahlen kan/ in ſoweit es der Geſundheit nicht ſchädlich iſt/ zugelaſſen wird/ item auch das jenige/ welches die Medici ihren Patienten verſchreiben und zulaſſen; gleichwie hergegen der Anfang einer jeden Kranckheits-Cur, mit Verbietung des jenigen Geträncks/ welches denen Patienten ſchädlich ſeyn kan/ gemachet wird.

**Ein mäßiges Getrãncke** empfänget ſeinen Nahmen von den mäſſigen Gebrauch/ welchen der/ der ſolches trincket/ davon machet; gleichwie ein unmäßiges hingegen/ darum alſo genennet wird/ weil man es ohne Ziel und Maaß im Leibe hinein gieſſet.

**Ein gutes Getrãncke** wird dieſes Orts in dem Verſtande vor ein ſolches/ welches ſeiner Qualitäten nach/

ſundheit eines jeden ſeiner Leibes Conſtitution nach/ zuträglich iſt; alſo wird der Rhein-Wein/ den alten Leuten ihre Panacea und Arcanum genannt; ein guter Trunck Sect oder alter Frantz oder Portugiſiſcher Wein iſt denen verkälteten und verdorbenen Mägen nicht undienlich.

**Ungeſunde Geträncke** hingegen seynd entweder/ welche den gantzē Leib/ oder nur einen Glied deſſelben ſchaden/ oder auch gar des Menſchen Geſund-heit und Leben deſtruiren; Von der erſten Sorte ſind alle hitzige/ kalchige/ corroſiviſche Geträncke; denen Podagricis ſchadet der Rhein-Wein/ denen am hitzigen Fieber darniederliegenden/ alles was die Hitze vermehret. Zu denen ungeſunden Geträncken möchte man auch rechnen die ſo genanten Philtra oder Liebes-Träncke/ dadurch des Menſchen Verſtand und Geſundheit corrumpiret/ und er gleichſam gantz unſinnig gemachet wird; Endlich ſo kan auch die Ubermaß die geſundeſten Träncke ungeſund machen/ wann man nehmlich mehr davon zu ſich nimmt als der Kopff und Magen vertragen kan.

**Ein liebliches Geträncke** nennet man/ welches den Mund angenehm/ ob es aber auch der Geſundheit allezeit zuträglich ſey/ ſolches iſt eine andere Frage/ und läſſet man es dahin geſtellet ſeyn/ ob eine ſolche Lieblichkeit/ den Geträncke von Natur gegeben/ oder durch Kunſt zu wege gebracht ſey.

**Ein widriges und eckelhafftiges Geträncke** ſchmäcket zwar nicht allezeit wohl den Gaumen/ nutzet/ hingegen den Magen/ wie an dem bittern Wein und bittern Bier zu erſehen.

**Ein *ordinai*res Keller und Tiſch-Geträncke** iſt das/ was man im Keller hat/ als Wein/ Bier/ ꝛc. Dieſem wird entgegen geſetzet das Medicinaliſche/ Officinen oder Apotecker Geträncke/ wie ſchon oben Meldung geſchehen.

**Ein pures Geträncke** nennen wir/ welches ohne einige Zubereitung/ oder Zuſatz/ ſo wie es GOtt durch die Natur gegeben hat/ verſchencket wird.

**Ein Gemiſchtes** hingegen iſt dasjenige/ welches noch einen Zuſatz bekommen; als da wird aus Maltz/ Hopffen und Waſſer Bier/ aus Honig und Waſſer Meth/ aus Obſt/ Birnen Moſt oder Cidre, aus verdorbenen Bier oder Wein-Eßig/ aus Wein und Kräutern/ oder aus Waſſer und Früchten Brandwein gemachet. Ein gemiſchtes Geträncke heiſſet auch/ welches mit einem geringern Liquore als der Wein oder das Bier iſt/ mit Waſſer vermenget oder verlängert wird/ oder man ſuchet gar deſſen Geſtalt/ Geſchmack und Qualität durch Hinzuthuung gewiſſer Farben und anderer Liquorum und Ingredentien zu vermehren/ welches aber gemeiniglich der Geſundheit mehr ſchädlich als nützlich iſt/ und durch ſcharffe Pœnal-Mandata/ ſo wol in de-

denen Reichs-Abſchieden als andern Policey-Ordnungen verbohten iſt/ als wann man zum Exempel unter dem Wein/ das ſogenannte Stum oder Silber-Glette/ unter dem Biere das Poſt-Kraut/ Faren-Saamen oder weiſſe Kreide menget.

**Ein neu Geträncke** heiſſet entweder alſo/ weil es uns zuvor unbekannt geweſen/ oder niemahls zu uns gebracht worden/ oder weil es ein neu-inventirte Compoſition iſt. Item, weil es auch neu gekältert oder gebrauet worden.

**Altes Getrancke** iſt dasjenige/ welches verlegen/ abgeſchmackt und ſchimlicht iſt/ oder welches wohl ausgelegen hat/ gleich wie allezeit mehr auf einem alten als jungen Wein und Bier gehalten wird.

**Ein verbotenes Getrancke** nennen wir/ welches der Geſundheit ſchädlich iſt/ und gar nicht darff eingeführet werden/ oder es hat auch die Policey ihre Abſicht darunter/ ein ſolches Getrancke nicht einführen zu laſſen/ oder ſolches doch mit hoher Acciſe zu belegen/ damit das Einheimiſche nicht darunter beliegen bleibe; Alſo darff der Tockayer-Wein nicht anders als an die Käyſerliche Hof-Stat nach Wien verkauffet werden/ und doch gleichwol vermeynet jedermann/ er trincke Tockayer-Wein/ da er kaum Oedenburger zu koſten krieget. Ein verbotenes Getrancke iſt auch denen Türcken und Mahometanern, gleichwie bey denen Juden/ denen Nazareern, der Wein/ welchen auch bey denen alten Römern das Frauenszimmer nicht trincken durffte; woraus hernach die Gewohnheit entſtanden/ daß die Männer/ wann ſie von ihren Geſchäfften zu Hauſe gekommen/ ihre Weiber geküſſet haben/ um dadurch zu erforſchen/ ob ſolche ſich nicht in ihrer Abweſenheit vergriffen/ und wider das Verbot Wein getruncken hätten. In etlichen Reichs-Städten iſt auch auf gemeinen Bürgerlichen Hochzeiten verboten Wein zu ſchencken/ und müſſen ſie ſich mit einen guten Trunck Bier begnügen laſſen.

**Ein zuläßiges Getrancke** iſt das jenige/ welches ein jedermann der es bezahlen kan/ in ſoweit es der Geſundheit nicht ſchädlich iſt/ zugelaſſen wird/ item auch das jenige/ welches die Medici ihren Patienten verſchreiben und zulaſſen; gleichwie hergegen der Anfang einer jeden Kranckheits-Cur, mit Verbietung des jenigen Geträncks/ welches denen Patienten ſchädlich ſeyn kan/ gemachet wird.

**Ein mäßiges Getrancke** empfänget ſeinen Nahmen von den mäſſigen Gebrauch/ welchen der/ der ſolches trincket/ davon machet; gleichwie ein unmäßiges hingegen/ darum alſo genennet wird/ weil man es ohne Ziel und Maaß im Leibe hinein gieſſet.

**Ein gutes Getrancke** wird dieſes Orts in dem Verſtande vor ein ſolches/ welches ſeiner Qualitäten nach/ noch

noch trinckbar iſt genommen; gleichwie hergegen das jenige ein verdorbenes heiſſet/ was ſauer/ ſchimlich und abgeſchmacket worden iſt.

**Ein gelindes Geträncke** heiſſen wir das jenige/ welches ſowohl ſchwachen als ſtarcken Naturen/ Geſunden und Krancken dienet/ leichtlich wieder durchgehet/ und nicht hitzet noch kältet/ oder andere Wirckungen nach ſich ziehet; Da hingegen

**Ein ſtarckes Geträncke** leicht den Kopff einnimmt/ und offt toll und voll machet. Das Geblüt in Bewegung und Aufwallen ſetzet/ auch gute Naturen/um ſolches täglich und in die Länge zu vertragen haben will. Dergleichen ſpricht Salomo/ daß man denen die ſterben und umkommen ſollen/ damit ſie trincken/und ihres Elendes vergeſſen/ auch ihres Unglücks nicht mehr gedencken mögen/ (nicht aber denen die über die Sachen der armen Leute richten müſſen) ſtarck Getränck geben ſoll/ ſie möchten ſonſt des Rechtens vergeſſen/ und die Sachen der elenden Leute irgend verändern. Wie zu leſen im Sprichwörtern Salomonis am 31. Capitel; Daß aber Wein/ Bier und Meth/ nachdem ihr Gewächs und Zubereitung iſt/ eine Stärcke/ dadurch ein friſcher Mann kan zu Boden gefället werden/ bey ſich habe/ iſt aus der täglichen Erfahrung bekannt; Als/ ein Räthſel wird auch aufgegeben/ welches das ſtärckſte Geträncke in der Welt ſey? Antwort: das Waſſer/ dann ſolches treibet groſſe Mühlen-Räder um; in moralen Verſtande aber/ iſt es wohl der Wein und das Bier/ als welches denen/ über welche es den Meiſter ſpielet/ den Mund eröffnet/und die innerſte Gedancken des Hertzens hervor bringet/ welche ſonſt durch kein ander Mittel nimmermehr an des Tages Licht würden gekommen seyn.

**Geträncke**/ der Alten/ ſolche werden von Dioſcoride beſchrieben/ daß ſie unter andern auch gewiſſe/ aus Geträyde gekochte/ und etwas unſern heutigen Bier ähnliche Geträncke waren; Als da ſeynd: Der Zythus Ægyptiorum, Cœlia & Ceria in Spanien/ von welchen unter ihrer eigenen Benennung gehandelt wird. Ferner/ wie Jonſtonius lib. 1. id. Hyg. Tit. 1. cap. 3. art. 3. ſchreibet/ ein Geträncke/ Camum genannt/ welches aus vielerley Stücken zuſammen geſetzet war: Parabia beſtand aus Hirſen und Reiß/ Cyceon aus Wein und Honig/ zuweilen auch aus Wein/ Käſe und Maltz/ Cinnus war dem nicht viel ungleich/ Dodra war ein aus neun Stücken zuſammen geſetztes Geträncke.

**Das gemeinſte und aller älteſte Geträncke** der Alten/ war erſtlich das Waſſer und Milch/jenes ſo aus denen trefflichen geſunden Waſſern der Orientaliſchen Quellen und Flüſſen/ oder auch aus denen Früchten und Bäumen ausgepreſſet und gezapffet wor-

worden; Dieſes aber / nemlich die Milch / wie ſie ſolche von ihren Vieh bekommen / dann / daß etliche auch Blut / ſonderlich ihrer Feinde oder des Opfers und Schlacht-Viehes / oder auch ihr eigenes getruncken / möchte in ſo weit wohl anzunehmen ſeyn / als es barbariſche Völcker / wie noch heutiges Tages dergleichen zu finden / aus Rachbegier gegen ihre erſchlagene Feinde / oder aus einen heydniſchen Religions-Eyfer / (dann in der Jüdiſchen Kirchen war das Blut eſſen und trincken gantz verboten / ) oder auch zu der Bezeugung aufrichtiger Freundſchafft / und geſchloſſener und feſt zu haltender Bündniß; Wie wir alſo von denen alten Teutſchen leſen / daß ſie ihre Alliancen mit Blut trincken bekräfftiget haben / gethan / ſolches aber war nur zufälliger Weiſe / und nicht ein ordinaires Getränck. Als hernach Noah das Wein-Pflantzen erfunden / iſt der edle Reben-Safft allenthalben / da es ſich mit den Wein-Bau ſchicken wolte / eingeführet / von denen aber in deren Ländern derſelbe nicht fortkommen wolte / ein Getränck aus Geträyde zu bereiten / (von welchen Oſiris, König in Egypten / die erſte Erfindung / und ſonderlich die Kunſt des Bier-Brauens denen Menſchen ſoll gelernet haben / ) unternommen worden / bey welchen vielerley Arten des Geträncks / es bis auf den heutigen Tag geblieben.

**Gewicht** / Pondus, Fr. *Poids*, iſt in Haußhaltungen ſehr nöthig / weil viele Victualien nach demſelben verkauffet werden / als Fleiſch / Butter / Oehl / Käſe / alles Gewürtz / und in etlichen Orten auch das Brod und die Fiſche. Eine ſorgfältige Landes-Obrigkeit verordnet zu ſolchem Ende gewiſſe Raths- oder Stadt-Waagen / nach welchen aller der Verkäuffer ihr Gewicht ſich reguliren muß; Alſo / daß / im Fall der Käuffer Zweiffel darein ſetzen ſolte / die Raths-Waage darinn den Ausſchlag zu geben hat.

Eine accurate Hauß-Mutter erlernet inſonderheit fleißig das Stadt- und Lands-Gewichte / weil in denen Koch-Büchern viel nach dem Gewichte zu verfertigen vorgeſchrieben wird; So dienet auch ein richtiges Gewichte in der Speiß-Kammer zu halten / ſehr viel / damit treuloſes Geſinde dadurch abgeſchrecket / rechte Waage und Gewichte / aus Furcht des Nachwägens bringe; Wie aber bey ſolchem Gewichte zugleich die Rechen-Kunſt höchſtnothwendig ſey / und daher billich alle vornehme und Bürgerliche Leute ihre Töchter das Rechnen in der Jugend ſolten lernen laſſen / ſolches weiſet ihnen der vielfältige Gebrauch am beſten an.

Endlich ſo iſt auch wegen des Gewichts noch zu bemercken / daß ſolches zwar in ſich ſelbſt nicht ſo leicht geändert werde / aber wol einigen darnach zu verkauffenden Waaren / ſonderlich dem lieben Brod bey Steigerung des Geträydes / das Gewichte entzogen wer-

werde / welches / wann es in allzu groſſen Abzuge geſchiehet / nicht allein die Pretia anderer Dinge dadurch ſteigert / ſondern auch groſſes Lamentiren und Bewegen unter den gemeinen Mann zu wege zu bringen pfleget. Von der Beſchreibung und Erklährung aller / ſo wohl alter als neuer Gewichte / und deren Reduction, vide künfftig ein mehres in unſern **Maaß- und Gewicht-***Dictionario.*

**Gewürtz** / Aromata, Fr. *des Epiceries*, ſolche ſeynd Pfeffer / Ingwer / Muſcaten-Nuß und Blühte / Zimmet / Nägelein / Cordemumen; Dieſe kommen insgeſammt aus Oſt-Indien / ihr Gebrauch iſt bey uns Teutſchen noch ſo gar alt nicht / ſintemahl vor der Erfindung der Schiffarth nach Oſt-Indien / alles Gewürtz zu Lande durch Aſien / folglich über die Mittelländiſchen See / und ſo ferner nach Venedig / von dannen aber in die übrige Europäiſche Länder und Reiche gekommen; Da es dann wie leicht zu erachten / wegen der vielen Zölle und Unkoſten die darauf ergangen / und daß auch die Menſchen damahls noch nicht ſo zärtlich und wollüſtig als wie jetzund in Speiſen geweſen / keine ſo groſſe Menge von Gewürtz wird ſeyn verbrauchet worden / als da es jetzt die Holl- Engelländer und Dähnen bey gantzen groſſen Schiffs-Ladungen zu uns herausbringen / und um die Hälffte wohlfeiler geben (ungeachtet es noch theuer genug iſt) als es vor dieſen denen Venetianern hat müſſen bezahlet werden; Und wie ſolte das Gewürtz bey uns Teutſchen lange im Gebrauch geweſen ſeyn / da unſere alte Vor-Eltern mehr auf einem Trunck reinen Weins / und geſunden Biers / auch etwann einen friſchen Trunck Waſſers / als auf einen gewürtzten Hypocras oder Lutter-Wein / mehr auf ein Stück aus Saltz (als den edelſten Gewürtz der Erden) und Waſſer gekochten Rind-Fleiſch / oder einen im Eßig gebeitzten Hirſch-Braten / als auf aſſaiſonnirte Ragouts und Sauces, von hohen auf der Zungen beiſſenden Geſchmack / oder gepfefferten und häuffig gewürtzten Paſtäten gehalten haben; Ja ihr Teutſchland ſelbſt gab ihnen und uns noch heutiges Tages Gewürtz genug / an den edlen in Oeſterreich häuffig wachſenden Saffran / den Roßmarien / der Salbey / Majoran / Meliſſe und dergleichen kräfftigen einheimiſchen Kräutern mehr / bey welchen man der theuren ausländiſchen / und die mit unſerm Climate und Leibs-Conſtitutionibus gar nicht übereinkommen / (eben ſo wol als des gegen der Veronica / oder unſern teutſchen Ehrenpreiß und Salbey / kraffloſen Thees) gar wohl entrahten kan. Von dem vormahligen Haupt der Welt / der Stadt Rom / lieſet man / daß es 600. Jahr lang ohne Medicos, oder Gewürtz zu haben ſubſiſtiret / und ſich bloß mit ihrem grünen Kohl beholf-

ſen und curiret habe. Von der Ankunfft der Königin aus dem Reiche Arabien hat man zu des Salomonis Zeiten zu Jeruſalem noch von keinem Gewürtz gewuſt / ungeachtet ſo viel Fürſtliche und allbereit drey Königliche Hoffhaltungen / nemlich des Sauls / Davids und Salomons darinn geführet worden / und wird ſich zweiffels ohn Judäa mit denen ſtattlichen Kräutern / und daraus gezogenen köſtlichen Eſſentzien / die in ihrem Lande gewachſen / beholffen haben.

Nunmehro aber da dieſe alte Einfalt / und mit derſelben auch viele gute Sitten an die Seite geſetzet worden / kan keine groſſe Mahlzeit ohne Gewürtz ſo leichtlich zubereitet werden; Es haben aber das Monopolium in dem Gewürtz-Handel jetziger Zeit / wie ſchon gemeldet worden / die Holländer / Engelländer und Dähnen / welche durch ihre Oſt-Jndiſche Compagnie ſolche an die Kauff-Leute ins Groß / dieſe wieder an die Gewürtz-Krämers verkauffen / die es hernach bey Pfunden und Lohten wieder aushäckern. Jn groſſen Haushaltungen / ſonderlich auf dem Lande / da man den Gewürtz-Kram nicht allezeit um und bey ſich haben kan / ſchaffet man ſich gemeiniglich einen guten Vorraht von allerhand Gewürtz von etlichen Pfunden an / welches dann gar ſorgfältig in trucknen Speiß-Kammern / und abſonderlichen Gewürtz-Schachteln oder Büchſen verwahret / und zugleich von dem Speiſe-Meiſter oder der Ausgeberin / dem Koch oder der Köchin auf die Finger geſehen wird / daß ſie nicht mehr fordern als ſie nöhtig haben / und das übrige entweder vor ſich ſelbſt gebrauchen / oder gar verkauffen / welches ein rechter Diebſtal zu nennen iſt.

Unter allen Europäiſchen Nationen iſt wohl heutiges Tages keine die mehr Gewürtz als die Pohlen verbrauchen / als deren ihre Speiſen mit dem hitzigſten Gewürtz / auf welches hernach ein Trunck ſchmecket / müſſen zugerichtet werden; Sie kauffen aber ſolches mehrentheils in Dantzig ein / und geben ihre gute ſolide Waaren an Korn / Wachs / Leder und dergleichen davor / wie ſie dann auch den gewürtzten und ſtärckſten Brandwein denn ſie nur finden können / am liebſten haben / auch darneben allerhand Arten des ſo genannten gewürtzten Brods oder Pfeffer-Kuchen machen.

Zugeſchweigen / was vor eine Menge vor Gewürtz die Confect-Bäcker jährlich verbrauchen / und ſolches angenehm mit Zucker zu überziehen wiſſen; Das Gewürtz klein zu machen / hat man eine gewiſſe Art von kleinen Gewürtz-Hand-Mühlen erfunden / welche angeſchraubet und hernach zum Gewürtz-mahlen ſehr bequehm gebrauchet werden; Wie dann eine Haus-Mutter viel beſſer thut / daß Gewürtz gantz als gemahlen oder geſtoſſen von denen Kramern zu kauffen; Sintemahl unter ſolchen viel Staub

 und

und Unnützes vermenget ſeyn kan / da ohne dem ſchon manches Gewürtz / ehe es noch einmahl in Europam gekommen die Auslaugung / und daß man ihm erſt ſeine beſte Subſtantz abgezogen / hat paſſiren müſſen. Die Juden inſonderheit wiſſen meiſterlich darauf zu lauffen / ja ſie pflegen gar denen Köchen die Nägelein womit die Speiſen gekochet worden / abzuhandeln / ſolche hernach mit andern zu vermengen / und denen Leuten zuverkauffen. Unter dem gantzen Pfeffer miſchen ſie gewiſſe Körner die ihm faſt gleich ſehen / unter den Geſtoſſenen aber das Pulver von ſchwartzen Rinden / welches auch mit dem Ingber geſchiehet.

Eine gute Specerey / oder gemengtes Küchen-Gewürtz / deſſen man ſich in der Eile nützlich gebrauchen kan / im Vorraht anzuſchaffen / ſo nehme man drey Viertel Pfund Pfeffer / ein Viertel Pfund Ingber / Nägelein / Muſcaten und Zimmet / von jeglichen zwey Loht / ſtoſſet es alles wohl zuſammen / und laſſet es durch ein enges Siebe lauffen / thut hernach ein gut Theil Saltz darzu und verwahret es zum Gebrauch; Man kan es auch auf andere Art bereiten / wie unter dem Worte *Condimenta* gelehret worden.

**Gewürtztes Brodt oder Kuchen** / vide Gebackenes.

**Gibeln oder Gilblichen** / von ihrer gelben Farbe alſo genannt / ſind eine Sorte kleiner Karautzen / und können daher Caraſſi minores genennet werden. Sie ſind etwas fleiſchiger auf den Rücken / auch viel gelber als die Karautzen / wollen einen moſigten und ſchleimigten Grund haben. Sie ſchmecken faſt wie die Karautzen / ja werden von einigen denenſelben vorgezogen / und gleicher Weiſe wie dieſelbe zubereitet.

**Gifft** / Venenum, Toxicum, Fr. *du Poiſon*, findet ſich in denen dreyen Reichen der Natur; Als da ſeynd: In dem Regno Minerali alle gifftige Cobolde, Arſenicum, Ratzen- oder Mücken-Pulver / Mercurius ſublimatus &c. In Regno Animali die Kröten / Spinnen und Schlangen; In Regno Vegetabili der gifftige Napel oder Wolffs-Wurtz / Laurus Roſea oder Oleander &c. Weil nun dieſes alles tödtliche Sachen ſeyn / als dürffen weder die Simplicia noch Compoſita davon in denen Officinen jedermann frey diſpenſiret werden / ſondern es iſt ein gewiſſenhaffter Apotecker oder Materialiſt, vermöge ſeiner Pflicht und Obrigkeitlichen Verordnungen verbunden / ſolche in ſeine eigene Verwahrung zu nehmen / und nicht unter andere Artzeney-Mittel und Materialia kommen zu laſſen / viel weniger ſolches öffentlich hinzuſtellen / daß ſich jemand aus Unwiſſenheit daran vergreiffen / oder etwan die Geſellen oder Jungens ein ſolches Tödtliches quid pro quo vorſetzlich oder auch unwiſſend hingeben mögen.

Es iſt aber das/ was wir Gifft nennen / alles dasjenige / welches denen Theilen des Menſchlichen Leibes / ſo wohl denen harten / als flüßigen und geiſthafftigen / ſchädlich und tödtlich iſt / indem es jene zernaget und angreiffet / die flüßige noch mehr ſchmeltzet / auch wol coaguliret oder niederſchläget / und in hefftige Gährung ſetzet / die geiſthafften aber in ihrer Bewegung ſtöhret / und in Summa den Brunnen des Lebens in dem Menſchlichen Cörper zu zerſtöhren ſuchet. Ob nun wol ſolches Gifft durch vielerley Weiſe einen Cörper inficiren und anſtecken kan / worunter die Peſtilentialiſche Lufft nicht die geringſte iſt / auch ein Baſiliske durch die bloß aus ſeinen Augen ausfahrende vergifftete penetrante Strahlen den Menſchen plötzlich tödtet / ja ein gifftiger Geruch capable iſt / den Menſchen das Lebens-Licht auszublaſen / wie alſo dem Kayſer Ottone IV. durch ein paar vergifftete parfumirter Handſchuhe wiederfahren; ſo iſt doch dieſes Orts unſer Vorhaben nicht / von ſolchen Arten der tödtlichen Vergifftungen / ſondern bloß die durch Speiſe und Tranck dem Menſchen beygebracht werden / zu reden. Von dieſen haben wir ſo viel traurige Exempla, und ſonderlich an groſſen Herrn / daß bey ihnen nicht ohne erhebliche Urſachen das Credentzen aufgekommen / da nemlich der Mund-Schenck den Wein zuvor koſten muß / ehe er ihnen ſolchen darreichet / davon zu trincken / damit er zum wenigſten aus beſorgender Gefahr ſeines Lebens / zu einer ſo böſen That der Vergifftung ſich nimmermehr / entweder aus eigener Bosheit / oder durch Anſtifften anderer / bringen laſſe; Allein / auf wie ſchwachen Füſſen beruhet dieſe Vorſorge? weil es ein unerhörter penetranter Gifft ſeyn müſte / der gleich auf ſtehenden Fuß würcken ſolte; Wie etwan von dem Macaſſariſchen Giffte erzehlet wird / daß ſolcher ſo ſchnell-durchdringend ſey / daß / wann man nur jemand mit einer damit beſtrichenen Nadel ſteche / das Stechen und Sterben in einem Moment geſchehe / ſondern es wiſſen ſolche GOtt- und Pflicht-vergeſſene Buben und Fürſten-Mörder / wie man aus vielen Tragiſchen Exemplis erſehen / das Gifft ſchon ſo zu præpariren / daß es langſam würcke / und endlich doch den Tod oder einen ungeſunden Leib (in ſo fern es nicht bald wieder weggebrochen / oder durch ſtarcke Medicamenta und Antidota abgetrieben wird) mit ſich bringe. Vielmahls ſeynd auch wol böſe Menſchen an ſolcher Vergifftung eben nicht Schuld / ſondern es bekommt mancher aus Unwiſſenheit und unverſehens Gifft in den Leib / daran er ſterben muß; Alſo meldet Kircherus de Peſte fol. 207. & 348. daß in einem gewiſſen Kloſter in Teutſchland / ein Koch einen Fleiſch-Topf nicht recht ausgewaſchen / und weil noch einige Fettigkeit darinn geblieben / habe ſich eine

Kröte dahinein begeben; Als nun des andern Tages Fleiſch darinn geſotten/ und ſolches denen Mönchen zu Tiſche gebracht worden/ ſeyn ſie alle/ſo viel davon gegeſſen/ plötzlich geſtorben. In einem andern Kloſter ſturben viele Mönche/ welche von einem Wein getruncken/darinnen unwiſſender Weiſe eine Spinne todt gelegen. Des Tropalini Köchin legte/ wie Scaliger Exercit. 152. ſchreibet/ ihren Herrn an ſtatt Peterſilien/ Schirling-Blätter auf die Suppen/ davon er noch deſſelbigen Tages ſtarb. Ein ander mahl geſchahe es durch eben dergleichen Blätter zweyen reiſenden Mönchen/ die zwar noch vom Tode errettet worden/ aber doch ihr Leb-Tage ungeſund geblieben/ und zitternde Glieder behalten. Andere ſeynd bloß vom Wachtel-Eſſen geſtorben/ von denen man hernach befunden/ daß ſolche Wachteln an einen Ort gefangen worden/ wo häuffig Nies-Wurtz wächſt/ welche die Wachteln gern eſſen/ den Menſchen aber alsdann ein Gifft werden. Viele ſind durch das Eſſen der Wolfsbeer/ andere von vergifteten Schwämmen geſtorben/ welches alles die Menſchen erinnern ſoll/ zuvorderſt/ ehe ſie Speiſe zu ſich nehmen/ GOtt inbrünſtig anzuruffen/ daß er ihnen ſolche geſegnen/ und den Tod/ der etwan durch des Teufels und ſeiner Werck-Zeuge Anſtifften/ oder unverſehens/ in den Topf möchte gekommen ſeyn/ von ihnen abwenden wolle; Hiernächſt ſoll auch ein jeder Eſſender ſelbſt prüfen/ was ſeinem Leibe zuträglich ſey oder nicht/ auch Vorſicht gebrauchen (wo es nöthig thut) ſonderlich auf Reiſen/ und bey Leuten/ die ſolcher Buben-Stück halber verdächtig ſeyn möchten. Es äuſſert ſich aber ein ſolches in des Menſchen Leib gekommenes Gifft gleich/ und mehrentheils noch über Tiſch/ durch einen jehlingen Eckel vor Speiſe und Tranck/ ausbrechenden kalten Angſt-Schweiß/ Froſt/ Hitze/ Zittern/ Schwindel/ oder Kopf-Weh und dergleichen; Wann nun ein Menſch ſolche Zeichen über Tiſch empfindet/ ſoll er alſo bald ſehen/ daß er ſich erbrechen möge/ und nicht nur ein ſondern mehrmahl/ bis er vermeynet/ daß der Magen geleeret/ und keine unreine oder vergifftete Speiſe mehr darinnen ſey: Hat man nicht gleich ein Vomitiv bey der Hand/ ſo nehme man Baum-Oehl und laulicht Waſſer/ und trinck es ein/ſo wird es auch ein Erbrechen machen. Wann dieſes vorbey/ ſoll man ein Quintin Theriac in Wein zertreiben/ und gleich darauf ſchwitzen; Befindet man ein Brennen in den Magen/ ſo kan man warme Milch oder Baum-Oehl trincken. Wäre aber das Gifft aus dem Magen ſchon ins Geblüt und die Glieder geſchlagen/ ſo will es Zeit ſeyn/ einen guten Medicum umb Hülffe anzuſprechen.

Insgemein iſt der im Geträncke beygebrachte Gifft gefährlicher als der/ wel-

welcher durch vergifftete Speiſen dargereichet wird / dann der Trunck durchdringet bald alle Glieder / und nimmt das Blut / die Sehn-Adern und das Gehirn ein / die Speiſe aber bleibet länger in den Magen / und wenn ſie der Natur zuviel oder unleidlich iſt / wird ſie leichtlich durch das Brechen wieder gegeben / ehe ſie recht verdauet wird / welches aber nicht alſo mit den Tranck geſchehen kan / wie ſolches bey denen Hunden / Katzen / Mäuſen und Ratzen abzunehmen iſt; welche / wann ſie was Gifftiges gefreſſen / ſolches nach Anreitzung der Natur ohne Schaden durch das Erbrechen wieder von ſich geben; Wann ſie aber Gifft getruncken haben / können ſie ſolches nicht thun. Woraus folget / daß ein vergifftteter Tranck ſich alſobald durch alle Glieder ausbreitet / und alſo ſchädlicher als vergifftete Speiſe iſt.

So demnach jemand ſo unglücklich geweſen / daß er Gifft einbekommen / ſo ſoll er alſobald Butter / Oehl und viele fette Dinge eſſen / dadurch das Gifft verhindert wird / daß es ſich nicht am Leibe anhänge / und ſo gleich mit dem Geblüte vermiſche; Man ſoll ſich auch hüten / nichts ſaures / herbes oder ſtopfendes / oder was ſonſt an ſich hält / auf Gifft zu eſſen / auch nicht darauf zu ſchlaffen; Dann / gleichwie mit denen ſo mit der Peſtilentz befallen / wann ſie darauf ſchlaffen / der Peſtilentialiſche Gifft eher das Hertz einnimmt / und die Natur denſelben ſo wohl nicht überwinden kan; Alſo iſt es auch mit denen die Gifft empfangen / beſchaffen / welche / wann ſie darüber einſchlaffen / eines unfehlbahren Todes gewärtig ſeyn müſſen.

Ein vortreffliches Pulver wider den Gifft / wird aus Vipern folgender geſtalt bereitet:

Fanget in den Frühling Vipern / oder Schlangen / ziehet ihnen die Haut ab / hauet den Kopf und Schwantz herunter / thut auch das Eigeweyde hinweg / und waſchet alsdann das Fleiſch ſauber; thut es hierauf in einen Back-Ofen der ſchon etwas kühl worden / mit ſamt der Zuugen / Hertz und Leber / dorret es zu einen Pulver / und behaltet es fleißig auf zum Gebrauch. Es iſt ein köſtlich Mittel wider allen Gifft / auch ſo gar in Peſt-Zeit zu gebrauchen: Man nimmt davon 12. bis 15. Gran / aufs höchſte aber einen Scrupel ein. Wie ein guter Theriac und Orvietan zu machen / als welches auch 2. köſtliche Mittel wider den Gifft ſeyn / ſolches iſt in denen Artzeney-Büchern beſchrieben.

Fernere Anzeichen eines empfangenen Gifftes ſeynd / ein kalter Schweiß auf einer erhitzten Bruſt / ein Reiſſen in dem Leibe / ſchwerer Odem / Durchlauff / Erbrechen / bleiche Nägel / aufgeſchwollene Zunge / welches alles geſchwinde kommt / und den Krancken überfällt; Es kommen auch darzu die Ohnmachten / Beben des Hertzens / Zit-

Zittern der Glieder / nach dem Tode wird der Leichnam alſobald gelbe / und nach wenig Stunden gantz ſchwartz / die Haare fallen aus / die Nägel erweichen / das Hertz kan nicht verbrannt werden / weil der kalte Gifft dem Feuer widerſtehet / auf dem Munde ſchwebet bald nach dem Tode ein Schaum / und ein böſer Geſtanck gehet von dem gantzen Leibe; wann auch ein ſolcher vergiffter Cörper auf der Straſſen liegen bleibet / werden ihn weder Hunde noch Raub-Vögel (des ſchnellen faulens und Geſtancks halber) angreiffen.

Erſchröcklich iſt es / was von einem Römiſchen Subdiacono geleſen wird / daß nemlich ſolcher A. 1054. den Hertzog Gotfried von Lothringen in dem heiligen Abendmahl durch Vergifftung des geſegneten Kelchs vergeben wollen / es ſey aber die Barmhertzigkeit GOttes ins Mittel getreten / und habe dieſen Ertz-Böſewicht / als er jetzt den Kelch anfaſſen / und dem Hertzoge denſelben darreichen wollen / die Hand dermaſſen gelähmet / daß er den Kelch nicht von der Stelle bewegen können. Wie Käyſer Heinrich der Siebende / von einem Minoriten Mönche durch eine vergifftete Hoſtia um das Leben gebracht worden / iſt bekannt. Die Hiſtorici melden / daß / als der Käyſer den empfangenen Gifft in ſeinem Leibe empfunden / er gegen ſeinen Mörder in dieſe Worte herausgebrochen: Domine packet euch geſchwinde auf die Seite / dann / ſo meine Leute erfahren / was ihr an mir gethan / möchten ſie euch elendiglich um das Leben bringen / GOtt verzeihe es euch! Worauf er dann gleich ſeinen Geiſt aufgegeben. Winckelmannus in Cæſareologia.

Rentſch in ſeinen Brandenburgiſchen Cedern-Hayn / p. 324. erzehlet von Käyſer Ludewig den IV. daß er ebenfals durch Gifft um das Leben gekommen / und als er ſolchen durch ſtarcke Bewegung auf der Jagd wieder von ſich treiben wollen / ſey er auf der ſo genannten Käyſers-Wieſen von dem Pferde gefallen und verſchieden.

Von Joachimo II. Churfürſten von Brandenburg meldet er / daß ihm ein Jude / Nahmens Leopold oder Lipold, in einen Trunck Malvaſier Gifft beygebracht / an welchen dieſer tapfere Fürſt elendiglich erbleichen müſſen; der Mörder wäre hierauf / wie höchſt-billich / zu der exemplariſchen Straffe gezogen / und alle Juden aus der Marck-Brandenburg banniſiret worden. Vide ein mehres Vergifften / welches groſſen Herren durch den Trunck kan beygebracht werden / unter dem Worte **Credentzen**.

Von Perſohnen denen das Gifft-eſſen nichts geſchadet / haben wir erſtlich in göttlicher Schrifft die Apoſtel und Recht-gläubige / als welchen der Heyland zuvor verkündiget hatte / daß / ſo ſie etwas Gifftiges eſſen oder trincken würden / ſolches ihnen nicht ſchaden ſolte.

Auſſer

Auſſer dieſen hat man auch Exempla ſolcher Perſohnen/ die/ weil ſie entweder von Jugend auf ihren Leib mit ſtattlichen Antidotis, und den Gifft widerſtehenden Artzeneyen verwahret/ die Gewalt deſſelben gebrochen haben/ daß er ihnen auch zu der Zeit/ wann ſie es gerne gewolt hätten/ nicht ſchaden können; Alſo lieſet man von Mithridate (von welchen auch das vortreffliche Antidotum, der Mithridat ſeinen Nahmen hat/) daß er ſich von Jugend auf/ dergeſtalt mit guten Gifft-Artzeneyen verſehen/ und durch deren täglichen Gebrauch ſeinen Leib von allen Vergiftungen befreyet und præſerviret habe/ daß/ als er (nachdem er von dem groſſen Pompejo überwunden worden/ und um ſeinen Feind nicht lebendig in die Hände zu kommen) Gifft eingenommen/ in Meynung/ von ſolchen ertödtet zu werden/ ſolcher an ihm nichts verſangen wollen/ ſondern er habe ſich endlich durch das Schwerd den Lebens-Faden abkürtzen müſſen.

Andere hingegen hat das continuirliche Gifft-Eſſen/ und zwar Anfangs in geringer/ nachmahls aber immer vermehrte Doſi dergeſtalt durch und durch vergifftet/ daß ihm kein Gifft mehr ſchaden können; Da hingegen andere Leute/ die ihnen zu nahe gekommen/ und von denenſelben angehauchet worden/ des jähen Todes ſterben müſſen.

Alſo wird von einen gewiſſen Indianiſchen König/ des Königreichs Gusurattæ erzehlet/ daß er gewohnet geweſen/ alle Morgen ein wenig Gifftes zu ſich zu nehmen/ und wann er einen vornehmen Mann gerne in den Todt geſchicket/ ſo habe derſelbe müſſen für ihm kommen/ und ſich nackend ausziehen/ darauf er im Munde gekäuete Blätter mit Kalck von Auſter-Schalen vermenget/ ſolchen Menſchen auf dem Leibe geſpeyet/ wovon derſelbe in einer halben Stunde geſtorben. Er hielt 3. oder 4000. Weiber/ aber alle Morgen fand man eine ſo bey ihm geſchlaffen/ todt liegen. Endlich legte kein Menſch das Kleid oder Hemd welches er abgeleget/ wieder an/ er ſelber aber/ zog alle Tage friſche Kleider an.

Vor etwan 30. Jahren war in Italien ein ſo berühmter Künſtler/ daß faſt die gantze Welt von ihm zu ſagen hatte. Etliche hielten ihm vor einen Mann GOttes/ und groſſen Heiligen; Andere aber ehreten ihm nicht höher als einen Zauberer. Von Jugend auf war er gewohnet geweſen/ die Natur und Krafft der Kräuter zu erkennen/ zu welchem Ende er dann allerhand/ auch die gifftigſte Kräuter eingeſchlucket/ und gleich als ein anderer Mithridates dieſelbe zu ſeinem Unterhalt angewand hatte; Alſo/ daß er endlich mit ſeinen gifftigen Athem/ eben ſo viel Schaden verurſachte/ als die Winter-Kälte in Spitz-Bergen/ oder ein Baſiliske mit ſeinem Anhauchen. Alle/ ſo kahmen ihn zu beſuchen oder zu greiffen/ kahmen übel davon. Die ihn anta-

antaſteten/ um gefangen wegzuführen/ wurden ſelber von ihm gefangen. Die Hand/ welche ſich gegen ihm ausſtreckete/ verdorrete Augenblicklich/ gleichwie die Hand/ da Jerobeam befahl/ den Mann GOttes Elias zu greiffen. Er war gleich wie der betaubende Fiſch Torpedo, welcher/ wann er den Angel in dem Halſe fühlet/ nicht viel widerſtrebens/ ſchlagens und ſpringens machet/ wie andere Fiſche zu thun pflegen/ ſondern ein betriegliches Gifft in das Waſſer gieſſet/ wovon dem Fiſcher ſeine Hände und Arme erſtarren; Alſo/ daß er ſich nicht weiter um ſeinen Fang bemühen kan. Alle Leute/ ſo ſich zu dieſem Italiäner naheten/ fielen Augenblicklich todt zu der Erden nieder/ nicht anders/ als hätten ſie der Meduſæ Kopff angeſehen/ oder wären von einen kräfftigen Donner-Streich getroffen worden. Eben dieſes wiederfuhr einen groſſen Hauffen Volcks bisweilen/ welches ſich in den Kirchen/ oder an andern Orten verſammlet hatte/ ſo bald nur dieſer gifftige Mann darzu kahm. Durch den Schatten Petri wurden die Krancken geſund gemacht/ aber dieſer machte die Geſundeſten durch ſeinen Schatten kranck/ und tödtete ſie/ ehe er ſeine Hand oder Finger ausſtreckete/ daß man ihm wohl einen Anti-Petrum hätte nennen mögen. Dieſes daurete eine gute Zeit/ bis er endlich durch einige Gerichts-Diener/ welche ſich mit einem guten Gegen-Gifft verſehen hatten/ ergriffen/ und er alſobald darauf in einem Gefängnüſſe erwürget worden. Simon de Uries. Theatr. Hiſt. part. 2. pag. 98.

Von dieſem Manne könnte man beſſer ſagen/ daß er ein Veneficus, oder Vergiffter/ als ein Zauberer geweſen ſey/ ſintemahl auch ohne des Satans Hülffe/ die Natur eines Menſchen alſo vergifftet werden kan/ daß man ohne Gefahr nicht zu ihm nahen darff.

Wie jenes Mägdlein/ deſſen Laurenberg in ſeiner Acerra Philoſ. gedencket/ welches nach dem Zeugniß Ariſtotelis, Anfangs täglich nur ein wenig Giffts zu ſich nahm/ endlich aber immer mehr/ und gewöhnete alſo ihre Natur dergeſtalt darzu/ daß es letztlich den ſtärckſten Gifft eben ſo getroſt gegeſſen/ als die angenehmſten Speiſen. Hierdurch aber wurde die Dirne ſo gifftig/ und ihre Natur verſchlimmerte ſich dergeſtalt/ daß alle das jenige/ welches ſie nur mit ihrem Speichel oder einer andern Feuchtigkeit ihres Leibes/ im geringſten berührete/ des Todes ſeyn muſte.

Plutarchus ſchreibet von einer Frauen/ ſo zu dem groſſen Alexander in das Lager kommen/ um mit ihm zu buhlen/ weil aber Ariſtoteles einigen Verdacht hieraus zu ſchöpffen begunte/ ſo gab er Alexandro den Rath/ daß er vorhero einen ſeiner Hoff-Junckern zu der Frauen legen ſollte/ um an ihr ein Ritter zu werden; Als ſolches geſchehen/ bekahm der Edellmann von

Stunde an den Lohn ſeiner Unkeuſchheit/ dann die Frau vergifftete ihm unter ihrem lieblichen Umpfahen/ daß er alſobald ſeinen Geiſt aufgabe.

**Gläſer**/ Vitra, Fr. *des Verres*, was ſolche ſeyn iſt bekannt/ und dienen ſie nunmehro zu allerley Getränck/ ſo wohl Bier/ als Wein und Brandwein/ daraus zu trincken; Weil ſie nicht allein bald rein zu machen/ ſondern auch/ wie die Schrifft ſelbſt ſagt/ der Wein ſehr ſchön im Glaſe ſtehet/ auch ſo wohl des Weins als des Biers ſeine Couleur und Lauterkeit am beſten in dem Glaſe kan erkennet werden. Das Wort **Glas** iſt auch allbereit ſo eingeführet worden/ daß man ſolches Continens pro Re contenta nimmt/ und etwan ſagt/ das Glas (verſtehe mit Wein oder Bier angefüllet) koſte ſo und ſo viel. Es ſeynd aber die Gläſer anzuſehen/ erſt ihrer Form/ dann ihrer Capacität/ und dann auch ihrer Materia, und daran gewandter Arbeit/ Kunſt und Koſtbarkeit nach.

Das Erſte/ nemlich **ihre Form** betreffend/ ſo ſeynd es entweder Pocale mit oder ohne Deckel/ Bier- oder Wein-Gläſer mit oder ohne Fuß/ weite und enge/ Bouteillen, Cortiangen, Römers/ Schenck-Gläſer/ Paß-Gläſer/ Willkomms/ Aengſter (weil ſie offt manchen/ der ſie voll eingeſchenckt austrincken ſoll/ Angſt genug machen) und dergleichen bekannte Formen mehr; Unbekannte aber/ und welche aus der Erfindung luſtiger Bacchus-Brüder ihren Urſprung ziehen/ ſeynd Poſt-Hörner/ Trompeten/ Streit-Hämmer/ Wind-Mühlen/ Fontainen, Leuchters/ Schiffe/ und offt gar/ wann die Debauche überhand genommen/ gläſerne Nacht-Töpffe/ und andere unziemliche Figuren mehr/ welche alle dazu gewidmet ſeyn/ die Gaben GOttes/ nemlich den edlen Wein und das Bier/ ſündlicher Weiſe durch die Gurgel zu jagen.

**Nach ihrer** Capacität ſeynd die Gläſer entweder groſſe Humpen/ von etlichen Maaſſen oder Quartier/ Seidlein oder Nöſſel-Gläſer/ auch wol weniger oder mehr/ nachdem man ſie haben will/ gemeiniglich Orgel-weiſe nach einander/ wie auf groſſen Credentzen und Schenck-Tiſchen zu erſehen/ alſo daß immer eines kleiner als das andere erſcheine/ und der Credentz ein ſo viel zierlicher Anſehen gebe.

**Nach der** Materia ſeynd die Gläſer entweder von groben oder feinen/ ſchlechten oder Chryſtallinen-Glas/ da dann dieſe letztere gemeiniglich künſtlich geſchnitten/ und allerhand erbare und laſcive Figuren/ Sinn-Bilder/ Denck-Sprüche/ Laubwerck/ Wapen und dergleichen/ nachdem ein jeder Belieben darzu träget/ und es bey dem Glas-Schneider beſtellet wird/ darauf geſchnitten werden.

Vor vielen Jahren waren dergleichen geſchnittene Gläſer/ die man allein von Venedig (als woſelbſt das ſchönſte

Chryſtalline-Glas in der nahe dabey gelegenen Inſul Murano gemachet wird) haben muſte / ſo rahr / und in ſo hohen Preiß / daß mans faſt dem Silber gleich aufwägen und bezahlen muſte. Heutiges Tages aber / da nicht allein in Böhmen und Heſſen / ſondern vornehmlich in Sachſen / und in der berühmten Glas-Hütten zu Potsdam / 4. Meilen von Berlin gelegen / dergleichen Trinck-Gläſer eben ſo ſchön als in Venedig nachgemacht / und noch weit künſtlicher von unſern Teutſchen Glas-Schneidern geſchnitten werden / kaufft man vor 10. Rthlr. was ſonſt 100. gekoſtet / und iſt der Preiß allerhand Trinck-Gläſer ſo ſehr gefallen / daß man ſolche in Abondantz haben / und vor ein Spott-Geld kauffen kan / welches auch mancher luſtigen Geſellſchafft Anlaß giebet / ſolche bey ihrer Frölichkeit häuffig wieder den Boden zu ſchmeiſſen / und ſich ſolcher geſtalt eine neue Art von einer Tafel-Muſic zu machen; Da dann nur zu beklagen / daß auch künſtlich geſchnittene Gläſer von ſolcher Raſerey nicht frey bleiben / es möge gleich dem Wirth leid oder lieb ſeyn. Etliche übernimmt zuweilen der Trunck oder die Liebe ſo weit / daß ſie gewiſſen Perſonen zu Ehren gantze Gläſer auffreſſen / ob man ſchon Exempla hat / daß manchem die Stücke davon die Gedärme entzwey geſchnitten. Andere wiſſen / durch Ausſuchen gewiſſer Thon-Gläſer / eine ſo anmuhtige Harmonie durch das Anſchlagen mit einem Stücklein Holtz vorzuſtellen / als wann ſie ein wohl-proportionirtes Glocken-Spiel vor ſich hätten. Am gemeinſten iſt das ſo genannte Choquiren oder Anſtoſſen mit den Gläſern / welches beym Geſundheit-Trincken / oder zum Zeichen guter Vertraulichkeit geſchiehet. Die Gläſer / wann ſie ausgetruncken / umzukehren / und den darinn gebliebenen letzten Tropfen gar auf den Nagel auszuſchütten / iſt auch mehr als zu viel gebräuchlich.

**Von dem Alterthum der Gläſer** / und wann das Glas-Machen zuerſt erfunden worden / iſt nichts Gewiſſes zu melden. Daß dieſe Erfindung uralt ſeyn müſſe / erhellet daraus / weil des Glaſes ſchon Hiob am 28. Capitel v. 17. gedacht wird; Und ob zwar die Arabiſche Uberſetzung der Bibel / an ſtatt des Glaſes / das Wort Hyacinth, der Targum aber einen Spiegel / andere Uberſetzer aber gewiſſe durchſichtige Edel-Geſteine davor einrücken / ſo bleiben doch die 70. Dollmetſcher / benebſt Hieronymo und der Syriſchen Bibel / bey dem Glaſe / welches ſchon zu der Römer Zeiten in ſolcher Vollkommenheit zu ſehen war / daß wie ſchon anderwerts gemeldet / als Vedius Pollio den Auguſtum tractirte / er unter andern auch eine ſtattliche Credentz von ſchönen Chryſtallinen Gläſern auffetzen ließ / von welchen / als ſeiner Pagen einer / eines zerbrochen / der Tyrann gleich in Gegenwart des Kayſers befahl / daß dieſer Page ſolte denen Mu-

renen zur Speiſe vorgeworffen werden; Allein/der ſanfftmühtige Kayſer hintertrieb ſolches ſcharffe Urtheil/ ſprach den armen Pagen loß/ und befahl/ damit der Pollio keine weitere Anlaß/ Menſchen-Blut um nichtiger und zerbrechlicher Gläſer willen zu vergieſſen/ haben möchte/ alle ſeine koſtbare Gläſer entzwey zu ſchlagen/ welches auch augenblicklich vollzogen worden.

Das Glas iſt endlich auch ein Sinn-Bild unſerer Menſchlichen Nichtig- und Zerbrechlichkeit; Dann/ wie es leicht zerbricht/ alſo entſpringet auch daher das Sprichwort: Glück und Glas/ wie bald bricht das. Ja/ wie ein geringer Stoß ſolches/ mit ſamt den in ſich faſſenden Wein/ zu nichte machen kan; Alſo leicht iſt auch ein Menſch dahin/ der den Wein und das Unrecht wie Waſſer in ſich geſoffen hat.

**Godiveaux**, iſt eine Art kleiner Paſtetgens in Franckreich. Wie ſolche zugerichtet werden/ vide unter dem Wort **Kalb-Fleiſch.**

**Gold-Fiſch**/ wird alſo genannt/ weil/ wann er geräuchert/ ſeine Farbe dem Gold-Glantze faſt ähnlich kommt. Es iſt ein ſchuppiger Fiſch/ etwas länger und breiter als ein Hering/ wird häuffig in der Oſt-See bey Collberg/ item in dem friſchen Haff bey Stettin gefangen/ und gedörret weit und breit verführet; Mag aber zur ordinairen Speiſe nicht dienen/ ſondern nur zur Abwechſelung von ſtarcken Mägen vertragen werden.

Man weichet ſie zuvor etwas ein/ und kochet ſie/ wie die geräucherte Hechte oder Schnepel mit Rüben.

*Goloſinia*, vide **Schlecker-Feld.**

**Göttliche Güte/ Providentz und Wunder-Wercke**/ in Ernehrung der Menſchen und der Thiere/ ſolche iſt vornehmlich anzuſehen wie ſie geſchiehet/ in und auſſer Mutter Leibe/ und zwar in jenen vermittelſt des reinſten Geblühts der Mutter und Athemholung durch den Nabel/ gleich nach der Gebuhrt aber an ihren Brüſten durch die Milch; es ſchieſſet aber ſolche Milch gemeiniglich den dritten oder vierten Tag nach der Gebuhrt ein/ und iſt nichts anders als der beſte Safft der Speiſe und des Getrāncks/ welcher durch die Zerkäuung der Zähne in dem Mund/ und bey gemiſchten Speichel in dem Magen gebracht/ durch das gähren daſelbſt noch mehr auffgeſchloſſen zu einem Milch ähnlichen Safft gemacht/ vermittelſt der Bewegung der Gedärme in die Milch-Adern des Gekröſſes ausgepreſſet/ durch den am Rücken hinauffſteigenden Milch-Gang geleitet/ und ſo ferner der Achſel-Ader/ und durch ſelbige dem Hertzen zugeführet wird. Bey denen Schwangern wird dieſer Chylus mehrentheils nach der Mutter gebracht/ um daſelbſt dem Kinde zur Speiſe zu dienen; Bey denen Säugenden aber gehet er alſo-

bald von dem auffſteigenden Milch-Gang des Rückens durch beſondere/ zu ſolcher Zeit ſich öffnende Leitungen und Milch-Aderlein denen Brüſten zu/ durch deren Drüſe ſelbige hernach durchgeſeihet/ gereiniget/ und zu einer guten und geſunden Milch præpariret wird. Dieſe iſt des Menſchen erſte Speiſe/ von welcher die Chriſtliche Kirche ſinget:

(Wer hat geſorgt da deine Seel im Anfang deiner Tage/ noch in der Mutter Leibes Höhl / und finſtern Kercker lage/ wer hat allda dein Heil bedacht/ was that da aller Menſchen Macht? da Geiſt und Sinn und Leben/ dir war ins Hertz gegeben.

Heb auf dein Haupt ſchau überall hier unten und dort oben/ wie GOttes Sorg auf allem Fall/ für dich ſich hab erhoben/ dein Brodt/ dein Waſſer/ und dein Kleid/ war eher noch als du bereit/ die Milch die du erſt nahmeſt/ war auch ſchon da du kameſt)

So bald hierauf der Menſch von den Mutter Brüſten entwöhnet wird/ iſt ſein Tiſch von Früchten der Erden allerhand Eß-baren Thieren/ Fiſchen im Waſſer/ und Vögeln aus der Lufft ſchon wieder zubereitet/ von welchen abermahl die Chriſtliche Kirche ſinget:

(GOtt hat die Erde zugericht/ läſts an Nahrung mangeln nicht/ Berg und Thal die macht er naß/ daß dem Vieh auch wächſt ſein Gras/ aus der Erd wächſt Wein und Brodt/ ſchaffets GOtt und giebets uns ſatt/ daß der Menſch ſein Leben hat.)

Wobey dann nicht unbillig zu verwundern/ erſtlich die von GOtt in die Kräuter und Früchte gelegte Medicinische und nehrende Krafft/ und die ſo vielfältige zu des Menſchen Nutzen darinn ſteckende Qualitäten/ wie vornehmlich ein dem Menſchen zur Speiſe gewidmetes Thier/ aus einem dürren Gräßlein/ welches es abbeiſſet/ ſo viel Fleiſch und Fett ſetzen könne/ viele Fiſch im Waſſer ohne Nahrung oder Speiſe leben/ aus dem dürren Holtz des Weinſtocks der herrliche Reben-Safft hervordringe/ Erd/ Lufft und Waſſer jeden Monat eine neue Speiß-Veränderung darreiche und die Structur des menſchlichen Leibes ſelbſt ſo künſtlich beſchaffen ſeyn/ daß die von ihm genoſſene Speiſe in dem Magen zu einem Milch-förmigen Safft werden müſſe/ der ſich hernach in dem Geblüht verwandelt/ und durch alle Adern und Glieder des menſchlichen Leibes austheilet/ das unſafftige/ ausgeſogene/ und unnütze aber per Excrementa wieder von ſich gebe.

Inſonderheit aber iſt als ein unbegreiffliches Wunder-Werck der göttlichen Providentz und Güte anzuſchauen/ daß ſo viel tauſend Menſchen auf Erden leben und ſatt werden/ und zwar Jahr aus Jahr ein/ denen man menſchlichen Uberſchlag nach/ nicht auf eine Woche ſolte genüglich zu Eſſen ſchaffen können/ wann man gleich mit Moſe ſagen wolte/ daß ſich zu ſolchem Ende alle Fiſche des Meers verſamm-

len/

len / und alle Schaafe und Rinder geſchlachtet werden müſten / um nur ſechs mahl hundert tauſend Mann / ſo viel damahls der Iſraeliter waren / zu ſpeiſen / und welche doch lange nicht den hundertſten Theil der Menſchen die auf dem Erd-Boden leben / ausmachen / die doch alle nebenſt einer ſo unzehlbahren Menge wilde und zahmer Thiere ihre Speiſe und Futter nicht nur einmahl / ſondern mehrmahls des Tages zur Genüge finden; Wo iſt nun das ſichtbare Magazin, Proviant und Korn-Haus / aus welchen dieſe alle können geſpeiſet werden. Man thue eine Nachſuchung / wie dorten bey der Kayſerlichen Crönung zu Cölln am Rhein geſchehen / ob wol jemahls in einer groſſen Stadt in einem Tag ſo viel Brodt bey denen Beckern gebacken werde / als zur Ernehrung der Einwohner genüglich wäre / wann auch nur jeder ein Pfund bekommen ſolte; Die Sache durch Exempla deutlicher zu machen / ſo leben etwann in einer mittelmäßigen Stadt tauſend Familien / jede eine in die andere zu 6. Perſonen gerechnet / thun 6000. Perſonen / auf dieſer einen täglich zwey Pfund Brodt gerechnet / thun 12000 Pfund / wöchentlich 84000. monatlich ſchon 336000. ℔. Was vor eine erſchröckliche Summa ſolte nicht erſt das gantze Jahr über in einer ſolchen mittelmäßigen Stadt / an benöhtigten Brodt-Korn heraus kommen; Was iſt aber dieſe gegen eine groſſe und Volck-reiche Stadt / wie Londen / Paris / Amſterdam / und was ſeynd auch dieſe gegen eine gantze Provintz / was eine Provintz gegen ein gantzes Land oder Reiche / dieſes wieder gegen einen von den vier Welt-Theilen / und ein Welt-Theil gegen dem gantzen Erd-Kreyß / und allen auf ſolchen wohnenden Menſchen / deren Anzahl über 1000. Millionen Menſchen gerechnet wird; Dieſes ſey aber nur von dem Brodt allein geſaget Wie viel Millionen Tafeln läſſet nun GOtt nicht alle Tage dem menſchlichen Geſchlecht aufdecken / welche mit denen niedlichſten Speiſen vom Fleiſch / Fiſch und Früchten beſetzet ſeyn / der ſo viel fältigen Geträncke zu geſchweigen / die ſeine Allmacht zugleich uns darreichet / und welches das Vornehmſte / daß er uns ſolches / in ſo fern es mäßig genoſſen wird / zur Erhaltung unſers wachsthümlichen Lebens / und der geſunden Conſtitution unſerer Leiber gedeyen läſſet / auch im übrigen die Natur aller zu des Menſchen Dienſte erſchaffenen Dinge ſo zu bereitet / daß das ſchädliche davon muß abgeſondert / und das darinn gelegte Gute / zum heilſamen Gebrauch der Menſchen würckend gemachet werden.

**Granaten** / von denen Granis, oder vielen in ſich ſchlieſſenden Kernen alſo genannt / ſo daß auch die reiffe Aepffel davon auffberſten / ſind Aepffelförmige Früchte / auswendig mit einer har-

harten Rinde / und an der Spitze gleichſam einer ſechs-blättrigen harten Blume verſehen / inwendig voll Saffts und eckigter Kernen / kommen aus Spanien / Portugal und Italien / und ſind an Geſchmack des Safftes dreyerley / als ſüſſe / ſaure und weinſaure / oder mittelmäßige. Dioſcorides lib. 1. C. 126. urtheilet von denen ſüſſen daß ſie dem Magen nützlicher ſeyn / aber einige Hitze in demſelbigen / wie auch Blehungen verurſachen / derowegen würden ſie in Fiebern verworffen; die ſauren ſaget er / ziehen zuſammen / kühlen den erhitzten Magen / treiben den Urin / und verletzen das Zahn-Fleiſch; die Wein-ſauren aber ſind in allen gemäßiget. Des Galeni Urtheil von denen Granaten iſt / daß ſie zwar dem Leibe einige / aber doch nur wenige Nahrung geben / vermuthlich aber iſt / daß ſie doch ſo viel geben / als Pomerantzen / Citronen oder Limonen / ſintemahl der Safft von dergleichen Aepffeln nicht eben als eine nehrende Speiſe / ſondern vielmehr als ein Condiment anderer gebrauchet wird. Von dem Granaten-Safft wird auf denen Apotecken der Syrupus Granatorum dulcium & acidorum, der ſüſſe und ſaure Granaten-Safft zubereitet.

**Gras-Mücke** / Curruca, weil ſie ſich im Graſe aufhält / und auch ihr Neſt darinn bauet / es iſt an ihr weder der Geſang noch das Fleiſch / als deſſen es ſehr wenig hat / zu loben; Hingegen iſt ſie berühmt wegen des Kuckucks / welcher / nach dem Zeugniß der Natur-Kündiger / ſeine Eyer in der Gras-Mücken Neſt einleget / damit ſie ſolche mit den Ihrigen ausbrüte. Daher von ſolcher Vertragung der Eyer herrühret / daß man einen Mann / der ſeiner Frauen nicht getreu iſt / Cuculum nennet.

*Grenouilles en Ceriſes*; vide **Fröſche.**

**Grevinne** / Coronopus hortenſis, Cornu Cervinum, Herba ſtella, **Kraen-Fuß** / **Hirſch-Horn** / **Grevinne** / wächſet in Welſchland und Franckreich wild / bey uns aber muß ſie im Garten geziehlet werden. Dioſcorides handelt von der Wilden Lib. 2. C. 123. und ſaget / ſie werde zum Gemüſe gekochet; Bey uns aber gehöret Grevinne mit unter die kleinen Salat-Kräuter / gleichende am Temperament und Geſchmack bey nahe dem Saurampffer.

**Griechiſche Weine** / unter ſolchen ſeynd die berühmteſten lange Zeit geweſen: (1) der Mityleniſche / (2) der Maronæiſche / welcher in der Thraciſchen Halb-Inſul gewachſen / und nach Plinii Zeugniß L. 14. C. 4. über 200. Jahr währen kunte. (3) Der Arcadiſche / welcher ein getruckneter Wein war; Dann die Leute hiengen ihn in Schläuchen an das Feuer / und dorre-

ten

ten ihn wie Saltz. Cœl. Rhodig. c. 36. Es wird auch gelobet (4) der Cosiſche Wein/ (5) der Andriſche/ ſo in der Inſul Andrus gewachſen; (6) Der Argiſche/ (7) der Lesbiſche/ (8) der Thaſiſche/ dieſer war zweyerley; Dann der eine machte ſchläffrig/ und der andere munter. (9) Der Theſſaliſche/ dieſer war lieblich/ (11) der Corinthiſche herbe/ und (12) der Rhodiſche trüb. Ferner war auch berühmt (13) der Wein aus Chio, (14) der Candianiſche oder Cretiſche/ unter welchen der Malvaſier der beſte und allerberühmteſte iſt. Dieſer iſt abermahl zweyerley; Dann ein Theil wird gemacht von den beſten Muſcateller-Trauben/ und iſt Goldfärbig; Der andere aber wird aus herben Trauben gemacht. Doch iſt zu wiſſen/ daß derjenige/ den man eigentlich Malvaſier nennet/ in Candia nicht gar häuffig wächſet; Derſelbe wird aus den beſten Trauben/ ſo durch einen Sack geſeyet werden/ bereitet/ und wurde allein vor dieſem an die principalſten Venetianiſchen Edel-Leute verſchicket: Jetzo aber achten die Türcken dieſer/ wie auch der andern Weine wenig/ da doch vor ihrer Ankunfft in Candien dieſelbe Inſul jährlich bey 200000. Fäſſer Malvaſier in Europam geſandt. Derjenige Wein/ den man in Teutſchland vor den Candianiſchen Malvaſier ausgibt und verkauffet/ ſoll ein gemachter Wein ſeyn/ und lehret Guarinon Conſil. 210. wie man denſelben bereiten könne. Bekandt iſt auch (15) der Corfuiſche/ (16) der Zantiſche/ (17) der Cephaloniſche ſüſſe Wein/ und (18) der Malvaſier von Napoli, einer Türckiſchen Inſul/ Napoli di Malvaſia genandt/ und diejenigen herrlichen Weine/ ſo in Milo, Cerigo, Thime, Siſanto, Nixia, Paris, und andern in und neben dem Archipelago belegenen Inſuln wachſen/ welche meiſtentheils ſehr gut ſind/ und dem Candianiſchen Malvaſier wenig nachgeben.

Alle oberzehlte Länder (ausgenommen die Venetianiſche Inſuln Corfu, Cephalonien und Zante) ſtehen unter den Türcken/ welche keinen Wein preſſen; Dannenhero er von ihnen nicht ſonderlich geachtet wird/ und alſo die herrlichſten Wein-Berge ungebauet blieben/ wo nicht die Griechiſchen Chriſten Hand anlegten/ von denen man in ſelbiger Gegend allein den Wein erhandeln muß.

Grobiani, wie ſie ſich in Geſellſchafft erbarer und vornehme Leute/ ſonderlich aber bey Tiſch zu verhalten pflegen/ werden von einem gewiſſen Authore folgender maſſen beſchrieben: Ein grober Kerl verſtellet ſein Angeſicht bald ſo/ bald anders/ ſein Geſicht iſt immer verändert/ meiſtens unfreundlich/ vor Verwunderung erſtarret/ allezeit ſich ſtellende als wann er in ſeinem Gemühte gantz verwirret wäre. Redet er mit jemand/ ſo tritt er ihm ſo nahe vors Geſicht/ als wann er

er ihm wolte ins Maul kriechen/nimmt nicht in acht wie weit man von einander treten müſſe; Diejenige die er anredet beſprützet er mit Geiffer und Speichel; wann er die Worte aus dem Munde geuſt/ dehnet er ſich aus/ recket die Armen abſcheulich in die Höhe/ den Leib krümmet er bald auf eine bald auf eine andere Seite/ huſtet oder nieſet er/ ſo machet er ein ungeſchickt Geſchrey oder Gethöne/ gehnet er/ ſo ſperret er den Rachen abſcheulich auf/ bläſſet den Athem ungeſtühm heraus/ und heulet wie ein Wolff/ ſchneutzet er die Naſe/ ſo ſchnarchet dieſelbe als wie das Schnarren einer lautbahren Poſaunen/ und was er heraus gezwungen/ beſiehet er noch recht im Schnup-Tuche/ oder vergiſſet auch des Schnup-Tuchs/ und wiſchet die Naſe mit den Fingern/ oder mit den Ermeln ab.

Sitzet er zu Tiſche/ ſo iſſet er nicht einmahl/ ſondern friſt und ſchlinget als wie ein unflätiges Maſt-Schwein/ ſtecket beyde Backen voll/ bis er nicht ein Biſſen mehr kan einbringen/ nimmt er Saltz/ ſo fähret er mit wohlbeſchmirten Meſſer ins Saltz-Faß; oder wenn ers zum Höfflichſten machen will/ ſo wiſchet er das mit dem Fette übel zugerichtete Meſſer über das gantze Brodt her/ die Speiſen zertheilet er nicht mit dem Meſſer/ ſondern mit der Hand/ und lecket alsdann die vom Fett gleiſſenden Finger wieder fein rein abe; Ladet er jemand zu ſich zu Gaſte/ ſo nimmt er ſich zu erſt die beſten Lecker-Bißlein heraus/ und was ihm nicht beliebet giebt er ſeinem Gaſte; Wird er von andern eingeladen/ ſo nimmt er die Ober-Stelle ein/ welche ihm doch nur zum Schein einiger Ehre angeboten wird/ und greifft alſo andern die würdiger ſeyn/ als er/ vor; Eilet auch am erſten nach der Schüſſel/ die Speiſen/ welche ein wenig zu warm/ machet er mit ungeheurigen blaſen kalt. Das Brodt und Fleiſch thut er alſo in die Tuncke/ (darinnen doch ein jeder ſeinen Biſſen tuncket) daß er/ was er zuvor abgebiſſen/ wieder eingetuncket/ die Knochen/ Schalen und dergleichen wirfft er untern Tiſche/ und wirfft die halb zerkauten Speiſen/ wann ſie ſeiner Kehle nicht recht bequem ſeyn/ aus dem Munde auf die Erden/ und bücket ſich nicht einmahl/ oder kehret ſich ein wenig um. Das Brodt ſchneidet er nicht gleich/ ſondern bricht ihm die Rinde abe; Wann etwa was von delicaten Gerichten auf dem Tiſche ſtehet/ ſo bücket er ſich darnach wie ein krummer Bogen/ damit er ſolches recht betrachten könne; Das Teller-Tüchlein ſo vor ihm lieget/ beſudelt er/ ja er trocknet wol gar daran den Schweiß vom Angeſicht ab/ oder ſchneutzet den Unflat aus der Naſen hinein; Er naget wie ein Hund an den Beinen/ ſo Marck darinnen iſt/ ſo ziehet und ſauget ers ſo geitzig in dem Hals/ daß mans gar eben hören kan; wann er auch in einer gantzen Schüſſel ſiehet/ daß vor einem an-

andern was lieget / welches beſſer iſt als das / was vor ihm lieget / ſo nimmt er es vor ihm weg / und brauchet es nach ſeiner Bequemlichkeit. Die Becher und Trinck-Geſchirr beſchmücket er dergeſtalt mit Wein / daß er den Tiſch überſchwemmet. Die Zähne räumet er aus / bald mit dem Tiſch-Tuche / bald mit dem Hand-Tuche / bald gräbet er mit den Fingern darinnen herum / bald ſtöckert er mit dem Meſſer in denſelben / bald (und welches das abſcheulichſte iſt) mit den Fingern und Nägeln; Wenn er den Wein in dem Munde herumgeſpühlet hat / ſo ſpeyet er denſelben öffentlich wieder heraus. Endlich / damit ich viel mit wenigen faſſe / ſo iſt ein ſolcher Grobianus ſo toll / daß er das jenige / was löblich und erbahr iſt / nicht nach der Richt-Schnur und Höfflichkeit / ſondern nur nach ſeiner Bequemlichkeit abmiſſet / und in Gegentheil das / was recht anmuthiger Sittſahmkeit zuwider laufft / nicht für eine geringe Ehre / und ſchlechte Ernſthafftigkeit / nach ſeinem Gutdüncken ſchätzet.

Grüh / Aphya, fluviatilis Minima, iſt kaum eines Zolls langes Fiſchlein / welcher von den gemeinen Mann **Tauſend-Fiſch** genennet wird / weil man ſie im Verkauffen nicht zehlet. Jmgleichen **Mutterloſen** / welches Wort mit dem Griechiſchen Aphya überein kommet / ſintemahl daſſelbe ſo viel bedeutet / als non nata, ſive nullis orta parentibus, die keine Eltern haben. Wie dann Ariſtoteles lib. 6. Hiſt. animal. c. 15. von den Apuis marinis bezeuget / daß ſie von ſich ſelbſt aus dem Meer-Schaum / oder auch aus dem Erdreich im Grunde des Meeres entſtünden.

Es ſind viele der Meynung / daß dieſer Grüh ſey der Saamen aller anderen Fiſche / deswegen dann auch an einigen Orten die Fiſcherey deſſelben verboten. Aber es iſt vielmehr vermuthlich / daß es eine ſonderliche Species von Fiſchen ſey / ſintemahl ſie alle einander gantz gleich geſtalt. Jm Fall es ſonſt der Saamen von allerhand Fiſchen wäre / ſo würde man unter ihnen auch einigen Unterſcheid warnehmen / und ein junges Hechtlein von einem jungen Barſe / Jäſe / Aale / Karpen / und ſo weiter erkennen können. Man könnte ſie ſonſt mit den Pygmæis vergleichen / ſintemahl ſie ſind wie die Zwerge unter denen Fiſchen. Jn der That wiſſen wir bey uns keine kleinere.

Sonſten brauchen einige betriegliche Fiſcher dieſen Vortheil / und verkauffen den Saamen von allerhand Weiß-Fiſch (als Plötzen / Güſtern / Roth-Augen / 2c.) unter dem Nahmen Grüh; Man kan aber dieſen falſchen leicht unterſcheiden / weil der wahre viel kleiner / und auch einträchtiger. Bey jenem aber ſpühret man unter denen Fiſchleins einige Ungleichheit / überdem wird der falſche geſchwinde groß /

der rechte aber bleibet ſtets klein. In der Spree und Havel/ ſonderlich zu Spandow/ da dieſe beyde Ströhme zuſammen kommen / wird der rechte Grüh im Frühling und im Herbſte häuffig gefunden / und mit einem gar engen Grüh-Netze gefangen. Er hat keinen übeln Geruch bey ſich / wie der Stint/ ſondern iſt gut vom Schmack: Unter die geſunden Speiſen kan er doch nicht gerechnet werden / ſonderlich weil man Kopff und Gräten mit eſſen muß. Man ſiedet ihn aus der Butter / oder thut auch ein wenig Eßig dazu / ſo giebet es ein Gericht / welches ſeiner Neuligkeit wegen angenehm / und auf vornehme Tafeln geſtellet wird.

**Gründlinge** / Funduli, Fr. *Secheaux*, weil ſie ſich gerne am Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten; An einigen Orten werden ſie auch **Schmerlen** / Gobiones Fluviatiles , item **Kreſſen** oder **Bach-Kreſſelein**/ genannt; Sie bleiben allezeit klein/ halten ſich Hauffen weiſe in Waſſern zuſammen / und ſchwimmen nicht gerne eintzeln; Sie leichen in Mertz / und ſeynd auſſer dem das gantze Jahr gut; Sie leben von Sandigen Grunde/von Würmlein/Mooß/ und andern Waſſer-Gras. Galenus lib. 3. Aliment. rühmet ſehr Gobios littorales, die **Meer-Gründlinge** / welche ſich an Sandigen Ufern/ und Felſigen Promontoriis aufhalten. Bey uns werden die in friſchen klahren Flüſſen und Bächen gefangene / denen die in Kothigen Grunde ſich aufhalten / vorgezogen. Ihre Bitterkeit benimmt man ihnen im kochen / wann man eine Hand voll Neſſel nimmt / und ſie damit ſchäumet/ wann ſie ſieden. Die beſte Sauce über die Gründlinge iſt von Weinbeeren-Safft / und zerriebenen Eyern / oder auch ſüſſen Rohm ; Sie ſchicken ſich auch wohl zum prägeln. In einigen vornehmen Küchen läſt man die Gründlinge ſich erſt in Wein zu tode sauffen / ſiedet ſie hernach darinn ab/ und iſſet ſie mit Wein-Eßig.

**Grünländer und Samojeden**; Dieſer Wilden ihre Speiſen ſeynd/ wie Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung berichtet/ Speck oder Thran von Wall-Fiſchen/ oder See-Hunden / ferner allerhand getrucknete und friſche See-Fiſche / am meiſten aber groſſe Butten / allerhand Vögel / Renn-Thiere und ander Wildpret / imgleichen unreine Thiere als Füchſe und Hunde / welche ſie kochen/und Fiſch-Thran an ſtatt des Geträncks darzu gebrauchen/ als welchen ſie höher als Wein achten ; Wie an denen nach Dännemarck gefangen gebrachten wilden Grünländern zu erſehen geweſen/ welche den beſten Trunck Rhein- oder Spaniſchen Wein / vor Fiſch-Thran ſtehen laſſen. Gleicher geſtalt haben ſie auch einen Abſcheu vor Saltz und Zucker. Truckene Stock-

Fiſche alſo roh/ ſeynd ihre beſte Speiſe/ die ſie in Oehl oder Fiſch-Schmaltz eintuncken/ und davon eſſen. Die Töpfe in ihrem Lande machen ſie aus einem ſonderbahren Stein / der weich zu ſchneiden und auszuhöhlen iſt; Wann ein ſolcher neuer Topf ſich alsdann voll Thran gezogen / ſoll er gantz hart werden / und zum Kochen dienen. Ihre Meſſer ſeynd von Backen-Zähnen eines Meer-Fiſches. Ihre unſaubere Hände lecken ſie wie die Hunde ab/ und freſſen gleich denen Hottentotten die Läuſe / die ſie in ihren Kleidern und Lumpen finden.

Wir erinnern uns hierbey der ſonderbahren Speis- und Lebens-Art ſieben Holländiſcher See-Leute / welche man auf denen Spitzbergen A. 1633. um daſelbſt zu überwintern / und die Beſchaffenheit dieſer Nordiſchen Gegend etwas beſſer zu erkundigen/ gelaſſen hatte. Dieſe/ wie ſie nun ihre kleine Haushaltung daſelbſt eingerichtet / und mit Speiſe und Tranck/ ſo ihnen von denen Schiffen zurück gelaſſen worden/ ſich genug verſehen hatten/ fiengen ſchon an den 16. Septembr. zu erfahren / daß ihnen alles was naß war / als Waſſer / Bier und anders gefrohre. Den 4. Octobr. muſten ſie das wieder aufgethaute/ohnerachtet es nur 4. Schritte vom Feuer lag/ von neuen befrohrne Bier/ in groſſen Eyß-Stücken aus der Tonnen hauen / und als man es geſchmoltzen / ſchmeckte es wie Waſſer. Ihre mitgenommene Milch muſten ſie auch in Stücken aus den Fäſſern hauen / doch behielt dieſelbige ihren Geſchmack / nachdem ſie etwas Wein und Zucker darunter vermiſchet/ohne dieſes aber ſtanck ſie. Am 21. Novembr. ſahen ſie den Tag gegen Süden noch ein klein wenig ſchimmern; Ihr Geträncke war nunmehro ſo ſchlecht worden / daß es ſo viel Hackens und Schmeltzens nicht mehr wehrt war; So kunte auch niemand mehr wegen allzu groſſer Kälte im Bette bleiben / ſondern legten ſich an ein groſſes Feuer; Wann ſie von demſelben einen Schritt zurück traten/ kunten ſie nicht bleiben. Es kamen vielmahl Bären vor ihr Zelt/ von welchen ſie etliche erſchoſſen. Am 25. Decembr. ſtyl. nov. kochten ſie zum Weyhnacht-Feſt einen Schincken und Hirſch-Fleiſch mit einer Brühe. Sie theileten etwas Wein / und einem jeden ein Stück Tobacks/ 7. Daumen lang/ mit einer Pfeiffen aus. Um dieſe Zeit kamen die Bären ſehr häuffig mit abſcheulichem Brummen an ihr Zelt/ ſchnüffelten mit dem Maule an dem Schub-Loch/ und legten ſich am Zelte ſchlaffen. Den 3. Januarii ſahen ſie wieder ein wenig Licht am Firmament. Den 5. dito gefrohre ihnen das Waſſer auf dem Stock-Fiſch nahe beym Feuer. Am 9. war die Kälte ſo ſtarck und ſtrenge / daß der Kachel Ofen nichts dagegen vermochte; Durch dieſelbe war das Holtzwerck ihres Gezelts dergeſtalt gezogen/ daß ſie vermeynten/

alle Bretter würden abſpringen. Wann einer aus einem Irrdenen Krug truncke/ befrohre ihm der Bart an demſelben. Ihre Wein- und Eßig-Fäſſer waren bis auf den Grund gefrohren. Den 15. Januarii hatten ſie ſchon ſo viel Schein in der Lufft/ daß ſie am Mittage in dem Pſalm-Buch leſen kunten. Nunmehro war der Frantz-Wein ein wenig aufgedauet/ aber doch ſo kalt/ daß ſie im Trincken beſorgten/ die Zunge und Lippen/ ja das Gefühle zu verlieren. Ihr Bier haueten ſie bey Stücken aus der Tonne/ hiengen es an das Feuer/ und trunck ein jeder nach ſeinem Belieben davon. Ihr Käſe war in kleine Stücke zerfrohren/ alſo/ daß er gantz von einander fiel. Am 28. Martii fiengen und tödteten ſie einen Wallruſſen. Den 31. dito kochten ſie deſſen Zunge/ machten eine Brühe von Eßig und verzehrten ſie. Den 6. April. hielten ſie ihre Oſtern bey einem gekochten Schincken/ und einer Schaale voll warmen Weins in Freuden. Dieſen Monaht war es noch ſo kalt/ daß niemand aus dem Zelt gehen durffte/ ſo wolte ſich auch keiner nach ſeiner Schlaff-Stelle wagen/ aus Furcht zu erfrieren. Den 11. theileten ſie noch 2. Kannen mit Bier/ und eine Schale mit warmen Wein unter ſich/ um dabey die Spitzbergiſche Kirch-Meß zu halten. Im Majo begunte es gelinde Wetter zu werden/ und am 17. dito kamen die Holländiſche Schiffe/ die Ausgeſetzte abzuholen/ worüber ſie hertzlich erfreuet waren; Dann ſie hatten 9. Monaht/ weniger 5. Tage/ an dieſem wüſten Orte ausgehalten/ kamen demnach geſund wieder nach Hauſe/ und waren viel glückſeeliger/ als eine andere an denen Spitzbergen ausgeſetzte Parthey Holländer/ welche alle an dem Scharbock geſtorben/ und des folgenden Jahrs darauf von denen Schiffen/ die dahin gekommen/ noch in der Poſitur ſteiff gefrohren liegende gefunden worden/ in welcher ſie geſtanden oder gelegen/ als ihnen die Seele ausgefahren.

Grütz/ Avenacea vel hordeacea Polenta, Fr. *Gruau d' avoine ou d' orge*, iſt mancherley/ als **Gerſten-Haber-Weitzen** und **Buchweitzen-Grütz**/ und wird ſehr häuffig in wohlbeſtellten Haushaltungen verbrauchet/ entweder mit bloſſen Waſſer und etwas Butter/ oder aus Milch/ item, auch mit Fleiſch-Suppe/ ja wol gar mit Wein gekocht. Der ſo genannte **Grieß** wird aus den beſten Weitzen gemacht/ und iſt deſſen zweyerley Gattung/ ein **grober** und ein **feiner Grieß**/ nachdem nehmlich ſelbiger durch ein gröber oder klärer Sieb von der Kleyen abgeſondert wird. Den klaren oder feinen Grieß halten einige vor beſſer/ weil er weniger Kleyen bey ſich haben ſoll/ andere hingegen wählen den gröbern/ weil er nicht ſo mehllicht/ auch etwas körnichter iſt; Wir aber laſſen jeden ſeine

Weiſe. Nur dieſes iſt annoch zu erinnern/ daß man ſich damit in keinen Uberfluß verſehen ſoll/ weil er ſich nicht viel über ein Jahr hält/ ſondern alsdann wurmicht wird/ und folglich nicht wohl mehr zu genieſſen iſt.

Ein gut Eſſen aus Grieß zu machen:

So nimm zwey Hand voll Grieß/ thue ihn auf ein weiß Brodt/ ſchlage drey Eyer darauf/ hacks durcheinander/ wo es ſich nicht will hacken laſſen/ thue des Grieſſes mehr darzu/ daß es fein trocken werde/ rühre ihn unter eine heiſſe Milch/ thue Butter und Saffran darzu/ laß ihn ſieden/ bis er dick und braun wird/ alsdann beſtreue ihn mit Zimmet und Zucker/ Item, thue Wein/ Zucker oder Honig und kleine Roſinen in einen Hafen/ ſetze es zum Feuer/ laſſe es wohl heiß werden/ ſchütte den Grieß darein/ daß er eine gleiche Dicke bekomme/ laß ihn wohl ſieden/ thue Ingwer/ Saffran und Butter daran/ ſaltze es nach Gebühr/ ſo iſt es recht.

**Guineiſcher Mohren Mahlzeiten und Speiſen.** Von ſolchen ſchreibet der Author der Beſchreibung des Landes Guinea folgendergeſtalt: Die Mohren dieſes Landes ſind vergnügt mit ein wenig Brodt/ und können zu ihrer Koſt des Tages mit ein paar Stüver zukommen; Ihr gewöhnliche Speiſe iſt ein Topff Milhio oder geſcheelte Gerſten/ welches ſie kochen/und an ſtatt des Brodts eſſen/ im Fall ſie aber kein Milhio haben/ nehmen ſie Jammes oder Battades, gieſſen etwas Palmen-Oehl/ oder gekochte Kräuter-Suppe darüber/ und genieſſen daſſelbe mit ein wenig ſtinckenden Fiſche; Gleichwol bilden ſie ſich ein/ alsdann eine vortreffliche Mahlzeit gehalten zu haben/ denn die meiſte Zeit haben ſie weder Fiſche noch Kräuter/ Ochſen/ Schaafe oder Hüner-Fleiſch kauffen ſie niemahls/ es ſeyn dann hohe Feſt-Tage. Daß aber die Mohren mit ſo geringer Koſt verlieb nehmen/ iſt nicht die Urſach/ als wann ſie kein beſſer Fleiſch eſſen mögen/ wann ſie es hätten/ denn ſie wiſſen ſehr wohl was das beſte Gericht auf der Tafel ſey/ wann ſie mit zu Gaſte ſeynd/ da man ſagen ſolte ſie fülleten den Leib vor drey Tage/ ſondern eintzig und allein ihr ſchändlicher Geitz/ weil ſie ſich einbilden/ alles was Geld koſtet/ ſey ihnen nichts nütze/ ſondern gäntzlich ungeſund.

Wie nun auf obbemelte Art die unvermögenden und armen Leute ſich kümmerlich ernehren/ ſo machen es die Reichen nicht viel beſſer/ ausgenommen/ daß ſie etwas mehr Fiſche und Kräuter eſſen; und wann ſie ſich recht was zu gute thun wollen/ nehmen ſie etwas Fiſche/ eine Hand voll Korn/ mit ein wenig Palmen-Oehl und kochen dieſes zuſammen in Waſſer/ alsdann heiſſen ſie es Mallaget, und halten ſolches für ihr gröſſes Lecker-Bißlein/ wiewol der Geſchmack nicht ſo gar

gar wiederlich/ inſonderheit denenjenigen ſo es gewohnet ſeyn/ uͤberdem auch hier zu Lande nicht ungeſund iſt.

Wie aber die Mohren ſehr wenig im Eſſen ſeyn/ als Trincken ſie hingegen ſo vielmehr/ und machen ſehr viel Wercks vom ſtarcken Getraͤncke/ trincken daher alle Morgen Brandwein/ ja wann ſie auch nicht mehr als einen Stuͤver in ihrer Gewalt haͤtten/ wuͤrden ſie nichts deſtoweniger fuͤr drey austrincken/ es ſey Tag oder Nacht/ ſo fertig und bereit laſſen ſie ſich allezeit zum trincken finden; Welches wir inſonderheit an unſern Haus-Genoſſen wahrgenommen/ ſo ein gewiſſes Mittel erſonnen/ unſere Keller des Nachts zu eroͤffnen; weswegen ihnen nichtes von Brandwein/ oder ſtarcken Getraͤncke anzuvertrauen iſt/ weil ſie durchgehends/ ſo Frauen als Maͤnner den Trunck ſehr ergeben/ und wer es am beſten kan/ fuͤr den beſten Mann gehalten wird/ nicht anders als wann hierinn eine groſſe Kunſt verborgen/ welcher auch ihre Kinder von drey oder 4. Jahren nicht unkuͤndig ſeyn muͤſſen.

Wann des Nachmittags der Palmen-Wein herbey gebracht wird/ gehen die Reichen mit ihren Sclaven als wanns ihre Bruͤder und Mitt-Geſellen waͤren/ auf oͤffentlichen Marckt/ ſetzen ſich rund herum auf einem Stuhl/ und ſauffen luſtig herum/ bis ſie gantz beſoffen ſeynd/ da ſie erſt recht anfangen Caboceeres zu ſauffen; das iſt: Sie ſetzen ihre Calabaſſen oder Trinck-Geſchirr an den Mund/ laſſen aber mehr als zwey Drittel des Getraͤncks uͤber den Barth herunter lauffen/ welches dann vor ein Zeichen eines groſſen Prachts bey ihnen gehalten wird/ zwar iſt es nur Palmen-Wein der nicht viel koſtet; In unſere Europaͤiſche Weine muͤſſen ſie es wol unterwegen laſſen. Bey dieſen ihren Sauff-Gelage ſchwaͤtzen ſie lauter unzuͤchtige Sau-Poſſen/ worinnen dieſe beſtialiſche Menſchen ihr groͤſtes Vergnuͤgen ſuchen. Bey des Koͤnigs-Tafel gehet es zwar etwas reputirlicher zu/ iſt auch kein Mangel an Eſſen und Trincken/ es darff aber niemand aus ſeinem Geſchirr trincken/ als er allein/ es waͤre dann/ daß es ein Geſchirr von Metall waͤre/ welches er/ ſo bald ein anderer den Mund daran geſetzet/ wieder im Feuer ausgluͤen und reinigen laͤſſet; Seine vornehme Hoff-Bediente/ liegen rund herum um ſeiner Tafel auf der Erden/ eben wie die Jagd-Hunde. Wann nun die Tafel verrichtet/ und die Speiſen abgenommen werden/ empfangen ſolche dieſe Auffwaͤrter/ und ſeynd dabey verpflichtet/ ſolche alle aufzufreſſen/ damit es nicht das Anſehen habe/ als wann ſie des Koͤniges Koſt verachteten.

Im Tobackſchmauchen ſeynd die Guineiſchen/ wie auch faſt alle andere Mohren unerſaͤttlich/ ſie machen ihre Pfeiffen aus einem Schilff-Rohr/ welches wohl fuͤnff oder ſechs Fuß lang

lang iſt / und bis an die Erde reichet / in ſolcher ſtopffen ſie ein oder zwey Hand voll Toback / und ſetzen alsdann die Pfeiffe nicht eher vom Munde bis ſolche gantz ausgerauchet iſt; Ja wann ein Mohr den letzten Heller noch im Beutel hätte / ſo wurde er ſich nicht entziehen / ſolchen viel lieber vor Toback als Brodt auszugeben.

**Gurcken** / Cucumeres, aut Anguriæ, (aus welchem Worte einige das gebrochene Wort **Gurcken** herleiten wollen; wiewohl Anguria beſſer und eigentlicher eine Citrulle bedeutet) ſind unterſchiedlicher Arten / als: Cucumis ſativus vulgaris, Fr. *des Concombres, ordinaire* **Gurcken** / welche entweder gerade oder krumm / grün oder weißlich / glat oder rauch; Und wann die Frucht reiffet / ſo wird ſie gelbe. Die weiſſen ſind etwas truckener / und haben dahero den Vorzug.

Cucumis ſativus major, Cucumis Turcicus, & ex Hiſpanico ſemine natus, **groſſe lange Gurcken**. Dieſe ſind nicht krumm / ſondern gerade / bißweilen eine halbe Elle lang; Von Farben grün / oder gantz durch und durch weiß; Von Schmack beſſer / oder doch nicht geringer als die gemeinen.

Cucumis flexuoſus, C. B. ſive anguinus, Lob. **Schlangen-Gurcken.** Dieſe werden auch ziemlich lang / aber allezeit krumm gebogen / wie eine Schlange / wiewohl ſie bey uns rahr ſind. Ihren Bauch oder Dicke haben ſie am Ende / alſo / daß ſie bey der Rancke am ſpitzigſten erſcheinen.

Von ihrem Temperament handelt Galenus lib. VIII. Simplic. und ſetzet es kalt und feucht im 2. Grad. Leget ihnen auch eine abſpühlende und Harn-treibende Eigenſchafft zu: ſaget aber dabey / daß ſolches von den Reiffen zu verſtehen; ſintemahl die Unreiffen (welche doch insgemein gegeſſen werden /) hätten eine dicke Subſtantz. Gehöret alſo zu der Verdauung der Gurcken / theils eine gute Abwürtzung und Bereitung / theils ein ſtarcker geſunder Magen / auſſer dem ſind ſie nicht ſicher zu genieſſen.

Wie die faſt reiffe Gurcken mit Saltz-Waſſer / Dill oder Fenchel einzumachen / iſt genugſahm bekannt; Es iſt aber eine andere zierliche Manier / welche ſich alſo verhält: Nehmet die Gurcken ab / wann ſie noch klein / und nur halben Fingers lang ſind / waſchet ſie rein / und leget ſie in eine Siebe / damit ſie wohl trucken werden. Darnach menget Saltz und grob-geſtoſſen Pfeffer unter einander; Thut hinzu Muſcaten-Blumen / Nägelein / gantzen Pfeffer / Lorbeer-Blätter / Merrettig-Scheiben und Dille / leget eine Lage von dieſer Materie unten / darauf eine Lage Gurcken / und wechſelt damit ab / bis das Glas oder Gefäß voll iſt. Darnach gieſſet ſcharffen und etwas abgeſottenen Wein-Eßig darauf / und beſchwe-

beſchweret den Deckel / ſo werden ſie nicht allein gut von Schmack/ ſondern behalten auch ihre Grüne/ und dauren ein gantzes Jahr.

Will man die Gurcken zum Salat haben / ſo muß man die allerzärteſten darzu ausſuchen / ſolche ſchälen / in dünne Scheiben ſchneiden / mit Saltz beſprengen / ein wenig damit ſtehen laſſen; Folglich/ ihr ſcharffes Waſſer zwiſchen 2. Tellern ausdrücken / und alsdann Eßig und guten Baum-Oehl darauf gieſſen / auch ſie wohl mit Pfeffer / als wodurch ihre Kälte etwas temperiret wird / beſtreuen.

## H.

Haber / Avena, Fr. *de l' Avoine*. Haber iſt nach Galeni Meynung warm und trocken ungefehr im 1. Grad. Was den rohen Habern anbetrifft/iſt ſolcher eine Speiſe der Pferde und der Gänſe. Hingegen giebet die daraus gemachte Haber-Grütze bequeme Suppen / ſo wohl für Geſunde / als für die jenige/ welche einen rauhen Hals oder ſcharffe Bruſt haben / ſintemahl dergleichen Suppen mit Zucker-Candi oder Violen-Safft abgeſüſſet/die Heiſerkeit und den Huſten ſehr lindert / und obwohl Dioſcorides an bemeltem Orte ſetzet/ daß der Haber-Brey den Leib anhalten könne. Caſp. Hoffmannus auch lib. 2. de medic. Officin. Cap. 230. der Meynung iſt / daß der Haber etwas adſtringire / ſo iſt daſſelbe doch von dünnen Haber-Suppen / ſonderlich die mit Corinthen abgemachet/nicht zu verſtehen / als welche zu Erweichung des Leibes im Anfange der Mahlzeit nützlich gebrauchet werden können/ ſintemahl des Habers natürliches Temperament durch die Zuthat des Waſſers / und anderer Dinge ſehr verändert wird.

Die Nahrung / welche der Haber dem Menſchlichen Leibe giebet / iſt geringer / und dienen daher dergleichen Tiſanen denen Febricitanten, welche man nicht ſtarck nehren will; wie auch das Haber-Brod denen gar fetten Leuten / die gerne abnehmen wollen. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Brod**.

**Haber-Wurtz** / Tragopogon Purpureo Cæruleum Porri folio, **Bocksbart** / mit braunen Blumen / welcher in Garten muß gebauet werden/ ſonſt wächſt ein ander Geſchlecht mit gelben Blumen wild/ welches iſt Tragopogon Dioſcoridis; Man brauchet hiervon nichts als die Wurtzel / welche die Frantzoſen Salſifix, und wir Haber-Wurtz nennen; Sie iſt nach Matthioli Meynung warm und feucht im 1. Grad/ ſüß von Geſchmack/ mehret die Milch / dienet der Leber / und lindert den hitzigen Urin.

Man iſſet ſie aufgeſotten / und hernach geſchälet im Salat; Kochet ſie auch

auch an Fleiſch und Fiſche / und richtet ſie auch noch auf andere mehrere Arten folgender geſtalt zu:

Man ſiedet ſie / nemlich in Waſſer / ſchälet und würtzet ſie in einer Brühe / welche man von Butter / Saltz / Muſcaten / und ein wenig Wein-Eßig zubereitet. Dieſes alles thut man in eine Schüſſel / ſetzet ſie auf eine Glut-Pfanne / und rühret ſie / nachdem die Butter ſchmeltzet / mit einem Löffel fleißig um / darnach gieſſet man ſolches über die Zucker-Wurtzeln / und iſſet ſie / weil ſie warm ſeyn; Dann / wenn man ſie länger auf dem Feuer lieſſe / oder wieder aufwärmete / würde die Butter ſich klahren / und wie Oehl werden. Ihr könnet auch darzu ein wenig ſüſſen Rohm / wie bey den gelben Wurtzeln thun.

**Spaniſche Haber-Wurtz** / oder Scorzonere, iſt auch eine gar geſunde Wurtzel / und das gantze Jahr gut zu eſſen / weil ſie niemahls wie die andern Fäden ſetzen. Ihre Zubereitung iſt mancherley: Man ſchabet und wirfft ſie eine Zeitlang in friſches Waſſer / dann ihre Rinde iſt bitter / und färbet das Waſſer; Darnach kochet man ſie wie die gemeinen Zucker-Wurtzeln. Wann ſie gahr ſind / machet man eine Milch-Rohms-Brühe darüber. Will man Eyer-Dotter darzu thun / wird die Brühe deſto dicker und angenehmer ſeyn. Wann ſie nun wohl geſotten und ausgelecket / thut man Ochſen-Marck oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Fleiſch-Brühe / und läſt ſolche damit einkochen. So man nun davon eſſen will / machet man an ſtat ihrer Brühe / den Safft von einer gebratenen Hammels-Keule daran / und würtzet ſie mit Citronen und Orangen-Safft / oder zum wenigſten mit ein wenig Wein-Eßig / und reibet alsdann Muſcaten darüber. Man thut ſie auch an ſtat der Peterſilien-Wurtzeln in Fleiſch-Suppen / und fricasſiret ſie wie die rothen Rüben. Man backet ſie auch wie die Zungen in Mehl / oder kehret ſie in einem dünnen von Mehl / Eyer-Dottern / weiſſen Wein / und etwas ſaltz gemachten Teig um / und betropffet ſie / wenn man ſie aus der Pfannen nimmt / mit ein wenig Orangen-Safft; Auch iſſet man ſie im Salate mit Oehl oder Butter. Man richtet ſie auch zu wie die Paſtinacken. Wann ſie nun alſo eingemachet gelegen / trocknet man ſie wie die Pflaumen und Apricoſen / in warmen Stuben / und bewahret ſie in Schachteln. Sie ſeynd der Geſundheit ſehr nützlich / erhalten das Hertz munter / und vertreiben auch die Gicht.

**Wilde Haber-Wurtz** findet man das gantze Jahr auf etzlichen Wieſen / und zwar alsdann / wann ihr Kraut hervor zu kommen beginnet / ehe ſie Saat ſchieſſen. Dieſe ziehet man aus der Erden / und nachdem man ſie in Waſſer geſotten / machet man darüber eine Brühe / wie an die Aſperges.

*Hachis de Chair de Poiſſon*, vide Gehacktes.

*Hamation*, vide *Condimenta*.

Hafen / Olla, Fr. *un Pot de Terre*, wird in Ober-Teutſchland ein zum Kochen gebrauchter Topf / die Töpfer aber / die ſolche machen / Hafners genannt. Es ſeynd aber ſolche Töpfe / ſowol der Capacität / als Form nach / unterſchieden. Nach jener hat man Häfens in welche ein oder mehr Maaß auch weniger gehen / welche nach ſolchen auch im Preiß unterſchieden werden / daß man ſie ein oder zwey Dreyer-Creutzer- und Groſchen-Töpfe nennet. Nach der Form differiren ſie / daß etliche Füſſe oder 3. Stollen haben / daher ſie auch Stollen-Hafen genennet werden; Andere aber platt unten auf dem Boden ohne Füſſe ſeyn. Beyde ſeynd gut zum Kochen / dieſe Letztere aber halten am längſten / weil / ſo bald als an jenen die Beine abgebrochen / ſolche nicht mehr brauchbar ſeyn.

Der Einkauff dieſer Häfens oder Töpfe (von deren Küchen-Gebrauch und moraliſchen Anmerckungen wir unter dem Wort Töpfe ein mehres gehandelt haben) geſchiehet entweder zu gewiſſen Jahr-Marckt-Zeiten / da frembde Töpfer häuffig in die Stadt mit gantzen groſſen Fuhren Töpfer-Waaren / gemeiniglich aber um Johanni kommen / und alsdann etwas wohlfeiler / als die Einheimiſche geben; Dahero auch die Haus-Mütter alsdann eine ziemliche Proviſion von Töpfen / damit ſie eine Zeitlang in ihrem Hauſe auskommen können / einzukauffen pflegen; Oder man holet täglich / was man nöhtig hat / von denen einheimiſchen Hafnern / welche ſich nicht allein befleißigen / ſaubere Töpfe zu machen / ſondern auch unterſchiedliche andere Küchen-Geräthſchafften / als Eyer-Käß-Formen / Lampen / Caſtrolen / Brat-Pfannen / Schüſſeln / Teller / Krüge / und dergleichen verfertigen / ohne welche in groſſen Küchen und Haushaltungen nicht fortzukommen / und nur dabey zu beklagen iſt / daß der ſo genannte Niemand jährlich ſehr viel unter denen Häfen Schaden thut / und grauſam darunter rumoret / alſo daß die Haus-Mutter von einer Jahr-Marckts-Zeit zur andern genug einzukauffen / und neue anzuſchaffen hat. Daher auch etliche auf die eiſerne und kupferne inwendig verzinnte Töpfe / weil ſolche länger halten / gekommen; Wiewol ſie mehr Geld anzuſchaffen koſten / auch ſo weiß und ſauber das Rind-Fleiſch nicht als die Irrdene Töpfe kochen. Von welcher Art einsmahl zu Penick in Meiſſen ein ſo groſſer Topf ſoll zu ſehen geweſen ſeyn / der drey Eimer Bier gehalten; In welchen ein Hertzog in Sachſen auf einer Leiter geſtiegen / und als er wieder heraus zu ſteigen nicht die Mühe nehmen wollen / in ſelbigen ein Loch geſchlagen / und alſo dieſe Rarität zerbrochen hat / wie Dreſſerus in ſeinem Städte-Buch ſchreibet. Weil

Weil aber auch die Hafners-Arbeit ſich auf das Verfertigen der Kachel-Oefen erſtrecket / als ſiehet man gemeiniglich auf den Dörffern und in kleinen Städten groſſe Waſſer-Häfen in ſolchen eingemauret / in welchen man immerfort warmes Waſſer haben kan / zu groſſer Commodität der Köchinnen und Bauers-Leute / welche deſſen offt benöhtiget ſeyn. Vide ein mehres unter dem Wort Töpfe.

**Hagebutten** oder **Hiefen** / von einigen auch **Wiepen** genannt; Iſt eine rothe Frucht voller Steinlein / welche auf dem wilden Roſen-Strauch wächſet. Man hat deren auch eine Art in denen Gärten / Roſa ſylveſtris fructu maximo, **Garten-Wiepen** / an welchen die Früchte faſt ſo groß als Caſtanien ſind.

Das Temperament dieſer Wiepen oder Hagebutten iſt kalt und trucken im 1. Grad / und wiewol ſie zuſammen ziehen / ſo haben ſie doch zugleich eine durchdringende Krafft bey ſich: Daher ſelbige / als eine Stein-treibende Artzeney / ſehr berühmt ſind.

Rohe können ſie nicht wohl genoſſen werden / ſondern nachdem der Saame oder die Kerne heraus genommen / wird das Fleiſch an der Lufft abgetrucknet / hierauf gekochet / abgezuckert / und als ein Neben-Eſſen aufgeſetzet.

**Hals** / Collum, Fr. *le Col*, iſt / im weiten Verſtande genommen / der Weg / durch welchen die Speiſen aus dem Munde in den Magen verſchlucket werden; Daher ſich jener Schlemmer einen langen Kranichs-Hals gewünſchet / damit er die wohlſchmäckende Speiſen deſto länger ſchmäcken möchte. Dieſes iſt der Weg / durch welchen ſo manche Schlöſſer / Häuſer und Land-Güter / groſſe Capitalia und vor-erworbene Güter / durch prächtiges und koſtbahres Tractiren / gejaget werden; Daher das Sprichwort: Alles durch die Gurgel jagen; Seinen Hals mit Delicateſſen füllen / und dergleichen gekommen / welches jenen luſtigen Kopf bewogen / von einem / der all das Seine mit Schlemmen durchgebracht hatte / Schertz-weiſe zu ſagen: Er müſte einen guten Magen haben / weil er gantze Häuſer (verſtehe die er verkaufft und verfreſſen hätte) verdauen könte. Damit aber der geneigte Leſer deſto beſſer erkennen möge / wie enge dieſe Paſſage, und wie ſie eigentlich beſchaffen ſey / durch welche ſo viel täglich herdurch gejaget wird / ſo wollen wir eine kleine Anatomiſche Beſchreibung des Halſes kürtzlich anſtellen.

Es iſt aber ſolches der Theil / welcher unmittelbahrer Weiſe unter dem Kopf iſt / und die Lufft- und Speis-Röhre in ſich beſchlieſſet. Die Lufft-Röhre / Aſpera Arteria ſeu Trachea genannt / iſt ein Canal, welcher ſich bey dem Zungen-Bein anfänget / und bey dem vierten Rück-Grads-Wirbel in 2. Aeſte /

den rechten und lincken/ zertheilet wird/ welche gleich in die Lunge gehen / und viel kleine Aeſte (die ſich allenthalben in denen Bläslein/ aus welchen die Lunge beſtehet/ endigen) von ſich geben. Sie iſt aus viel kroſplichten Ringen zuſammen geſetzt / welche gegen der Speis-Röhre häutig ſind/ damit man im Hinunter-Schlucken groſſer Stücke nicht erſticke. Sie wird mit einer doppelten Pergaments-Haut bekleidet/ davon die äuſſere von dem Seiten-Fell / die innere von dem Gaumen herkommt; Dieſe iſt jederzeit mit einer Feuchtigkeit/ welche von denen Drüslein/ ſo unter ihr liegen/ abgeſondert wird/ überzogen/ damit es von der Lufft/ ſo aus der Lungen zurück geführet wird / nicht zu ſehr ausgetrocknet werde.

Die Lufft-Röhre wird unterſchieden in die Lufft-Kammern und Lufft-Kehle ; Jene iſt der unterſte Theil/ Bronchia. Der obere Theil/ Larynx, iſt aus 5. abſonderlichen Kröſpeln zuſammen geſetzet ; Die erſte wird genannt/ die Schild-förmige/ Cartilago ſcutiformis, derer vorderer Theil der ſo genannte Adams-Apfel / oder das Gürgelein heiſt / ſo in dem Halſe bey den Männern geſehen wird ; Die andere iſt die Ring-förmige / annularis ; Die dritte und vierte/ indem ſie durch Hülffe einer Haut zuſammen geſetzet/ machen die Gieß-Kannen-förmige/ gutturni formis , zwiſchen deren Ober-Zuſätzen ein Spalt ſich findet/ welcher von der fünfften Kröſpel/ Epiglottide, ſo wie ein Zünglein formiret iſt/ bedecket wird/ abſonderlich im Hinunter-Schlucken/ da es von denen Speiſen / welche über ſelbige als über ein Brücklein gehen / niedergedrucket wird / damit nichts in die Lufft-Röhr fallen oder kommen möge. Wie es ſich aber im Eſſen und Verſchlucken der Speiſen zuſchlieſſet / alſo ſchlieſt es ſich hergegen im Reden wieder auf; Woraus folget / daß es gefährlich ſey/ zugleich reden und ſchlucken wollen: Nemo enim poteſt ſimul flare & ſorbere ; Es kan niemand zugleich blaſen und einſchlucken ; Weil ſonſt leichtlich etwas in dieſe Lufft-Röhre/ oder wie es die Teutſche nennen/ in die unrechte Kehle kommen/ und den Menſchen erſticken könte.

Die Speis- oder Eß-Röhre iſt derjenige Canal, welcher neben der Lufft-Röhre liegt / und dem Magen die in dem Munde gekäuete Speiſe zuführet. Man möchte ihn ein Stück des Magens/ welches bis in den Mund herauf gehet/ ſelbſten nennen ; Wie es dann auch Adern hat / dadurch es die Speiſe anziehet / und dabey immer feucht iſt/ damit die Speiſe deſto glätter hinunter gehe ; Worzu oben die 2. Mandeln im Halſe viel helffen/ als welche Speichel und Feuchtigkeit von ſich geben ; Dergleichen in der Mitten der Bruſt noch andere 2. ſeyn/ Glandulæ genannt/ die gleicher geſtalt viel Feuchtigkeiten von ſich geben. Aus welchen allen die allein weiſe Allmacht des Schöpfers genugſam

ſam zu bewundern ſtehet / und billig dem Geſchöpfe obliegen will / desjenigen / was GOtt zum mäßigen und nohtwendigen Gebrauch ſo künſtlich geordnet / nicht ſo unmäßig und ſündlicher Weiſe zu misbrauchen; Zumahl / da es im Sprichwort heiſſet: Per quod quis peccat, per idem punitur & idem. Hat einer nun viel mit den Hals durch Freſſen und Sauffen geſündiget / ſo mag er auch die Gebrechen / welche dem Halſe dadurch zuſtoſſen können / vor lieb nehmen; Oder gar gewärtig ſeyn / daß / wann er ſich durch den Hals allzuvoll geſoffen / er den Hals gar darüber breche / und alſo ein Ende mit Schröcken nehme.

**Hameln** / Vervices, Fr. *des Moutons*, von ſolchen / und ihrer Zubereitung in der Küchen / ſiehe eine ausführliche Beſchreibung unter dem Wort Schaafe.

**Hand-Waſchen** — — **Waſſer** } vid. Waſchen.

**Hänffeling** / vide Fincken.

**Häſeling** / Squalus minor, gleichet dem Döbel / nur daß er viel kleiner / und nicht viel länger als ein groſſer Hering gefunden wird. In dem Oder-Strohm / wie auch in der Doſſe / welche ſich in die Havel ergieſſet / iſt er ſehr gemein; Er iſt weich von Fleiſch / ziemlichen Geſchmacks / und etwas ſchärffer als der Döbel / wird jedoch unter die geſunden Fiſche nicht gerechnet / iſt auch beſſer zum Sieden als zum Braten.

**Haſel-Hüner** / Gallinæ Corylorum (weil ſie unter den Haſel-Stauden ſich aufhalten / von deroſelben Augen und Zäpflein / ſo lange ſie ſelbige haben können / ſich nähren / und auch ihre Jungen darunter aushecken) werden auch Gallinæ Ruſticæ, Attagenæ, Fr. *des Francolins*, oder *Poules de Bois* genannt. Sie ſeynd etwas gröſſer als ein Rep-Huhn / gantz bunt und zierlich / der Schnabel iſt kurtz und ſchwärtzlich / der Schwantz länger als am Rep-Huhn / auch bunt wie der Rücken / und beſtehet aus 15. Federn / welche am Ende grau-blau / die Bruſt iſt roh-färbig eingeſprengt / der Bauch iſt weiß.

Sie haben ein weiſſes / mürbes und ſehr geſchmackes Fleiſch / welches wärmet / trucknet / und viel und gute Nahrung giebet / die leicht verdauet wird / und keinen Unrath nach ſich läſt. In Summa, es iſt ein Wildpret / mit welchem man einẽ Fürſten bewirthen kan.

**Haſel-Nüſſe** / vide Nüſſe.

**Haſen** / Lepores, Fr. *des Lievres*, ein bekanntes Wildpret; Man hält von ſolchen diejenige / die im Januario fallen / wann ſie halb gewachſen ſind / vor die beſten. Wann ein Haaſe in ſeiner vollkommenen Gröſſe iſt / und man zweiffelt / ob er alt ſeyn möchte / ſo ziehet man ihm die Ohren von einander / giebet das Fell nach

nach/ ſo iſt es ein Anzeigen/ daß er jung; hält es aber feſt/ ſo zeugt es/ daß er alt ſey. Man ziehet ihnen das Fell ab/ ſie ſeyn gleich jung oder alt/ ſpicket ſie/ und brät ſie an einem Spieſſe; zuvor aber reibet man ſie gern mit ihrer Leber/ daß ſie roht werden; Es ſchicket ſich auch hierzu ſüſſe Brühe am beſten. Das beſte Bißlein an dem Haaſen ſind die Keuhlen/ ſonderlich das Bein/ das am Rücken hanget; Der Rücken iſt auch vor ein gut Stück zu achten. So kan man auch die Haaſen mit einer kurtzen Brühe ſtoven/ und entweder mit/ oder ohne Knochen in eine von groben Teig gemachte Paſteten ſetzen/ ſo man ſie weg ſenden will. Will man ſie aber warm oder kalt eſſen/ kan man ſie in einem feinen Torten-Teig ſchlagen; etliche laſſen ſie einen halben Tag im Eßig liegen ehe ſie ſolche an dem Spieſſe ſtecken.

Insgemein wird das Haaſen-Wildpret vor trucken gehalten/ und daß es ſchwer und melancholiſch Geblut mache/ den Leib verſtopffe/ ja Leber und Miltz verhärte; Andere machen hingegen einen Unterſcheid zwiſchen den Sommer- und Winter-Haaſen/ und wollen jene wegen der vollen Weyde die ſie alsdann genieſſen/ dieſen vorziehen/ wiewol auch die Kohl-Haaſen keines weges zu verachten ſeyn/ und zu allerzeit ihr Fleiſch vor ein delicates Eſſen paſſiren mag/ welches überdem auch ſchön machen ſoll/ dahero/ wie Lampridius erzehlet/ Kayſer Alexander Severus alle Tage Haaſen gegeſſen/ und Martialis lib. 5. Epigr. 30. ſpottet ſeine Gelliam, daß ſie/ weil ſie heßlich war/ niemahls einigen Haaſen müſte gegeſſen haben. Dieſes iſt gewiß/ daß die Haaſen das erſte Jahr am geſundeſten/ im andern ſchon geringer/ in denen folgenden aber wenig taugen; Daher die Frantzoſen ein Sprichwort haben: Les vieux lievres, & oiſons, ſont une viande des denions.

Von den Theilen des Haaſens reden die Jäger auf eine ſonderbare Sprache/ ſintemahl des Haaſens Haut ein Balg/ die Füſſe Läuffe/ die Ohren Löffel/ die Augen Sehers/ die Haare Wolle genennet werden/ welches wir darum bey dieſen und andern Wildpret anführen/ weil es einen galanten Tiſch-Gaſt/ ſonderlich in Betrachtung des Orts und der Perſonen/ wo/ und mit welchen er ſpeiſet/ nicht übel anſtehet/ ein jedes Ding mit ſeinen einmahl recipirten Terminis zu benennen.

### Einen Haaſen in einer Brühe zu kochen:

So nimm Waſſer/ ein wenig Eßig und Haaſen-Schweiß/ ſchneid Brodt darein/ ſetze es zu dem Feuer/ rühre es wohl um daß es nicht ſtinckend werde/ dann ſchäle Zwiebeln/ die ſiede in Waſſer/ daß ſie weich werden/ und doch dabey einſieden/ reibe ſie hernach klein/ gieſſe Wein daran/ ſo viel von-

nöhten

nöhten ſeyn wird; Dieſes alles thue über dem Haaſen / würtze ihn mit Pfeffer/ Ingwer und Negelein / laſſe es ſieden / bis es recht wird.

Auf eine andere Manier.

Brate einen Haaſen auf den halben Theil / alsdann ziehe ihn vom Spieß/ haue ihn zu Stücken / thue ihn in eine Pfanne mit Eßig / Haaſen-Schweiß und geriebenen Pfeffer-Kuchen/ rühre es um/ daß es nicht zuſammen lauffe/ laſſe es wohl ſieden / hacke geſchelte Zwiebeln klein / thue es in einem Tiegel/ und röſte Schweinen Fett fein braun ab/ laſſe das Schmaltz wieder davon ſeyhen / thue das andere zum Haaſen mit Pfeffer/ Ingwer und Negelein / und laſſe es ſieden.

Item. Siede einen Haaſen in Waſſer/ nimm von deſſen Brühe/ und weiche drey geröſtete Schnitten Brodt darein / treibe es durch / nimm/ hernach eine Zwiebel und einen Apffel/ hacke es klein / und röſte es im Schmaltz / gieſſe die Brühe mit dem geröſteten Brodt daran / pfeffere es/ laſſe einen Sud thun/ und gieſſe es über den Haaſen.

Haaſen in einer Paſteten.

Brühe den Haaſen mit halb Wein und Eßig ab / ſpicke ihn / doch daß der Speck nicht ſo lang herauſſen ſtehe/ wie an einem gebrahtenen Haaſen/ würtze ihn wohl mit Pfeffer und Ingwer / auch Negelein / du magſt auch Limonien darzu thun/ mach ihn hernach zu rechte wie ein Haaſe ſeyn ſoll.

**Haſen-Oehrlein**; Eine ſo genannte Art von Back-Werck zu machen: ſo nimm gute Milch thue ein Stück Schmaltz darein / rühre es an mit feinen Mehl/mache einen Teig daraus/ rolle ihn / jedoch nicht zu dünne/ thue auch etwas Zucker darunter/ ſchneide ihn über zwerch / backe es hernach aus/ und rühre es wohl in der Pfannen/ ſo lauffen ſie auf. Oder nimm einen Löffel oder etliche voll Milch/ thue ein wenig Saltz daran/ mache einen Teig mit Eyern an / rolle ihn dünne aus / lege ihn zweyfach zuſammen/ formire wie Haſen-Ohren davon / lege ſie in heiß Schmaltz / backe es aus/ und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

**Haus-Frauen/ Haus-Mütter oder Wirthinnen**; Dieſe distinguiren wir in hohen und geringern Stande/ jene überhebet ihr hoher Stand von denen Beſchwerlichkeiten/ welche die Auffſicht über Küch und Keller mit ſich zu führen / geringern bürgerlichen Standes Haus-Müttern hingegen aufzubürden pfleget/ weil jene gnugſame Hoff-Bediente haben / und die Beſorgung ihrer Tafel auf ſolche ankommen laſſen / wiewol ſich darum viel groſſe Fürſtinnen nicht entzogen/ von der Koch-Kunſt einige Wiſſenſchafft / von der Deſtillir- und Artzeney-Kunſt aber groſſe Experientz zu ihrer eigenen Bedurffniß zu haben; Wie dann noch das ſo genannte Eau

de

de la Reine d'Hongrie, oder der Königin von Ungarn Waſſer / das Marggräfinnen Pulver und andere dergleichen Specifica mehr / ihren Urſprung und Erfindung Durchlauchtigſten Frauen-Zimmer zu dancken haben. So wollen ſie auch in der Koch-Kunſt nicht unerfahren ſeyn / alſo backte die Fürſtin Sara aus 3. Maaß Semmel-Mehl Kuchen vor die drey Männer die ihren Herrn dem Abraham / wie er ſaſſe in der Thüre ſeiner Hütten / im Hayn-Mamre / erſchienen. Wie zu leſen im 18. Capitel des erſten Buch Moſis / ungeacht ihr Herr 318. in ſeinem Hauſe gebohrne Knechte hatte / die zu ſeinen Dienſten ſeyn muſten / bey welchen / wie leicht zu erachten / auch nicht wenige Mägde werden geweſen ſeyn / welche die Sara hätte gebrauchen können / wann ſie nicht viel lieber ſelbſt ihre vornehme Gäſte mit eigener Auffwartung hätte bedienen wollen. Die Königliche Princeßin Thamar des Ammons Schweſter / nahm vor ihres Bruders Augen einen Teig und knettete ihn und ſods und kochte ihm ein Gemüſe / welches ſie auch ſelbſt angericht und ihme vors Bett gebracht. Wie hiervon ausführliche Meldung geſchicht im 2. Buch Samuelis am 13. Capitel. Denen Groſſen und Vornehmen im Volck Iſrael verkündigte GOtt / daß ihre Töchter des Königs Köchinnen und Beckerinnen ſeyn würden. Solcher geſtalt entziehen ſich noch heutiges Tages viele Fürſtliche Hände nicht / theils aus Luſt dieſes oder jenes Gerichte in der Küche ſelbſt zu verfertigen / theils in denen Hoſpitälern aus ſonderbahrer Devotion denen Armen ihre Speiſe zubereiten / auch wohl gar Sorgfalt über ihre Hoff-Küchen zu tragen / daß in ſolchen alles ordentlich zu gehe / die Meyereyen wohl abgewartet / und davon das Benöhtigte zur Hoff-Küche geliefert / oder auch ſonſt nützlich angewand werden möge.

Inſonderheit aber iſt desfals die Auffſicht bürgerlichen Stands-Perſohnen über ihre Haushaltungen befohlen. Daher auch Salomon / wann er ein tugendſahmes Weib beſchreiben will / von ihr unter andern rühmet / ſie ſtehe des Nachts auf / und gebe Futter ihrem Hauſe / und Eſſen ihren Dirnen. Sie dencke nach einen Acker / und kauffe ihn / und pflantze einen Weinberg von den Früchten ihrer Hände. Sie ſchaue wie es in ihrem Hauſe zu gehe / und eſſe ihr Brodt nicht mit Faulheit. Sie werde gerühmet von denen Früchten ihrer Hände / und ihre Wercke werden ſie loben in den Thoren.

Dieſer Salomoniſchen Lob-Reden machen ſich nun wol ohn einiges Widerſprechen unter allen Nationen heutiges Tages am meiſten würdig unſere Teutſchen Frauen / dann von denen Aſiatiſchen und Africaniſchen nichts zu melden / (welche ihrer Männer Eyferſucht halber immer in ihren Zimmern

mern müſſen eingeſchloſſen bleiben/ damit ſie von keinen Menſchen geſehen werden; Auf welche Weiſe ſie dann wenig der Küchen u. des Kellers wahrnehmen können/) auch nicht der Americaniſchen/ welche auſſer denen daſelbſt etablirten Europäiſchen Frauens meiſtentheils barbariſcher Natur/ wie ihre Männer ſeyn. So iſt von denen Spaniern und Portugieſen bekannt/ wie ihre Weiber faſt auf Türckiſche und Perſianiſche Manier eingeſchloſſen leben müſſen/ und da ſie ohne dem wie ihre Männer groſzmühtig/ und auch die Spaniſche Haushaltungen ohne dem nicht viel auf ſich haben/ alſo wenig vor ſie in denen Küchen zu thun ſey. Die Frantzöſinnen möchten ſich noch etwas angreiffen / allein vieler derſelben ihre unordentliche und zimlich unreinlich geführte Haushaltungen liegen bey denen die wir in Teutſchland täglich vor uns ſehen/ am Tage. Die Engliſchen Weiber ſeynd in allzu groſſer Veneration bey ihren Männern/ daß ſie ſich viel um Küch und Keller bemühen ſolten. Die Holländerinnen haben zwar den Nahmen ſtattlicher Haushalterinnen/ allein mehr in der Propreté ihrer Häuſer/ als daß ſie die Prunck-Küchen und Feur-Heerde mit vielen Eſſen kochen unſauber machen ſolten. In Schweden und Dännemarck iſt es noch etwas/ weil ihnen das Land ohne dem in Abondantz Victualien ausliefert. Italien iſt gleich geartet wie Spanien/ und die Italiäner ſeynd darzu ſehr ſobres und ſparſam. Die Pohlniſche Haushaltungen ſeynd bekannt/ daß alſo unſern Teutſchen Frauen der Ruhm guter Haus-Wirthinnen allein/ was die Univerſalität anbetrifft/ überbleibet/ und iſt unter gemeinen Bürger-Leuten allbereit das Sprichwort ein geriſſen/ daß das Mädgen welches ſoll verheyrahtet werden / unter andern auch die Qualität habe/ daß es ein gutes Stück Eſſen/ (ſolte es auch nur ein guter Kohl und Suppe ſeyn) kochen könne; Und weil in Teutſchland ſo viel Manns-Köche nicht als in andern Ländern gehalten werden/ ſo iſt das kochen denen Weibs Perſohnen deſto gewöhnlicher/ dahero in vielen groſſen Ober-Teutſchen Wirths-Häuſern eine gute Wirthin/ mit ihren wohl abgerichteten Mägden/ dasjenige verrichtet/ was an manchen Fürſtlichen Hofe kaum etliche Ober- und Unter-Köche thun können; Ihre Speiſen ſind alle delicat und ſchmackhafftig zugericht/ auch denen Töchtern ſelbſt die etwas von Condition ſeyn/ ſtehen/ ſo lange ſie noch unverheyrahtet/ gewiſſe Schulen offen/ da ſie hingehen/ und kochen lernen können.

Von denen Pflichten ſelbſten einer rechtſchaffenen Hauß-Mutter/ was Küch und Keller betrifft/ nur etwas zu gedencken/ ſo wird/ was das Geträncke anbelanget/ ihnen in denen Wein-Ländern die Aufſicht auf das Weinleſen und kältern / in denen Bier-Ländern

aber auf das Brauen wohl meiſten⸗theils anbefohlen. In der Speiß⸗und Vorraths⸗Kammer/ und in der Küchen/ ſorgen ſie/ daß zu rechter Zeit eingeſchlachtet/ das Obſt getrucknet und eingemacht/ allerley Zugemüſe bey Zeiten angeſchaffet/ und der Vorrath an Victualien durch Saltz/ Rauch/ Zucker und Lufft wohl conſerviret/ das täglich benöthigte in der Küchen wohl zugerichtet/ und reinlich zu Tiſche gebracht/ das überbliebene wohl conſerviret/ zu anderer Zeit wieder angebracht / und nichts verwahrloſet werde ; Zu welchem Ende einige derſelben/ die keine eigene Ausgeberinnen und Beſchlieſſerinnen halten/ die Schlüſſel zu der Speiß⸗Kammer/Keller und andern Gemächern/ in welchen Victualien liegen/ ſtets an der Seite haben/mit ſolchen ſelbſt auf⸗und wieder zuſchlieſſen/ und das benöthigte ausgeben/ das überbliebene aber wieder verwahren; Sie verſtehen die Speiſen ſelber wohl zuzurichten/ und dürfen ſich desfals von ihren Köchinnen nicht erſt belehren noch beſchimpffen laſſen; Sie wiſſen mit wenigen und mit vielen auszukommen/ und ordinaire und extraordinaire ihre Tafeln anzurichten/ und ſich und ihren Mann dadurch Ehre bey Einheimiſchen und Fremden zu erwerben.

Dieſes alles von denen Pflichten einer rechtſchaffenen Hauß⸗Mutter noch beſſer auszuführen/ denen angehenden und unerfahrnen aber einen ſo viel beſſern Unterricht ihrer obliegenden Verrichtungen halber zu geben/ wollen wir hier einrücken/ was Herr Wundſch in ſeinem Memoriali Oeconomico Requiſito XX. von denen Hauß⸗Wirthinnen in ihren Haußweſen ſchreibet/ ſeine Worte davon lauten p. 282. & ſeqq. als folget:

Recht und wohl haben die Alten zu ſagen pflegen/ daß eine vollſtändige Haußhaltung bey einem guten Wirthe und bey einer guten Wirthin/ nebenſt einem guten Ochſen beſtehe. Was nun die Hauß⸗Mutter an ihrem Theil belanget/ ſo gibt ihr auch Ariſtoteles libro primo oeconomicorum ihre ſonderliche Reguln und Leges. Darunter die erſte iſt/ daß ſie über alle die/ ſo im Hauſe ſind/ gebiethe/ allein den Mann ausgenommen. Die andere/ daß ſie ohne Wiſſen und Verwilligung des Mannes/ niemand in ihrem Hauſe ſoll laſſen ein⸗und ausgehen. Die dritte/ daß ſie die Heimligkeiten ihres Hauſes gegen niemand/ es ſey auch wer es wolle/ entdecke. Die vierte/ daß ſie ſich in Kleidung und allen Hauß⸗Unkoſten/ nach ihrem Stande und Vermögen des Hauſes richte. Die fünffte/ daß ſie ihre Kinder/ Söhne und Töchter weißlich und mit Glimpff auferziehe/ unterrichte und anführe/ ſie nicht laſſe müßig gehen/ nicht umher ſchweiffen/ ihnen unflätige Worte/ ärgerliche Lieder/ und alle Geſellſchafft/ dadurch ſie möchten verführet werden/ mit Fleiß verwehre.

Die ſechſte / daß ſie ſich nicht in ihres Mannes Geſchäffte / ſo er auſſerhalb der Haußhaltung haben möchte / viel weniger aus Fürwitz in fremde oder gemeiner Stadt-Geſchäffte einmenge. Die ſiebende / daß ſie niemahls müßig ſey / ſondern allezeit die Nadel oder Spindel in der Hand habe. Sie ſoll auch / weder ihren Töchtern noch ihren Mägden zulaſſen / die Hände in den Schooß zu legen. Sintemahl die Erfahrung bezeuget / daß der Müßiggang eine Anreitzung iſt zu allem Ubel und Unfall. Die achte / daß ſie nicht zänckiſch ſey gegen den Nachbarn / nicht verläumdiſch oder aufrühriſch / dem Manne auch nicht widerrede / nicht verthuiſch / nicht unflätig in Kleidung / aber auch nicht zu wohl geputzet / ſondern erbar gekleidet nach ihrem Stande.

In der Stadt Colenis, in Phrygia gelegen / wohnete einer mit Nahmen Pythius, aus dem Lande Lydia gebürtig / derſelbe / wie er ſich gantz und gar im Gelde und Gold-Berg-Werck vertieffet hatte; alſo trieb er faſt alle Einwohner ſelbiger Stadt dahin / daß ſie Gold graben muſten / dahero die Leute nicht anders als ſolcher Arbeit obliegen kunten. Dieſem Ubel halff ſeine Ehe-Frau mit einem ſonderlichen Griff ab. Denn / als er einsmahls nicht zu Hauſe war / ließ ſie ſo wohl den Tiſch / als auch alles Tiſch-Geräthe ſtatlich vom Golde machen; Ja auch endlich denen jenigen Speiſen / die ihr Ehe-Mann gerne aß / vom Golde eine Form und Geſtalt geben. Als er nun wieder zu Hauſe kahm / und es jetzt Eſſens-Zeit war / wurde der güldene Tiſch geſetzet / und all das andere güldene Tiſch-Geräthe herbey gebracht. Uber dieſem herrlichen Spectacul weidete zwar dieſer Gold-geitzige Mann eine Zeitlang ſeine Augen / als aber endlich der Magen anklopffete / hieß er auch Eſſen auffſetzen; Hierauf wurden güldene Speiſen (die vom Golde den Speiſen gleich formiret waren) aufgeſetzet / als Schau-Gerichte; dieſelben ſchauete Pythius an / ward hierüber endlich zornig / und hieß ſolche Speiſen auftragen / ſo man eſſen könte. Da ſprach ſeine Ehe-Frau: Meyneſt du nicht / lieber Pythi, nachdem du nach nichts anders / als nach Golde trachteſt / daß der Acker-Bau gantz hinten an geſetzet werde / und deine Bürger in Hungers-Noth gerathen / ja für Hunger endlich ſterben müſſen / wo du alſo / wie du angefangen haſt / fortfahren wirſt. Durch dieſes glimpfliche Mittel hat dieſes Weib ihren Ehe-Mann von der unerſättigen Gold-Begier abgemahnet.

Wir gehen aber weiter / und betrachten daß:

Wann / zum andern / eine Haußwirthin gute Anſtalt zu der Haußhaltung machen will / ſie ſich erſt nach fleiſſigen Mägden umthun / auch ſich fürſehen müſſen / daß ihr keine von Kupplerinnen zugeführet werde / oder eine ſolche / die nichts anzuziehen hat / weil

ſie alſobald was zugeworffen haben will / und daß man das beſte bey ihr thun ſoll; Sie iſt auch wohl ein grob und ungehobelt Holtz / welche man erſt anführen / nach der Hand ziehen und warten muß / bis ſie endlich gut thue.

Wenn ſie nun vermeynen / ſie haben etwas gelernet und erfahren / ſo geben ſie kein gut Wort / und iſt es irgend ein nichts würdiger Balg / der weder zu ſieden noch zu braten dienet. Solche Art wird der Frauen auch öffters aus Freundſchafft zu Hauſe bracht / da muß ſie alsdann noch Geld zugeben / für einen faulen Eſel / desgleichen im gantzen Lande nicht zu finden. Sondern ſie ſoll ſich nach ſolchen Mägden umthun / desgleichen Neera und Charmone, der Cleopatræ Mägde / und Hermina, der Sophoniſtæ Magd geweſen / welche alle / nach dem Zeugniſſe Triſſini, in ſeine Tragœdia mit ihren Frauen das Leben endigen wollen.

Wann nun drittens die Frau fleißige Mägde überkommen / ſo ſoll ſie in der Haußhaltung vorerſt auf das Rind-Vieh / als Kühe und Kälber gute Achtung geben / damit ſolche Sommers-Zeit wohl für den Hirten getrieben / des Mittages und Abends / auch Morgends frühe in denen Ställen wohl gefüttert / und mit Vorſchütten in den Gelten oder Stüntzen (in welchen Neſſel und allerhand Kräuterich / als: Melken / Rüben und Möhren / Kräuter / Kohl-Blätter und dergleichen / welches zuvor wohl gewaſchen ſeyn ſoll / gehacket und unter einander gemenget /) genähret werden.

Und weil man auch in einer tüchtigen Haußhaltung der Schweine / wegen der groſſen Nutzbarkeiten nicht entrathen kan / dann es gehet im Jahr viel auf / der Tage seynd viel / der Mahlzeiten noch mehr / und muß man viel darzu haben. Dahero dann das Bauren-Sprichwort kommt: (Es müſſe ein fauler und zehrhafftiger Bauer ſeyn / der ein Stück geräuchert Fleiſch in ſeiner Feuer-Mauer aufhencket / das er von dem Schlachter kauffet / und nicht auf ſeinem Gute erworben hat.)

Da ſoll man gute Achtung wiſſen zu geben / was vor Schweine zum Speck (welche drey Jahr ſeyn) oder zur Koch-Speiſe (ſo von einen / anderthalb / und zwey Jahren ſeyn ſollen) ſchlachten muß.

Und ſoll man ſolche mit Eicheln / Schrot und Korn mäſten; Auch machet man ihnen einen Tranck von Staub-Mehl oder Kleyen.

Man ſoll auch die Spülich-Fäſſer / woraus man ihnen zu ſauffen gibt / mit Angelicen-Wurtzel und Kraut / auch Theriack wohl verſehen.

Ferner ſoll ſich die Haußhälterinn der Hüner-Zucht befleißigen / und ſonderlich darauf ſehen / daß man ſie nicht allein von Boden halte / ſonſten werden ſie nichts eintragen. Im Frühlinge und Sommer gibt man ihnen nicht viel / ausgenommen zu Herbſt- und Win-

Winters-Zeit ſtreuet man ihnen ein wenig Körner für / aber nicht zu viel/ und ſehr offt / daß ſie nicht zu feiſt werden / und ſo dann nicht legen können.

Auch ſoll ſie viel Gänſe ziehen / weil man auf den Vor-Wercken viel Betten haben muß/ und auch mit leidlichen Koſten erhalten werden.

Jmgleichen Enten und Tauben/damit man ſo wohl Winters- als Sommers-Zeit in der Speiſe umzuwechſeln habe.

Ferner ſoll die Verwalterin allerhand Obſt dürren und abbacken / und das beſte grün verwahren / theils zur Speiſe aufheben / theils aber um und nach Weyhnachten verkauffen; Auch ſoll viel von Kraut / Rüben/ Möhren/ ſo wohl grün/als etliches gedörret/aufgeſammlet werden.

Folgen etliche Regeln/nach welcher die Haus-Wirthin durch alle Monaht ihr Weſen anſtellen ſol; Und zwar erſtlich im Januario

Soll ſie betrachten/wie ſie mit denen neuen Mägden verſehen ſey/ auch wiſſen / dieſelben zum erſten recht anzuſtellen.

2. Das Vieh/ Futter und Stroh/ ſo wohl die Spreu als Trebern / wo dergleichen vorhanden / fleißig in Acht nehmen/ daß die Futterung zugleich geſchehen möchte.

3. Nach den Vorraht an Butter und Käſe ſehen/ die Haushaltung darnach anzuſtellen.

4. Zu ſehen/ daß das Rind- und ander Vieh zu rechter Zeit warmes zu freſſen oder zu ſauffen bekomme.

5. Darauf dencken/ wie ſie Kälber möchte zu rechter Zeit abſetzen.

6. Die Bier- und Covent-Gefäſſe reine halten / wenn es ausgetruncken/ daß es nicht dumpfig werde.

7. Fleißig Achtung auf das Feuer-Machen geben / daß kein Schade geſchehe.

8. Töpfe und andere Gefäſſe fleißig in Acht nehmen/ daß ſolche nicht muhtwillig zerbrochen oder zerſtoſſen werde.

9. Mit den Speiſen an Fleiſch und Zugemüſen nicht zu karg/ auch nicht zu verſchwenderiſch umgehen.

10. Zu rechter Zeit Brod backen laſſen / wann zum wenigſten noch 3. oder 4. Brod vorhanden.

11. Die Wäſche und andere Haus-Geräthe in guter Verwahrlichkeit zu erhalten / und zu rechter Zeit waſchen laſſen.

12. Das Geſpinne fleißig fortſetzen/ und darauf dencken / wie viel ſie das Jahr könne würcken laſſen.

13. Die Kühe-Ställe fleißig beſuchen.

14. Nach den Hünern und Gänſen ſehen/ ob ſie bald legen werden.

15. Das Maſt-Vieh fleißig warten laſſen/ daß ſolches könne zu rechter Zeit geſchlachtet werden.

Jm Februario

Hat ſie erſtlich nachzuſehen / ob die neuen oder gebliebenen Mägde vergangenen Monaht mit der Futterung vor

vor das Rind- und ander Vieh gebůhrlich ſeynd umgegangen oder nicht.

2. Die Mågde fleißig anmahnen/ daß das Vieh möge recht beſchicket werden/ denn es dieſen Monaht ſehr nöhtig thut.

3. In dieſem Monaht Kålber abſetzen.

4. Hůner-Neſter machen laſſen in die Hůner-Håuſer/ daß das eine nicht hie/ das andere dorthin lege/ und die Eyer vertrage.

5. Achtung auf die Gånſe haben/ dann um ſolche Zeit fangen ſie an zu legen.

6. Mit dem Spinnen fleißig aufs Gewebe fortfahren.

7. Kålber abſetzen/ ſo viel möglich.

8. Garn einåſchern/ was fertig iſt/ zum Lein-Weber thun.

9. Den gebrackten Flachs vollends hecheln und ſpinnen laſſen/oder ſolchen aufzuheben.

10. Das Vieh fleißig warten laſſen/ daß es nicht abnehme.

11. Mit Waſchen und Backen zu rechter Zeit fortfahren.

12. Nunmehr die Aſche ſammlen/ die Hůner-Håuſer und Tauben-Schlåge reinigen laſſen/ ſolches zur Důngung aufheben/ und ſo bald der Schnee weg/ oder gleich auf kleinen Schnee in die Gårten ausſåen/ damit hernach gut Gras wachſe.

13. Sich um Petri Stuhl-Feyer und Matthias zu bekůmmern Pflantz-Betten zu graben/ und Kap-Saamen anfangen zu ſåen.

14. Auf das Garten- und Wieſen-Råumen bedacht ſeyn.

15. Das Maſt-Vieh/ ſo aufſtehet/ fleißig warten laſſen/ daß es fett werde.

Im Martio.

1. Weil die Kůhe nun zum meiſten Theil gekalbet haben/ iſt nöhtig die Wartung mit warmen Geſauffe/ und etwas von Grummet mit einbrůhen/ damit das arme Vieh nicht gar zu mager aus dem Winter komme.

2. Die Kålber vollends abſetzen.

3. Die Gårten mit Aſche und andern kleinen Hůner- und Tauben-Miſte důngen.

4. Die Gårten und Wieſen råumen.

5. Was anlanget Milch-Gefåſſe/ an Kannen/ Gölten/ Milch-Aſchen und Kås-Nappen in die Haushaltung anſchaffen.

6. Wiederum Kåſe und Butter machen/ indem der Winter den Vorrath meiſt verzehret hat.

7. Vollends Pflantzen einſetzen und Kap-Saamen ſåen.

8. Dahin zu trachten/ wie man was an frůhen Lein um den Frauen-Tag ſåen könne.

9. Zu Salat/ Möhren/ Zwiebeln/ Gurcken/ und andern Erd-Frůchten/ die Betten důngen und graben laſſen/ auch bey guter Gelegenheit und Wetter in ſolche den Saamen einſtreuen laſſen.

10. Saam-Strůncke und Saam-Růben ſtecken.

11. Nach den Bienen ſehen laſſen.
12. Bey Zeit die Brůt-Gånſe ſetzen.
13. Die Hůner-Eyer fleißig abnehmen.
14. Das Garn/ ſo geåſchert iſt/ zum Lein-Weber thun/ die Leinwand zu dem Haus-Geråhte wircken laſſen/ daß ſolche hernach kommenden Monaht kan in die Bleiche kommen.
15. Die Zugemůſe an gebackten Obſte/ Sauer-Kraut und Erbſen fleißig zuſammen halten/ damit man aus den Winter und Frůhling kommen möge.
16. Die Winter-Wåſche wieder in Ordnung bringen.

Im April.

Soll ſie erſtlich ſich in der gantzen Haushaltung umſehen/ was nach dem Winter ůbrig geblieben/ an Butter/ Kåſe/ Fleiſch/ Zugemůſe und andern Victualien.
2. Wird eine Haushalterin gar genau befinden/ daß der Mangel in vielen Stůcken heraus brechen will.
3. Iſt ein wachendes Auge zu haben/ wie nunmehro das Viehe wiederum könne ausgetrieben werden.
4. Wo etwas Graſerey zu erlangen ſeyn möchte.
5. Ob der Weitzen zu ſchrepffen ſey.
6. Wird die junge Weyde Gras und Weitzen ſchrepffen/ dem Rind-Vieh groſſe Ergetzlichkeit bringen.
7. Schöne Butter und Kåſe ſich wiederum angeben.
8. Muß eine Hauß-Wirthin Fleiß anwenden/ wie die Kůhe zu recht gewartet werden/ die Milch in Acht zu nehmen/ reine Butter und Kåſe machen laſſen.
9. Das Maſt-Vieh ſchlachten/ einſaltzen und råuchern.
10. Einen Vorrath an trocken Fleiſche durch den Sommer ůber/ ſich dadurch anzuſchaffen.
11. Die jungen Gånſe/ Hůner und dergleichen fleißig warten zu laſſen.
12. Ingleichen die jungen Schweine/ daß ſie wohl zunehmen mögen.
13. Die Leinwand von den Weber abholen/ daß ſolche auf die Bleiche komme/ denn in der Baum-Blůthe bleichet das Waſſer am meiſten.
14. Die Brödtung vor Geſinde und Fröhner fleißig in Acht zu nehmen/ daß ſolches nicht Noth leide/ und etwa vergeblich verthan werden möchte.
15. Was in vorigen Monath an der Gråſerey nicht hat können beſtellet werden/ dieſen Monath vollends zu graben zu beſtellen.

Im Majo.

1. Můſſen die Haus-Můtter/ ſo wol als die Haus-Våter geſtehen/ daß im gantzen Jahr ůber in dieſem Monat pfleget die lieblichſte Zeit zu ſeyn.
2. Wird eine Haus-Wirthin zu ſehen/ wie das Graß in denen Gårten ſtehe/ zu Nutz gebracht/ und auch gegraſet werde.
3. Achtung auf die Mågde haben/ daß ſie zu rechter Zeit graſen gehen/ und fleiſſig Gras zu tragen.

4. Daß

4. Daß ſie auch ihr Vieh fleiſſig warten.

5. Die Milch denen Kühen recht ausmelcken; Wenn der Rohm vor den Butterſchlagen warm gemachet wird / oder Sommers-Zeit in der Wärme ſtehet / ſo wird mehr Butter / ſie iſt aber nicht zum beſten / ſondern ſiehet weißlicht und ſchmiericht aus / wo aber der Rohm friſch geſchlagen wird / ſo wird zwar mehrers Zeit darzu erfordert / hingegen iſt die Butter beſſer.

6. Die Ställe ſauber und rein halten.

7. Das an keinen Vieh / ſonderlich an Schweinen / Ziegen und Gänſen keine Verſäumniß geſchehen möchte.

8. Die gute Mayen-Butter allein ſamlen und auffheben.

9. Das Milch-Werck in Acht nehmen / daß ſolches nicht unnöhtig verthan wird / ſondern das ein Vorraht an Käſen vor das Geſinde und Fröhners zubereitet werde.

10. Die abgeſetzte Kälber fleiſſig warten laſſen in der Futterung / damit ſie nicht abnehmen.

11. Zuſehen / wie die Pflantzen ſtehen / und fleißig ausjäthen laſſen.

12. Die Leinwand vollends bleichen laſſen / was im vorigen Monat nicht iſt weiß gemachet worden.

13. Den Lein rein machen laſſen / daß an der Saat nichts hinderlich ſey.

14. Die Betten und ander Haus-Geråhte mit ausbleichen laſſen.

15. Den Flachs der im vorigen Jahr nicht gebracket worden / und ungehechelt blieben / bey bequemer Zeit vollends hecheln laſſen zum Vorraht.

Im Junio.

1. Hat eine Haus-Wirthin oder Haushalterin fleißig zu betrachten / weilen nun viel Arbeit angehet / wie ſie ſich und ihre untergebene Mägde in die Zeit ſchicken möge.

2. Soll ſie den Weitzen nicht über die Gebühr ſchrepffen laſſen.

3. Wann das Graß zum Heu gehauen iſt / ſolches ſtreuen und wenden laſſen / es geſchehe durch die Mägde oder Tag-Löhner.

4. Darbey auch graſen laſſen / daß das Viehe nicht Hunger leide.

5. Die Düngung bereiten zu laſſen / wo es vonnöhten iſt.

6. Pflantzen ſtecken zu laſſen.

7. Lein und Hanff ſäen zu laſſen / und was ſonſten darbey vonnöhten ſeyn möchte / zu beſtellen.

8. In dem Grätze-Garten fleißig gähten zu laſſen.

9. Butter und Käſe zu rechter Zeit machen laſſen / denn in dieſem Monat noch die beſte Milch-Zeit / ehe denn die groſſe Hitze kommt.

10. Zuſehen daß ohne Schaden an den Wieſen-Rändern gegraſet werden möge.

11. Die Leinwand von der Bleiche auffheben.

12. Bey Gelegenheit Stroh-Seile machen laſſen / darinn im Sommer Getreyde gebunden wird.

13. Mit dem Brodt-backen ſich in acht zu nehmen / daß das Brodt nicht verſchimmlen möge.

14. Wie friſche Zugemüſen an Salat und grün Kraute zu haben; Denn die Zugemüſen um ſolche Zeit am ſeltzamſten ſeynd.

15. In der Haushaltung zu zuſehen / was am nöhtigſten ermangeln möchte / und ſolches anzuſchaffen.

Im Julio.

1. Hat ſich eine Haus-Wirthin oder Haushalterin wohl anzuſchicken / was im vorigen Monat verabſäumet worden / ſolches in dieſem Monat nachzuholen.

2. Das Heu laſſen zuſammen wohl dürre machen und einbringen ſo viel möglich.

3. Kraut hacken zu laſſen mit rechtem Fleiſſe.

4. Den Flachs gähten und reinigen zu laſſen.

5. In angehender Erndte dem Haus-Vater durch die Mägde laſſen beyſtehen / damit keine Verhinderung in der Erndte-Zeit geſchehen möchte.

6. Die Grätze-Gärten bey dürren Zeiten mit Waſſer beſprengen.

7. Den Kapſaamen abnehmen zu laſſen / und ſelben nebenſt andern reiffen Geſäme in acht nehmen.

8. Butter und Käſe fleißig machen zu laſſen / und ſchon auf einen Vorraht zu gedencken.

9. Die Rüben noch vor der Erndte einſäen zu laſſen.

10. Nach dem gereucherten Fleiſche zu ſehen / ob es auch durch die Erndte durchlangen möchte.

11. Muß eine Haus-Wirthin zu ſehen / wie dem Rind-Viehe mit jungen Graſe oder ſchönen Wicken zu verfuttern begegnet werde.

12. Wenn die Kirſchen reiff ſind / ſolche fleißig brechen zu laſſen / ausſieden oder backen / und die übrigen verkauffen.

13. Die Gänſe berupffen laſſen / auch die jungen in acht nehmen / und junge Hüner aufziehen.

14. Die Lauff-Schweine mit auf die Stoppeln lauffen zu laſſen / damit ſie etwas zu Leibe kommen.

15. Die abgeſetzte Kälber mit austreiben.

Im Auguſto.

1. Hat eine Haushalterin zu ſehen / daß die Arbeit vollends geſchehe / was in dem vorigen Monat zurück geblieben iſt.

2. Zu beſorgen daß die Erndte fleißig einkomme.

3. Die Düngung auf den Brachen vollends breiten zu laſſen / ſo noch nicht gebreitet iſt.

4. Den Flachs rauffen laſſen / der irgend ſpähte geſäet worden / ſolchen reiffeln und in die Röhte legen laſſen.

5. Die Knotten auf den Böden abtrocknen laſſen.

6. Das Geſäme in denen Grätz-Garten fleiſſig zuſammen halten.

7. Das Obſt zum Theil laſſen abnehmen / zum kochen und zu backen.

8. Den Vorraht an Butter und Käſe zuſammen halten und verwahrlich auffheben.

9. Das Kraut- und Rüben-Land fleißig ausgähten.

10. Die Schweine / ſo die Stoppeln überlauffen / gegen die Maſt Zeit auffſtellen zu laſſen / und ein wenig mäſten.

11. Die Schaafe nachmelcken laſſen / und davon gute Käſe machen.

12. Den Vorraht an weiſſer Wäſche / ſo man nicht täglich brauchet / rein auswaſchen / und ungemangelt trocken aufheben.

13. Die Gänſe rauffen laſſen / doch ſo daß ſie vor Winters noch einmahl können gerauffet werden.

14. Das gebackene Obſt in Vorraht laſſen auffheben.

15. Den Flachs von der Stauche laſſen trocken auffheben / die Knotten zu hauffe thun und treugen. Wenn der Flachs im heiſſen Sommer wächſet / ſo wird der Stengel meiſtens ſpröde und hart / deswegen ſoll man ſelbigen nicht alſobalden / wann er von der Stauche kommet / blauen und brechen / ſondern einen Winter liegen laſſen / damit die Stengel zäh werden / ſonſt ſchlägt und bricht ſich viel weg / durch das Winterliegen aber wird er zäh und gelinde.

Im September,

1. Den Sommer Vorraht an Butter / Käſe / gebacken und ungebackenen Obſt an verwarliche Oerter zu ſchaffen und auffzuheben.

2. Die alten Kühe zu verkauffen / oder mäſten zu laſſen.

3. Das übrige Feder-Vieh zum theil zu verkauffē / zum theil aufzuheben.

4. Die geſamleten Eyer in Aſchen oder Korn einzuſtecken / daß ſie nicht leicht verderben.

5. Das Grummet dürre machen / ſo viel irgend gehauen ſeyn möchte.

6. Das Kraut laſſen von den gelben Blättern reinigen und abblaten / die Rüben ſaubern / durch ausraden des Unkrauts.

7. Das Obſt vollends backen zu laſſen

8. Das eingeſpündete Obſt in einen Schoppen bringen laſſen / ſo lange bis es anfänget zu frieren.

9. Das Maſt-Viehe / ſo irgend auf den vorſtehenden Herbſt ſoll geſchlachtet werden / fleißig warten laſſen.

10. Das Rind-Vieh in der Fütterung wohl laſſen in acht nehmen / damit eine ſchöne Kraut-Butter fallen möge.

11. Zu ſehen / ob die Oefens in der Viehe-Stuben gut ſeyn / Keſſel / Pfannen und Blaſen noch halten möchten / wo nicht / den Haushalter erinnern / daß ſolches vor Winters möchte gemachet werden.

12. Die Hüner-Häuſer / Tauben-Neſter zum andern mahl räumen laſſen / die zuſammen gehaltene Aſche auf

zu heben / vor Winters in die ausgegraſeten Gärten ausſtreuen zu laſſen.

13. Kraut- und andere Gefäſſe in der Haushaltung binden zu laſſen.

14. Das Brau-Gefäſſe fleißig auswaſchen und auffheben zu laſſen.

15. Mit der Brödung verwahrlich um zu gehen.

Im October.

1. Was im vorigen Monat beſchrieben und nicht geſchehen iſt / daß es noch gethan werden möchte.

2. Das Grummet vollends dürre machen / und einbringen zu laſſen.

3. Die Kraut-Butter und Herbſt-Käſe alleine aufheben.

4. Die Kraut-Häupter bey trockenen Wetter ausſtechen zu laſſen.

5. Die Rüben ziehen / und die übrigen verkauffen zu laſſen.

6. An Kraut- und Rüben-Futter dem Maſt-Vieh kein Mangel leiden / auch demſelben zum beſten Eckern auffſammlen zu laſſen / als welche zur Maſtung ſehr dienlich / ſonderlich denen Schweinen / und kan hierdurch manch Viertel oder Scheffel an Getreyde erſparet werden / welches ſonſten hätte hergegeben werden müſſen.

7. Den Flachs anfangen auszubrechen ehe denn es kalt wird.

8. Haus-Geräthe und Säcke aus der gemachten Leinwand zu verfertigen.

9. Das Rind-Vieh wohl in der Wartung zu verſorgen / daß die Kühe bey dem Kraut und Rüben noch etwas Milch bekommen.

10. Das Geträncke an Covent und Bier wohl in acht nehmen und reinigen laſſen.

11. Die Grätze-Bette vor Winters düngen und umgraben zu laſſen / ehe es gefrieret.

12. Einen Anfang zu machen / mit Federn zu ſchlieſſen / um im Vorraht in die Betten zu ſtecken.

13. Das Geräthe an Sicheln / Senſen / Spaden / Schuppen / Kraut-Hacken / Rechen und andere Bedürffniſſe fleißig auffheben.

14. Das Haus-Gefäſſe binden zu laſſen / daß es nicht zerfalle.

15 Das Kraut und Rüben-kräuticht auf dem Boden abtrocknen zu laſſen / denn ſolches vor das Vieh im harten Winter nützlich zu gebrauchen.

Im November.

1. Was im vorigen Monath benahmet zu thun / und zurücke blieben iſt / noch verrichten zu laſſen.

2. Kraut in die Ständer zu einem Vorrath einzulegen.

3. Grüne Rüben aufzuheben / daß ſie nicht gefrieren.

4. Rüben auf die Treuge anzuhängen.

5. Mit den Feder-Schlieſſen fortzufahren / und die mangelnden Betten damit zuſtopffen.

6. Einen Anfang zum Spinnen zu machen.

7. Die Gänſe auf die Martins-Zeit mäſten.

8. Das Maſt-Vieh wohl warten /

und etliches in die Haußhaltung ſchlachten zu laſſen.

9. Das Mehl in Vorrath in die Mehl-Kaſten zu ſchaffen / und damit verwahrlich umzugehen.

10. Den Vorrath an Butter und Käſe zu betrachten / ſo man durch den Winter brauchen möchte / aufzuheben / daß kein Mangel erſcheine / die Ubermaſſe aber zu verkauffen / um Geld zu löſen.

11. Die Zugemüſe an gebackenen Obſt und andern fleißig aufzuheben / und zu verwahren.

12. Die irrdene Gefäſſe an Töpffen und Schüſſeln zu kauffen / ehe der Thon gefreuret.

13. Mit Saltz ſich auf den Winter zu verſehen.

14. Das Uberkehrſel und Spreu vor denen Scheuren fleißig aufheben / und abtragen laſſen.

15. Den Flachß ausbrechen und hecheln laſſen.

Im December.

1. Iſt kein Zweiffel / daß nicht eine jede rechtſchaffene Hauß-Wirthin einen guten Vorrath auf den Winter zuſammen gehalten habe. Dabey ſie dann ferner zu zuſehen

2. Ob ein Vorrath an Holtz vorhanden.

3. Muß ſie den Vorrath an Mehl und Zugemüſen verwahrlich in Acht nehmen.

4. Das geſchlachtete Fleiſch / ſo die Feyer-Tage über nicht möchte verſpeiſet werden / einſaltzen / und in Rauch hengen laſſen.

5. Die Mägde zu unterweiſen / daß bey Winters-Zeit die Kühe und ander Viehe möchte fleißig gewartet werden.

6. Die überflüßige Butter und Käſe zu verkauffen.

7. Den Haußhalter bey Zeit zu erinnern / was ſie bevorſtehenden Winter bedürfftig / daß ſolches geſchaffet werden möchte.

8. Achtung auf die tragenden Kühe geben zu laſſen / daß ſie zu guter und rechter Zeit kalben möchten.

9. Fleißig ſpinnen und nähen zu laſſen / dann jetzo die bequemeſte Zeit iſt / im gantzen Jahr in der Stuben zu arbeiten.

10. Achtung auf Feuer und Licht zu geben / ſonderlich in den Ställen.

11. Den gebrackten Flachs hecheln zu laſſen.

12. Bey gelinden Tagen Licht zu ziehen / und Oehl zu machen / wann es im vorigen Monath nicht geſchehen iſt.

13. Das Zinn und andere Gefäſſe reine abzuſcheuren / und was man nicht bedarff / aufheben zu laſſen.

14. Worüber ſie die Schlüſſel hat / ſolche fleißig zu verwahren / und die Behaltnüſſe zu zuſchlieſſen.

15. Alle Sachen wohl aufzuheben / damit ſie wiſſe / wo jedes auf Bedürffen zu finden ſey.

Dieſes wären alſo kürtzlich die nothwendigſten Obſervationes einer Hauß-Mutter auf dem Lande / welche

zu-

zugleich bey ihrer Haußhaltung ihre Vorwercke und Meyereyen zu beſorgen hat. Ob nun wohl viel darunter in groſſen Haußhaltungen in denen Städten nicht vorkommt/ ſo ſeynd ſie doch auch nicht undienlich zu wiſſen/ damit man nemlich in denen Städten ſich darnach richten/ und was den Einkauff der Victualien betrifft/ einiger maſſen auf die Haußhaltungen/ die auf dem Lande geführet werden/ ſeine Abſicht haben möge; Zu geſchweigen/ daß ſo leicht keine Hauß-Mutter in der Stadt ſich wird wollen nachſagen laſſen/ als wann ſie ſo gar unerfahren/ und ungeſchickt auf dem Lande wäre/ wann etwan das Glück oder ein ſonderbahrer Zufall ſie dahin führen ſollte; Und/ wie vielfältig haben nicht Hauß-Mütter in denen Städten auch vor denenſelben ihre ſchöne Gärten/ oder wohl gar kleine Meyereyen liegend/ welche zu beſorgen/ ihnen ebenfalls obliegen will.

**Hausmanns-Koſt**/ wird dasjenige genannt/ was ein gemeiner Bürger oder Bauer (welche letztere in Nieder-Sachſen auch Haus-Leute genennet werden) auf ſeinem Tiſche verſpeiſet/ als da ſeynd Speck/ Erbſen/ Kohl/ Rüben/ und andere gemeine Eſſen. Daher offt in dem March- und Soldaten-Quartier-Reglement ausdrücklich geſetzet wird/ daß der Soldat mit ſeines Wirths Hausmanns-Koſt vor lieb nehmen/ und auſſer dieſer ihme nichts abfordern ſoll; Wiewol es/ wo der Soldat den Meiſter ſpielt/ ſo genau nicht zugeht/ und werden ſolches des Bauren Gänſe und Enten am beſten gewahr. Der Bauer muß auch wohl das Beſte ſeinen Soldaten aufſchaffen/ und noch darzu beym Tiſche ſtehen/ und aufwarten/ auch froh ſeyn/ daß er keine Schläge darzu bekommt. Indeſſen iſt das Wort **Hausmanns-Koſt** allbereit zum Sprichwort worden/ daß man die tägliche Tractamenten, wann ſolche einem unverhofften Gaſte vorgeſetzet werden/ mit dem Nahmen **einer Hausmanns-Koſt** betitult.

**Hecht**/ Lucius vel Lupus, weil er gleichſam ein reiſſender Wolff unter denen andern Fiſchen iſt/ ſo daß auch wenig Hechte einen groſſen Fiſch-Teich ruiniren können; Wiewol ſich die Barſche vor ihrer Gefräſſigkeit mit ihren Floß-Federn/ die Forellen mit ihrer Geſchwindigkeit/ und hierdurch auch etliche andere Fiſche mehr ſchützen. Im übrigen iſt es ein delicater Fiſch/ die Milcher oder Männer jedoch beſſer als die Rögner oder Weiblein/ und zwar faſt das gantze Jahr durch/ auſſer in der Leich-Zeit/ da ſie am mageſten ſeyn/ wiewol ſie ſich bald wieder erholen und fett werden. Es iſt aber ſolche Leich-Zeit der Mertz und April/ und zwar nennen die Fiſcher alsdann dieſelbige **Mertz- oder Padden-Hechte**/ weil ſie zu ſolcher Zeit viel Padden oder Fröſche freſſen; Etliche

leichen früher / nemlich im Februario, dieſe heiſſet man alsdann **Hornungs Hechte** / und hält ſie beſſer als die vorigen. Sie halten ſich mehrentheils in denen Seen und ſüſſen Waſſern auf / und kommen dahin / wo man ſie gleich nicht hingeſetzet hat / weil ihr Saame durch die wilde Enten hin und her vertragen wird. Sie haben nicht allein ein hartes / ſondern auch langes Leben / wofern anders die Geſchicht vom Kayſer Friderico II. wahr iſt / welcher einen Hecht mit einem kupfernen Ring bemercken / und ſolchen in einen See ſetzen laſſen / woſelbſt er A. 1497. und alſo nach 267. Jahren allererſt wieder gefangen worden / da man dann folgende Inſcription auf den Ring gefunden: Ego ſum ille Piſcis huic ſtagno omnium primus impoſitus per mundi Rectoris Frederici II. manus, die V. Octobris A. 1230.

Ihrer Gröſſe nach ſeynd ſie entweder (1) Lucii maximi, Fr. *des Bronchets*, **groſſe Haupt-Hechte**; (2) Lucii mediocres, Fr. *Lancerons*, **Mittel- oder Schüſſel-Hechte**; (3) Lucii parvi, Fr. *Brochetons*, **Gras-Hechte**. Dem **Ort** nach (1) Lucii lacuſtres, **See-Hechte** / welche in Land-Seen gefangen werden; (2) Lucii piſcinarii, **Teich-Hechte**; (3) Lucii fluviatiles, **Strohm-Hechte**. P. Jovius lib. de Roman. Piſcib. zehlet die Hechte inter obſonia plebeja, unter des Pöbels Gerichte / welches etwan von den groſſen Haupt-Hechten möchte zu verſtehen ſeyn / was aber die Mittel- und kleine Hechte ſeyn / kommen ſolche bey uns auf vornehme Tafeln / ſo gar / daß auch die letztere denen Krancken zu eſſen erlaubet werden.

Die Zubereitung der Hechte in der Küchen geſchiehet auf folgende Manier: Man ſiedet ſie entweder mit einer ordinairen kurtzen Brühe / ſo von weiſſen Wein / Weinbeer-Safft / Wein-Eßig / etwas Waſſer / Saltz / Gewürtz / Citronen-Schnittlein / Zwiebeln / etlichen feinen Kräutern und Lorbeer-Blättern gemachet wird. Man öffnet ihnen auch den Bauch in die Länge / nimmt ihnen alles Eingeweyde heraus / wäſchet alles Blut wohl ab / und trocknet ſie hernach / leget ſie alsdann in eine Schüſſel / und ſtreuet viel Saltz darüber; Ferner begieſſet man ſie überall mit guten Wein-Eßig / welches ihnen eine ſchöne blaue Farbe giebet: Nachdem ſetzet man die kurtze Brühe zum Feuer / und läſt ſie etwas ſieden; Wann nun der Wein ſich erhitzet / legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter darein / und ſiedet ſie geſchwinde ab / läſt ſie auch nicht lange in ſolcher kurtzen Brühe liegen / ſonſt würden ſie erweichen / und unangenehm werden: Sind ſie groß / wickelt man ſie in eine Serviette, bey den kleinen aber iſt es nicht nöhtig. Wann ſie gahr ſind / ziehet man ſie auf / und legt die gröſten auf einer Serviet trocken in die Schüſſel / ziehret ſie mit Blumen und Citronen-Schalen /

und ſetzet etwas Wein-Eſſig oder eine Sauce von Muſcaten/ Butter und derſelben Brühe / darinnen ſie geſotten worden / dabey. Etliche / die ſolche Suppen ſeimig / und im Aufwärmen nicht klahr haben wollen / rühren ein wenig Mehl darein ; Es iſt aber ſolches nicht ſehr delicat. Die Hechts-Leber ſtecket man in dem Magen/ wann man ſelbigen zuvor umgekehret / und wohl gewaſchen hat. Will man das Blaue/ womit man die Karpen und Hechte färbet/ recht machen/ ſo mercket/ daß der lebendige Fiſch allezeit das Blaue beſſer an ſich nehme / als der Todte ; Dieweil man die Todten/ wegen der trockenen Schuppen/ mit warmen Wein-Eſſig anfeuchten muß.

Wann der Hecht geſotten iſt / und ihr ihn mit der Brühe zugleich auffsetzen wollet/ ſo müſſet ihr ihm zuvor die Haut abnehmen / welche wegen der Schuppen unangenehm zu eſſen iſt. Es düncket mich aber beſſer zu ſeyn/ daß man ihn zuvor ſchuppe / ehe man ihn ſiedet / dieweil die Haut der Fiſche Speck iſt. Die gantz abgezogene Haut leget ihr auf einem Roſt/ alſo daß die Schuppen unterwerts kommen/ und thut etwas Butter und Pfeffer darüber ; Wann ſie nun genung gebraten/ nimmt man ſie davon/ und drucket Pomerantzen-Safft darüber ; ſolches gibt ein feines Gerichte für die/ welche nicht gar hungrig ſind. Habt ihr etliche groſſe Stücke von Fiſchen/ als Hechte/ Forellen/ Karpen und andere / welche ihr lange bewahren / und unverdorben behalten wollet/ wie man dann zuweilen in denen Wirths-Häuſern thun muß : So laſt ihr ſie in einer kurtzen Brühe ſieden / und thut etliche Lorbeeren daran / hernach ſiedet ihr ſie in einem Metallenen/ und nicht Irrdenen Topfe ; Wann ſolcher erkaltet iſt/ vermachet ihr ihn oben mit feuchten Pergament / und bindet ihn feſt zu. Auf ſolche Art könnet ihr die geſottene Fiſche faſt auf einen Monaht verwahren / wann ſie nur an einen kühlen Ort ſtehen. Die andern Fiſche aber / kan man auf dieſe Art nicht zurichten.

Die kleine Hechte nimmt man aus/ und wenn man ſie wohl gewaſchen hat / ſpaltet man ſie mitten durch von dem Kopfe an bis an den Schwantz/ und läſt ſie nur an beyden Enden an einander feſte bleiben / hernach ſtecket man den Kopf durch dieſes Loch. Man prägelt auch ſolche kleine Hechte in einer Pfannen / und gieſt ſie hernach durch einander in eine Schüſſel / ſolches nennet man bey den Frantzoſen Brochetſen Dauphins. Man prägelt auch die groſſen Hechte entweder halb oder Viertel-weiſe / und machet hernach eine gemeine Fiſch-Brühe darüber. Oder/ man legt ſie trucken in die Schüſſel / und thut etwas Pomerantzen-Safft darüber. Das Fleiſch von den Hechten / wie auch von andern Fiſchen / ſchicket ſich wohl zu Gehackels / Sauciſen, kleinen Würſtgen/ Paſteten und andere Niedlichkeiten davon zu machen.

Die groſſe Fiſch-Paſteten macht man alſo: Man entgrätet die Fiſche/ ſpicket hernach das Fleiſch mit klein geſchnittene Aal-Stücklein / oder mit Speck / welches aber alles zuvor mit Pfeffer muß gerieben werden. Die allergröſten Karpen ſetzet man in einen groben Paſteten-Teich / und ſiedet ſie ſo lange / bis die Graten abgehen können / füllet ſie alsdann mit Butter auf; Die kleinen aber ſetzet man in Torten- oder Blätter-Teig. Den Hecht-Rögen gebrauchet man gemeiniglich zu Färbung der Fiſch-Paſteten/ wie man ſonſt mit Hüner-Eyern zu thun pfleget.

### Einen Hecht in Polniſcher Brühe zu machen:

So nimm und ſchuppe ihn / und ſiede ihn in halb Eßig und Waſſer; hernach gieß die Brühe herab / gieſſe hingegen folgende über den Hecht: Siede Zwiebeln in Waſſer / ſeyhe ſie wieder ab / röſte ein Schnitten weiſſes Brod/ ſchneide ein Apfel oder zwey darzu/ thue beydes in Wein / ſiede es; Wann dieſes geſchehen / thue auch die Zwiebeln darein/ du muſt es aber wohl austrucknen / und wann es zu trucken iſt / gieſſe noch ein wenig Wein daran / laß es wiederum ſieden / thue Zucker / Triſanet, Ingwer / Pfeffer / Cardumumlein und Saffran daran / und gieſſe es über den Hecht; Du magſt auch Lemonien darzu thun. Laſſe es hierauf noch ein wenig ſieden / ſo iſt es gut.

Item: Nimm Zwiebeln/ ſiede ſie in Waſſer / laſſe ſie hernach vertropffen/ ſiede geröſt Brod und geſchnittene Aepfel in Wein; Darauf thue gemelte drey Stücke zuſammen in einen Durchſchlag / drucke es durch / thue Butter/ Ingwer / Pfeffer / ein wenig Muſcatenblumen und etwas Zucker unter einander / gieſſe es über den Hecht / laß es aber nicht lange ſieden. Letztlich drucke eine Citrone darauf; Du magſt auch Citronen-Schnitlein auf den Hecht legen.

### Hechte auf eine andere Art zuzurichten:

Siede einen Hecht in Saltz-Waſſer / ſo lange als harte Eyer / gieſſe die Brühe herab / hingegen eine Erbes-Brühe über den Hecht; Laß es wieder eine Weile ſieden. Thue alsdann ein Theil herab/ ſtoſſe eine gantze Muſcate / hacke Peterſilien / thue Butter / Ingwer und Pfeffer daran / und laß es noch einmahl ſieden.

### Hechte auf Ungariſch.

Du magſt den Hecht ſchuppen oder nicht / wie du ſelbſt wilt / ſiede ihn in Wein-Eßig oder Waſſer / ſaltze ihn wohl/ nimm einen guten Theil in Waſſer geſottener Zwiebeln / zwinge ſie durch / daß ſie wie ein Mueß werden; Darnach ſeyhe die erſte Brühe von den Fiſch ab / und gieß durchgetriebene Zwiebeln daran / würtze ſie mit Pfeffer und Saffran / und gieß ſie über ein geröſtet Brod.

Item: Schuppe den Hecht / waſche ihn fein ſauber/ lege ihn in eine Schüſſel / und ſaltze ihn wohl / laß ihn in

Saltz bey zwey Stunden liegen; Thue ihn darnach in einer Pfannen / hacke Peterſilien / gieß Waſſer daran / laſſe ihn wohl ſieden/nimm auch einen Knollen Butter daran / und Pfeffer.

**Hechte blau zu ſieden in einer rothen Brühe.**

Thue den Hecht auf / du darffſt ihn nicht ſchuppen / lege ihn in eine Schüſſel / gieſſe Eßig darüber / laß ihn eine Weile darin liegen; Siede ihn hierauf ab. Nimm Quitten-Latwergen/weiche ſie in rothen Wein / reibe ſie glat ab / gieß Roſen-Eßig darzu / auch Zucker / Citronen/ Zimmet / Cordamümlein / Jngwer / Pfeffer / gieſſe es über den blau-geſottenen Hecht/ du muſt aber die rothe Brühe allein ſieden laſſen.

**Hechte in einer Butter-Brühe.**

Siede einen Hecht in Saltz und Eſſig fein blau ab / thue die Brühe davon/ nimm ein Stück Butter / Wein / Erbes-Brühe und geſtoſſen Jngwer / laß es wohl mit den Hecht ſieden/ daß nicht viel Brühe daran bleibe.

**Hechte in einer Nägelein-Brühe.**

Mache eine Brühe mit Wein und Eßig/ gerieben Brod / Nägelein/ Pfeffer und Zimmet / mache es ein wenig gelbe / zwinge die Brühe durch/lege den Hecht in die Schüſſel/ thue Weinbeerlein in eine Pfannen / laß mit derſelben Brühe aufſieden / und gieß ſie über den Hecht.

**Hechte in Lemonien.**

Lege den Hecht in eine Pfanne / und darauf gantze Lemonien / gieß Wein darüber / laſſe es wohl ſieden / würtze es mit Pfeffer / Jngwer / Zimmet/ Muſcaten-Blumen und Saffran.

**Hechte in einer weiſſen Brühe.**

Erſtlich thue den Hecht auf / du darffſt ihn aber nicht ſchuppen / ſiede ihn in Eßig auf halben Theil ab/brenne darnach ein Semmel-Mehl daran/ ſamt Wein / und würtze ihn nach deinem Gefallen / thue auch Butter und Lemonien darzu.

**Hechte zu braten.**

Nimm den Hecht und ſchuppe ihn/ und thue das Jngeweide heraus / ſaltze ihn / thue Jngwer / Pfeffer und Nägelein darein / brate ihn in einer Reuſſen / und treuffe ihn mit friſcher Butter / drucke Pomerantzen-Safft darauf / mache ein Brühlein mit Butter/ Jngwer/Pfeffer und Muſcaten-Blumen / und gieſſe es über den Hecht.

Item: Mache den Hecht auf / thue alles Eingeweyde heraus / waſche ihn ſauber aus/und laſſe es denn eine Weile alſo liegen; Darnach würtze ihn mit Pfeffer und Nägelein / lege ihn auf einen Roſt/ beſtreiche ihn inwendig/ und auch auſſen mit Baum-Oehle/alsdann laſſe Oehl / Eßig / Wein und Zucker/ unter einander ein wenig ſieden / lege den Hecht in eine Schüſſel/ und gieſſe die Brühe darüber.

**Hechte zu füllen.**

Schuppe den Hecht/ darnach zeuch ihm die Haut ab / wie einem Aal / doch daß der Kopff und Schwantz daran

 bleibe/

bleibe/nimm das Fleiſch von dem Hechte / hacke es klein; Nimm Peterſilien/ Pfeffer / Nägelein und Muſcaten-Blumen / rühre es wohl unter einander / kehre die Haut um / und fülle die Füll hinein; So offt du ein wenig hinein fülleſt / ſo thue ein wenig Butter darzwiſchen / nähe es wieder zu / und brate ihn auf den Roſt / gieß ihn offt mit heiſſen Schmaltz / alsdenn trage ihn für / es iſt ein gut Eſſen.

Eine Hecht-Galrete oder Sültze zu machen:

Schneide den Hecht in Stücken/ ſiede ihn in halb Waſſer und Wein/ ſaltze ihn/ thue eine Hauſen-Blaſen/ darzu. Damit er geſtehe/ thue auch Zucker / geſtoſſen Zimmet/ Pfeffer/ Ingwer/ Triſanet, Saffran und geſchnittene Lemonien darzu / laß es mit einander ſieden. Wann es genug geſotten/ ſo lege den Hecht in eine Schüſſel/ thue eine reine Baum-Wolle in einen Durchſchlag/ gieſſe die Brühe dadurch über den Hecht / lege Lemonien darauf / ſetze es in einen kalten Ort/und laß es geſtehen.

Hechte zu dämpffen oder zu ſtoben:

Mache den Hecht auf / als wolteſt du ihn krumm ſieden / lege ihn eine Stunde in Saltz-Waſſer / decke ihn zu; Gieſſe alsdann heiß Schmaltz in einer Pfannen darüber / daß er mürbe werde ; Hernach beſtreue ihn mit Ingwer/ nimm einen Löffel voll friſche Butter / ſo viel Wein und Nägelein/ laß unter einander ſieden / gieß einmahl oder zwey über den Hecht / ſo wird er fein braun.

Hecht-Rogen zuzurichten:

Reibe den Hecht-Rogen wohl klein/ rühre eine gute Hand voll Weitzen-Mehl darunter/ nimm Ingwer/Pfeffer/Saffran und kleine Roſinen / rühre es auch unter einander / laß ein Schmaltz heiß werden / backe den Rogen wie die kleinen Fiſchlein. Wann er gebacken / mache eine Brühe mit Pfeffer-Kuchen/ Wein/ Zucker/Zimmet/ Ingwer / Muſcaten-Blumen/ und ein wenig Saffran / auch kleine Roſinen / und gieſſe ſie darüber.

Kohl-Hechtlein in Cappern:

Wann du die Hechtlein geſotten/ ſo beſtreiche ſie mit Baum-Oehl / thue Cappern daran / laß ſieden in Wein- und Fleiſch-Brühe / thue Pfeffer und Ingwer darzu / und richte es über den gebraten Hecht.

Hechte zu kochen:

Wann der Hecht geſotten / und erkaltet iſt / ſo blattere ihn / thue die Gräden heraus / lege in eine Schüſſel eine Lage Hechte ; Hernach Muſcat-Blühe / friſche Butter und Ingwer / und ſolches wiederhole ſo offt du kanſt / laß es über einem Kohl-Feuer ſieden / begieſſe es offt / du kanſt auch ein wenig Wein daran gieſſen.

**Hencker-Mahlzeit / Cæna patibularis**, wird die jenige genañt/ welche denen armen Sündern / denen allbereit der Todt angekündiget worden/

den/ an einigen Orten gegeben wird; Dann/ da zuvor ein Miſſethäter/ ſo lange er in des Büttels Koſt geweſen/ nur mit Brodt und Waſſer des Trübſals (davon im 2. Buch der Chronica am 18. Capit. Verſe 25. Meldung geſchiehet) geſpeiſet worden/ reichet man ihn des Abends zuvor/ wann er des andern Tages ſterben ſoll/ eine gute Mahlzeit/ ſo/ daß man ihm auch fraget/ was er zu eſſen begehre/ welches ihm dann mehrentheils nicht verſaget wird. Bey ſolcher Hencker-Mahlzeit pflegt ſich der Scharffrichter wohl ſelbſt einzufinden / und den armen Sünder Geſellſchafft zu leiſten/ damit ſolcher ihm dadurch kennen lerne/ ſich des andern Morgens über ſeinen Anblick nicht zu viel erſchrecken / und dadurch an ſeiner geiſtlichen Zubereitung zum Tode geſtöhret und verhindert werden möge. Hieher gehöret auch der Trunck / welcher ſolchen armen Leuten bey ihrer Ausführung gegeben wird. Nach der Vermahnung des weiſen Königs Salomonis im 31. Cap. ſeiner Sprichwörter. (Gebet ſtarcke Geträncke denen die umkommen ſollen/ und den Wein denen betrübten Seelen/ daß ſie trincken und ihres Elendes vergeſſen/ und ihres Unglücks nicht mehr gedencken) Welches dann in vielen groſſen Reichs-Städten / noch bis auf den heutigen Tag in Acht genommen wird / daß ſolchen armen Sündern zu dreyenmahlen unter weges an gewiſſen Orten ein Trunck Spaniſchen oder andern ſtarcken u. kräfftigen Weins zu ihrer Erquickung gereichet wird; und zwar an ſolchen Stellen/ die entweder an ſich ſelbſt religieuſe Oerter / als Küſtereyen / Klöſter / Hoſpitäler und dergleichen ſeyn / (wie dann in denen Römiſchen Catholiſchen Städten / die Fratres Miſericordiæ ſolche Liebes-Wercke auf ſich zu nehmen / und vor ihren Kloſter den armen Sünder mit den letzten Labſal zu erquicken pflegen) oder welche beſondere Diſtantz-Ziele die Ausführung unſers Heylandes bey ſeinen ſchmertzlichen Creutzgang aus der Stadt Jeruſalem nach dem Berge Golgatha vorſtellen; Wie dann dergleichen Stellen in unterſchiedlichen Teutſchen Reichs-Städten / ſonderlich in der Käyſerlichen freyen Reichs-Stadt Lübeck zu finden ſeyn; Wiewohl auch vielmahls mit der Tränckung des Maleficantens / auf dieſelbe ſo eben nicht regardiret wird / ſondern die vor Alters hergebrachte Stellen allein obſerviret werden. Wobey ferner merckwürdig / daß / ſo einem (Diebſtals wegen zum Galgen geführten) armen Sünder/ an einen ſolchen Ort ein Glas Wein gereichet wird / man nachdem er ſolches ausgetruncken/ das Glas auf die Erde wirfft und zerbricht / damit nicht etwan ein ehrlicher Menſch darüber kommen / und ein ſolches Geſchirr woraus ein unehrlicher und Galgenswürdiger Dieb getruncken/ unverſehener Weiſe zum Trinck-Geſchirr gebrau-

brauchen möge. Etwan möchte es auch wohl die Bedeutung haben/ daß/ wie dieſes Glas anjetzo in Stücken zerbrochen wird/ alſo es auch mit des armen Maleficanten ſeinen Leben in kurtzen gethan ſeyn werde. An etlichen Orten pfleget auch wohl ein Henckers-Knecht eine Flaſche mit Wein den armen Sünder nachzutragen/ damit er an denen beſtimmten Stellen ihm/ ſo er es verlanget/ daraus ſchencken/ oder auch/ ſo ihm die Todes-Furcht ohnmächtig machen ſollte/ daraus auſſerordentlich erquicken könne; Die Herren Geiſtlichen nehmen indeſſen hieraus Anlaß/ den Maleficanten auf das Exempel des am Creutz vor unſere Sünde ſterbenden Heylandes zu verweiſen/ wie derſelbe an ſtat ſüſſen Weins/ in ſeinen höchſten Durſt mit Eßig und Gallen geträncket worden/ und den Creutz- und Leydens-Kelch vor unſere Sünde überflüßig habe ſchmecken müſſen. Der letzte Trunck/ den er/ der arme Sünder/ jetzt thäte/ ſolte ihn erinnern/ daß/ ſo er in wahrer Reu und Leid über ſeine begangene Sünde/ und in Glauben auf das Verdienſt ſeines Erlöſers ſtürbe/ er noch dieſen Tag mit Abraham/ Iſaac und Jacob in Himmelreich zu Tiſche ſitzen/ und mit ewiger Freude geſpeiſet und geträncket werden würde. Wobey dann auch noch zu mercken/ daß in Käyſers Caroli V. peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. LXXIX. verordnet/ daß man ſolchen Malefitz-Perſohnen im Ausführen nicht zu viel zu trincken geben ſolle/ damit ihre Vernunfft nicht gemindert werde/ weil ſonſt mancher ruchloſer/ liederlicher und deſperater Maleficant es darauf ankommen/ und um des Todes Bitterkeit zu vertreiben/ toll und voll nach dem Galgen oder Raben-Stein gehen; dadurch aber ſeine Seele in die äuſſerſte Gefahr ſetzen würde. Vide ein mehres von denen ſo genannten Henckers-Mahlzeiten/ in Joh. Wilhelm. Stukkii Antiquit. Convival. lib. 1. cap. 6. fol. 14.

**Herbergen/ Diverſoria, Fr. *Hauberges*,** ſeynd ſolche Oerter/ welche denen Reiſenden zu ihrer Retirade gegen die Nacht dienen/ um daſelbſt nach ausgeſtandener Tages-Laſt und Hitze ein ſicheres und gutes Nacht-Lager und nohtdürfftige Speiſe und Tranck zur Erquickung ihres abgematteten Leibes zu finden. Es ſeynd aber ſolcher Herbergen unterſchiedlicher Arten/ als bequeme und unbequeme/ Stadt- und Dorff-/ ſichere und unſichere/ weit und nah entlegene/ vornehme und geringe/ koſtbahre und wohlfeile/ ſaubere und unreinliche/ Chriſtliche und Unchriſtliche/ nach der Landes-Art und Beſchaffenheit deſſen Einwohner eingerichtete Herbergen.

**Bequeme Herbergen** nennen wir diejenige/ da ſo wohl gut Quartier vor die Menſchen/ als gute Stallungen vor das Vieh ſeyn/ welches zum Reiſen gebraucht wird/ in denen man wohl im

im Eſſen und Trincken / und vor einen billigen Preiß accommodiret / wohl aufgewartet / mit bequemen Stuben / Kammern und ſaubern Betten Standes Gebühr nach verſehen wird / von dem Wirthe ſelbſt allerhand Höfflichkeit / Nachweiſungen / und gute Aufſicht auf die mitgebrachte Hardes und Sachen zu gewarten hat / und aus Mangel des Raums / oder wegen überhäuffter Paſſagiers, nicht übel logiret ſeyn darff; Gleichwie hergegen **unbequeme Herbergen** diejenige genennet werden / wo dieſes alles / oder doch ein guter Theil deſſelben mangelt.

**Oeffentliche Stadt-Herbergen** ſeynd alle Wirths-Häuſer insgemein in Städten; Alſo war dort Petrus zur Herberge bey einem Gerber mit Nahmen Simon in der Stadt Joppen / davon zu leſen in dem 10. Capitel am 6. Vers der Apoſtel-Geſchicht. Von ſolchen Herbergen heiſſen diejenige / die ſie halten Herbergirer. Es haben auch wol groſſe Städte ihre vor andern ſo genannte Stadt- auch wol Fürſten-Herbergen. Bey denen Handwercks-Leuten iſt die Herberge (welche jedes Ampt / Zunfft oder Gilde ſich zu ihren beſtändigen Verſammlungs-Ort erwählet / und woſelbſt ſie ihre Laden haben / die reiſende Geſellen beherberget / und die Krancken verpfleget werden) bekandt.

**Dorff-Herbergen** ſeynd die Wirths-Häuſer auf den Dörffern / die offt ſchlecht genug aus Mangel Lands-Herrlicher Anordnung beſtellet ſeyn / und dahero den Zunahmen der kalten und finſtern / der Pracher- oder Bettler-Herberg / des letzten Hellers / Nobis-Krugs / und dergleichen führen. Eine ſolche möchte diejenige geweſen ſeyn / davon Eraſmus in ſeinen Colloquiis, unter den Titul Diverſoria, Meldung thut / und dabey die Teutſchen Dorff-Schencken und Herbergen (dann die in denen Teutſchen Städten kan er ſchwerlich unter ſolches Prædicat ziehen / weil ſie faſt durchgehends ſo beſchaffen ſeyn / daß noch wol ein ehrlicher Mann darinn ſeine Bequemlichkeit und Nacht-Lager haben kan / es wäre dann / daß es zu ſeiner Zeit anders geweſen wäre) folgender geſtalt beſchreibet: Einem ankommenden reiſenden Mann geht niemand aus der Schencke entgegen / ſondern wann er lange vor der Thüre geruffen hat / macht endlich einer ein klein Stuben-Fenſter auf / und ſiehet heraus; Wann ſolcher nun gefraget wird / ob man da logiren könne / ſo iſt es genug / daß ers nicht abſchlägt / daß man ſich ſchon Hoffnung machen kan / daſelbſt unterzukommen. Fragt der Reiſende / wo der Stall ſey / damit er ſein Pferd hinein ziehen könne / wird ihm ſolcher vom Fenſter aus mit der Hand gewieſen / daſelbſt mag ers hernach ſelber ſo gut warten als er kan; Beſchweret er ſich etwan darüber / ſo heiſt es gleich / er ſoll hingehen und ſehen / wo ers beſſer bekommt. Tritt er nun hierauf in die ge-

gemeine Gaſt-Stuben/ ſo findet er daſelbſt allerley andere Gäſte mehr unter einander ſitzen/ und mag er/ gleich wie ſie/ daſelbſt ſeine Stiefel ausziehen/ und ſeine naſſe Kleider an dem Ofen trucknen/ wo er anders vor denen daſelbſt zuſammen gekommenen Reutern und Fuß-Gängern/ Kauffleuten/ Schiffern/ Ackers-Leuten/ Weibern/ Kindern/ Krancken und Geſunden Platz hat/ unter welchen einer ſich kämmet/ der andere den Schweiß abwiſchet/ der dritte die Stiefel ſchmieret/ ein anderer nach Knoblauch ſtincket/ und eine nicht geringere Vermiſchung der Sprachen iſt/ als bey dem Babyloniſchen Thurn; Iſt nun einer in dieſer Leute ihren Augen was beſonders/ ſo ſehen ſie ihn alle ſteif an/ wie die Kuh das neue Thor. Endlich/ wann es ſchon ſpäht in die Nacht iſt/ kommt der alte ſaur-ſichtige ſchmutzige Haus-Knecht/ zählet ſtillſchweigend ſeine Gäſte/ und läſt hierauf wacker einheitzen/ als wodurch ſie denen Reiſenden vermeynen gütlich zu thun; So es nun jemanden zu heiß würde/ und er etwan das Fenſter ein wenig aufmachen wolte/ wird gleich geruffen: Er ſoll wieder zumachen/ oder zur Thüre hinaus ſcheren. Bald kommt der Haus-Knecht wieder/ und überzählt abermahl ſeine Gäſte/ legt hierauf grobe hänffene Tiſch-Tücher auf den Tiſch/ ſamt höltzernen Tellern und Löffeln/ bald hierauf ſchwartz grob Brod/ endlich kommt die Suppe/ beſtehend aus eingeſchnitten Brod mit Fleiſch-Suppe übergoſſen/ und hierauf friſch und geſaltzen Fleiſch/ Brey und Zugemüſe. Endlich kommt der Wirth ſelbſt/ der dem Haus-Knecht nicht viel ungleich ſiehet/ und fragt etwan/ ob die Gäſte noch was haben wollen/ läſt auch noch wohl etwas beſſern Wein/ als der erſte war bringen/ worauf es/ wann ſolcher im Kopf geſtiegen/ an ein Geplauder und Geſchrey/ Schreyen/ Jauchzen und Tantzen gehet/ daß man meynen ſolte/ die Stube würde einfallen/ dabey dann niemand ſein eigen Wort hören kan. Wann dieſes alles vorbey/ tritt der Haus-Knecht abermahl in die Stube/ und bringet einen alten Teller/ auf welchem/ wie viel die Zeche ſey/ mit Kreyden angeſchrieben iſt/ dieſen legt er ſtillſchweigend auf dem Tiſch/ wer nun die Manier ſchon weiß/ der legt das Geld davor hin; Wann er nun genug hat/ ſo nicket er mit den Kopf/ und gehet davon. Endlich wird die Streu gemacht/ da jeder/ ſo gut als er kan/ ſich darauf niederlegen mag.

Daß aber dieſe Erzehlung in vielen Stücken nunmehro ihren Abfall leide/ giebt die Erfahrung ſelber an den Tag/ da/ wie ſchon gemeldet/ hin und wieder in unſern Teutſchen Dörffern/ ſonderlich/ wo groſſe Paſſages durchgehen/ und viel Reiſens iſt/ ſo bequeme Herbergen anzutreffen/ daß man ſich dieſelbe zu beziehen/ und darinn zu pernoctiren/ nicht darf gereuen laſſen. Eine dergleichen wohl-eingerichtete

Herberge muß auch diejenige zu Emaus geweſen ſeyn/ in welche der Heyland nach ſeiner Auferſtehung/ als es jetzt Abend werden wolte / mit denen beyden Jüngern eingegangen / und in derſelben hernach am Brod-Brechen erkannt werden. Imgleichen diejenige/ in welche der gutherzige Samariter den unter die Mörder gefallenen armen Menſchen gebracht / und ſelbigen dem Wirth aufs beſte anbefohlen/ daß er ſein pflegen ſolte / welches dann an einem auf den Tod verwundeten Menſchen nicht wohl hätte geſchehen können (weil zarte Speiſen und Medicamenta darzu erfordert werden) wann es eine kahle und kalte Herberge/ in welcher man nichts zu beiſſen oder zu brocken gefunden hätte / geweſen wäre.

**Sichere Herbergen** nennen wir diejenige/ da man ſich keines Mörderiſchen Uberfalls/ hinterliſtigen Dieberey und Beſtehlens zu beſorgen hat/ ſondern/ wann man von der Reiſe müde und matt iſt/ ohne einige Bekümmerniß auf ſein Lager ſich niederlegen und ſchlaffen / auch zum Uberfluß dem Wirthe / weil er vor einen ehrlichen Mann bekannt/ ſeine Sachen in gute Verwahrung / um davor zu repondiren / geben kan/ und nicht nöhtig hat/ die Kammer-Thüren zu verriegeln/ Tiſch und Bäncke vorzuſchieben / die gantze Nacht mit bey ſich habenden geladenen Piſtolen zu wachen / ſondern geruhig ſich auskleiden und niederlegen kan; Wiewol man darum gute Præcaution, auch an den vermeynten ſicherſten Orten zu gebrauchen / niemanden will widerrahten haben/ dann Trau-Wohl/ ſagt man im gemeinen Sprichwort hat offt das Pferd weggeritten.

**Unſichere Herbergen** hingegen ſeynd diejenige / da alles / oder doch ein groſſer Theil deſſelben mangelt/ was wir von denen ſichern gerühmet haben; Da der Wirth offt ſelbſt ein Dieb und Mörder / oder doch dergleichen Leute wiſſentlich oder unwiſſend beherberget/ unter der Decke mit ihnen liegt/ in ein Horn mit ihnen bläſet/ welches Sprichwort unter andern auch daher gekommen zu ſeyn ſcheinet / weil die Straſſen- und Strauch-Räuber gemeiniglich gewiſſe Pfeifflein haben/ dadurch ſie ſich einander ein Zeichen geben/ und aus den Buſch locken können. Abſonderlich aber iſt denen Herbergen nicht viel zu trauen / die gantz allein abwerts im Buſche oder Holtze ohne Nachbahren liegen/ welche von Alters her ſchon vor Dieb- und Mord-Neſter beſchryen ſeyn / da ſich des Abends allerhand Geſinde von Spitz-Buben/ Bettlern / ſo genannten abgedanckten Soldaten/ Landſtreichern/ Zigeunern/ und dergleichen ſaubere Compagnien mehr ſich einfinden / oder der Wirth ſelber mit ſeinem darzu abgerichteten Haus-Geſinde ſchon etliche Mord-Stücke an reiſenden Leuten ausgeübet/ wie wir davon klägliche Exempla unter

ter dem Wort **Wirths-Haus** angeführet haben.

**Weit entlegene Herbergen** heiſſen diejenigen / die kaum in einer gantzen oder halben Tag-Reiſe können erreichet werden; Dergleichen offt in Aſia denen Reiſenden/und auch in unſerm Teutſchland aus Mangel guter Land- und Dorff-Policey (welchen aber zu verbeſſern / wir in einem eigenen unter dieſen Titul ausgefertigten Tractat angewieſen haben) wiederfähret/ ſo daß mancher Paſſagier oder reiſende Compagnie, wann ſonderlich die Pferde abgemattet/ der Weg böſe/ und die Nacht finſter iſt / ihr Lager unter freyen Himmel aufſchlagen/und GOtt dancken muß/ wann noch etwas Holtz/ um Feuer anzumachen/ in der Nähe zu finden iſt.

**Nah-gelegene Herbergen** hingegen finden ſich in allen ſolchen Provintzien/ in welchen gute Policey herrſchet/ und die abſonderlich auch einen guten Grund und Boden haben/auf welchen die Bauren und Dörffer nahe zuſammen ſeyn / und ſich doch nähren können.

**Vornehme Herbergen** ſeynd/wie ſchon gemeldet/ diejenige/ da auch groſſe und vornehme Leute vor ihr Geld wohl accommodiret werden können. **Geringe** und **gemeine** hingegen/da allerhand Geſind des Abends zuſammen kommt/ kein Reſpect der Perſonen iſt/ und alles unter einander in einer unflätigen Stuben/ ſo wie es oben erzehlter maſſen von Deſiderio Eraſmo beſchrieben worden/ ſich behelffen muß.

**Koſtbare Herbergen** mag man diejenige nennen / da entweder wohl/ aber auch im hohen Preiß tractiret/ und denen Paſſagiren, wes Standes ſie auch ſeyn/der Beutel brav geſchneutzet wird/nach dem ſehr wohl gegebenen Sprichwort ſolcher eigennützigen Gaſt-Wirthe: Kommſt du/ ſo ſcheere ich dich / kommſt du wieder/ ſo ſcheere ich dich aufs neue / kommſt du dann nicht wieder/ ſo biſt du ſchon geſchoren. Oder es ſchreibet auch ein ſolcher Wirth die wenige Tractamenten, die er gibt/ mit doppelter Kreyde an / läſſet ſich auch wol gar die Qualität an einen Gaſt bezahlen; Alſo/ daß der Vornehme / ob er gleich nicht mehr als der Geringe verzehret / dennoch ſeiner Qualität halber ein mehres als dieſer bezahlen muß.

Hingegen finden ſich auch wieder **wohlfeile Herbergen**/ in welchen die Wirthe entweder raiſonnable und Gewiſſenhafftig ſeyn / und es ſo machen / daß man ein ander mahl wieder Luſt hat bey ihnen zu kommen / oder man findet auch ſo wenig in ſolchen Herbergen / daß ob man auch gleich gerne Geld verzehren wolte / man doch nichts davor bekommen kan; Dahero heutiges Tages das mit ſich führen einer guten kalten Küche/ und wohl-verſehenen Flaſchen-Futters/ auf etlichen Routen allerdings nohtwendig ſeyn will.

Saubere Herbergen ſeynd diejenige zu nennen / da es in allen Zimmern / in der Küchen und den Schlaff-Gemächern reinlich zugehet / mit weiſſem Tiſch- und Bett-Zeug / ſaubern Schüſſeln / Kannen und Krügen die Gäſte accommodiret werden.

Unſaubere hingegen ſeynd denen oberzehlter maſſen von dem Eraſmo beſchriebenen / oder denen Italiäniſchen Herbergen gleich / von welchen ausführlich unter ihrer eigenen Benennung gedacht worden.

Folget eine kurtze Beſchreibung verſchiedener Nationen Herbergen / und zwar von Spanien anzufangen / ſo iſt in ſolchen Schmalhans Küchen-Meiſter / welcher ſeinen Gäſten Eſels-Fleiſch vor Reh-Brahten aufftråget / deſſen ſie dann nicht eher gewahr werden / als bis ſie etwann die abgezogene Haut einerwegen in dem Stall oder ſonſt irgend auf dem Hofe hängen ſehen / des übelen Quartiers und der ſeltzamen Compagnien zu geſchweigen / die man in ſolchen Wirths-Häuſern antrifft / da ſich hin und wieder Don Quichots mit ihrem Sanche Panche, Lazarilles de Tormes, Don Gusmans und dergleichen Leute einfinden ; Wie hievon ein mehres unter dem Worte **Spaniſche Speiß-Arten** / item, in der Spaniſchen Reiß-Beſchreibung der Gräfin von Aunoys kan nachgeſehen werden.

Franckreich hat zwar faſt durchgehends ſolche Wirths-Häuſer / da man gut Eſſen und Trincken / oder zum wenigſten Wein und Brodt bekommen kan / die Propreté oder Reinligkeit aber muß man davon laſſen / ſintemahl die Frantzoſen darinn keine gute Holländer ſeyn / wie wir täglich an vielen in Teutſchland wohnenden Frantzoſen zu erſehen haben; ſo ſeynd auch die Frantzöſiſche Herbergir-Betten leicht gemacht / indem man nur den Stroh-Sack oder das pure Stroh / welches unten lieget ein wenig auffſchütteln / die darüber liegende Matratz und wollene Decke ein wenig zu rechte legen darf / ſo iſt das gantze Bett fertig / und darff man ſich nicht beſorgen daß einen die Federn viel ſtechen werden; Dahingegen hat es auch wieder vornehme und wohl-conditionirte Gaſt-Höfe / da ein fremder wohl aufgenommen / gut accommodirt / und um ein Billiges wieder erlaſſen wird; Wie dann faſt durchgehends vor honette Paſſagiers in Franckreich die Methode eingeführet / daß ihnen des Mittags 8. gute Groſchen / oder 20. Frantzöſiſche Sols / des Abends aber vor Mahlzeit und Lager auch wohl des andern Tages vor ein Früh-Stück darzu / einen halben Rthlr. oder 30. Sols nur gerechnet wird / und dieſes mögen vielleicht die Wirths-Häuſer ſeyn / welche von dem Eraſmo ſo ſehr gerühmet werden.

Was die Engeländiſche Herbergen anbelanget / ſo halten dieſelbe gleich-

ſam das Mittel zwiſchen den Teutſchen und Frantzoſen / weil / wie man ſaget / dieſe Nation ſo wol von den Teutſchen als Frantzoſen herſtammet / oder doch viel von ihren Sitten angenommen hat / darum ſind die Gaſt-Wirthe daſelbſt nicht allzuſtörriſch / wie einige Teutſche / ſondern ihre Saurſichtigkeit iſt mit einer Frantzöſiſchen Freundlichkeit etwas unterbrochen.

In den Niederlanden wird ein ſtarcker Teutſcher faſt eben ſo wenig als in Spanien / ſeinem Wunſch nach / accommodiret werden / ſintemahl dieſe Nation ſehr mäſſig lebet / und nichts von vielen Tractamenten hält. Der vornehmſte Mann behilfft ſich gerne mit einem Salat / ein wenig geräuchert Fleiſch oder einen Bückling / nachdem die Jahrs-Zeit iſt / und einem Pint Weins.

In Dännemarck gehets etwas beſſer her / da bekommt man zu Eſſen und zu Trincken genug / wann einem die Gammel-Mat oder das groſſe Fleiſch-Vat auffgeſetzet wird / ſo möchte einer der niemahls zu vor dieſer Gegend geweſen / vor den groſſen Stücken von allerhand Fleiſch erſchrecken; Wer wohl iſſet der iſt ein angenehmer Gaſt / der es aber nicht thut / der verachtet des Wirths Speiſe. Im übrigen ſind die Gaſt-Wirthe daſelbſt meiſtentheils auffrichtige und ehrliche Leute / denen ein Glas Brandwein eben ſo leicht fält als ein Glas Wein.

Weil man in Schweden nicht gar vielfältig reiſet / ſo findet man auch nicht allenthalben / ſondern nur auf denen groſſen Heer-Straſſen Herbergen / darinn einem Reiſenden ſehr wohl gedienet wird. Wer ſonſt dieſer Orten / auſſerhalb der Land-Straſſen / oder auch wol auf dieſelbe zureiſen kommet / der findet die Schwediſche Nation ſo diſcret, daß es nicht zu beſchreiben; Gar leichtlich tractiren ſie einen Fremden nach ihrem Vermögen umſonſt / und ſcheinets inſonderheit / als wann die Prediger dieſes Landes hiervon Profeſſion machten. Wann ein Reiſender hungrig iſt / und an etlichen Orten vor ein Haus kommt / ſo mag er / wann ſchon niemand zu Hauſe iſt / hinein gehen (dann man verſchlieſſet hieſelbſt kein Haus vor denen Dieben) und mag von Eſſen / Speiſe nehmen was / und wie viel er auffeſſen kan / und alsdann kan er ungehindert wieder ſeines Weges gehen. Es hat das Anſehen als wann ſich dieſe Nation noch allerdings richte nach dem ſtrengen Gaſt-Geſetze / welches Carolus der Schweden und Gothen König vor vielen Jahren eingeführet / daß ſich nemlich ermelte beyde Nationen nicht allein untereinander / ſondern auch gegen alle Ausländiſche / was die Bewirthung anlanget / diſcret und freundlich erzeigen ſolten / und ſolte vor eine Sünde gehalten werden / wer einen Reiſenden nicht würde unter ſein Dach nehmen. Wer nun überzeugt werden könte / daß er einen Fremdlingen abgewieſen / deſſen

ſen Haus ſolte mit Feuer verbrennet werden. In Finnland / Eſten / Carelen und Liefland findet man mehrentheils ſehr diſcrete Wirthe.

In Moßcau ſeynd die Herbergen ſchlecht/ hingegen die Victualien wohlfeil / alſo daß derjenige der ſelbſt einen Koch bey ſich führet / oder mit der Küchen wohl umgehen kan / ſich wohl unterweges tractiren kan/ſchönes Brodt iſt auch bey ſie jeder Zeit allenthalben zu bekommen / vor allen aber ein guter Trunck Meth und Brandwein.

Pohlen hat ſchlechte Herbergen/ und ſind ſolche (wie auch die Italiäniſche und anderer Nationen ihre) mehrentheils unter ihrer eigenen Benennung in dieſem Buche gnugſam beſchrieben. Vide auch ein mehres unter dem Worte **Wirths-Haus.** Item, von denen Morgenländiſchen Herbergen unter dem Worte *Caravanſeren.*

**Hering** / Alec vel Halec Fr. *Harang*; Was deren Fang / und unterſchiedliche Sorten / imgleichen die vortheilhafftige Handlung/ welche die Holländer damit treiben / betrifft/ ſolches iſt in unſern neueröffneten Kauffmanns-Magazyn, der Länge nach unter dem Worte Hering zu leſen / und nur daraus zu bemercken/ daß der Hering mehrentheils auf der Engliſchen Küſte von den Holländern gefangen/ und ſo gleich auf ihren Buyſen oder Herings-Schiffen eingeſaltzen/ und folglich durch gantz Europa in folgenden Sorten (als (1) **Maicken-Hering** / welcher am erſten gefangen wird/ und das zarteſte und fetteſte Fleiſch / und gantz keine Küte oder Eingeweyde hat. (2) **Voll-Hering**/ der um Bartholomäi gefangen wird/ und den Bauch voll Rögen und Milch hat. (3) **Brand-Hering** / welcher nur von dem Voll-Hering durch das ſpähte Ankommen / und beſondere veſteres Einpacken differiret) verhandelt werde. In denen See-Städten Hamburg und Lübeck komt viel (unter Norwegen/ item, zu Aalburg in Jütland/ und unter Schonen / woſelbſt vor dieſem in der Oſt-See der gröſte Herings-Fang geweſen / gefangener und eingeſaltzener) Hering an / der ſich aber ſo wol nicht halten / noch ſo weit verführen läſt / als der Flämiſche oder Holländiſche Hering ; Hingegen nützen ihn ſolche See-Städte theils wann er ein oder zwey Tage vorher ausgewäſſert worden / zum Sied-Hering / oder er wird auch auffgehangen / und alsdann auf den Roſt gebrahten / welches mit etwas Senff dabey / manchen / der nicht viel zu verzehren hat / gleich wie in Ober-Teutſchland der geſaltzene Hering / an ſtatt des Früh-Stücks und Mittags-Mahl dienen muß / dahero auch ein guter geſaltzener Hering Sprichworts weiſe eine Schneider-Karpe genennet / denen Thüringern aber Schertz-weiſe nachgeſaget wird / daß

ſie von einer Herings-Naſe neunerley Suppen ſchmackſam zu machen wüſten. Eine ſonderliche Gabe GOttes iſt auch dieſer Hering-Fang an der Oſt-See/ da er Jahr aus Jahr ein friſch/ und inſonderheit ſehr häuffig im Frühe-Jahr gefangen wird/ alſo/ daß er manch mahl noch lebendig/ wie wol ſehr ſelten/ (weil des Herings Branchiæ oder Kieſen nach Proportion des Leibes ſehr weit geſpalten ſeyn/ dannenhero er auch auſſer dem Waſſer nicht lange leben kan) auf dem Marckte gebracht wird/ da ihn dann Reiche und Arme ſehr häuffig wegkauffen/ theils auf den Roſt braten/ theils nachdem er in Mehl umgewendet worden/ im Butter in der Pfanne prägeln/ etwann auch ſo lange einſaltzen/ bis ihn die Augen gebrochen/ und alsdann auffreiſſen/ von einander ſpreiſſen/und zu Bücklingen räuchern/ davon unter dem Worte **Räuchern** mehre Anweiſung geſchiehet. Diejenige/ die den friſchen Hering nicht haben könen/müſſen ſich mit den Geſaltzenen behelffen/ und ſolchen entweder eingeſchnitten mit Eßig/ Oehl und Pfeffer/ auch wol mit Aepffel und Zwibeln zubereitet eſſen/ oder ſolchen auswäſſern/ und alsdann zum Sieden und Brahten gebrauchen/ wie wol er ſo dann niemahls den Geſchmack der friſchen erreichen wird. Uber den Sied-Hering wird auch ei- Brühe von Butter/ Wein-Eßig oder Weinbeer-Safft gemachet. Was von denen geräucherten Heringen oder Bücklingen zu wiſſen/ ſolches ſiehe unter dem Worte **Bückeling**.

Eine ſonderbahre Delicateſſe wird auch aus dem nach Johanni ankommenden neu gefangenen Hering gemachet/ und offt das Stück zu etlichen Schillingen und Groſchen verkauffet/ kleine Fäßgen/ Schachteln und Teller voll einander zum groſſen Præſent zugeſandt/ wie wol auch mancher alter in Milch ausgefriſchter Hering oder Nordiſch Gut/ welches man in denen See-Städten/ ſchon zwiſchen Oſtern und Pfingſten haben kan/ mit darunter läufft/ſo dann heiſſet es: Natura hominum Novitatis avida eſt.

**Hertz**/ Cor, Fr. *le Coeur*, iſt an denen vierfüßigen Thieren voller Zaſern/ und nicht wol zu verdauen/ wann es aber einmahl verdauet iſt/ ſo giebet es gute Nahrung.

**Hexen-Tranck**/ Potio Sagarum, welchen die Henckers denen Hexen ehe ſie ſolche auf die Tortur bringen/ zu geben pflegen/ beſtehet/ wie Ditherr in ſeinen Addition. ad Beſold. ſub voc. Hexen beſchreibet: (1) In einem Trunck Bier/ in welchen (2) ein wenig gerieben Brodt/ (3) ein wenig ſchwartzer Kümmel gemiſchet/ folglich warm gemacht/ und denen Hexen eingegeben wird; welche Art der Tortur aber nicht mehr gebräuchlich iſt. Conf. Dn. Brunneman. Proc. inquiſ. cap. 8. memb. 5. n. 69. in fin.

Hieſen vide Hagebutten.

Himbeeren oder Hindbeeren/ quaſi Cervarum baccæ, der Hinden-beer/ Rubus idæus, weil ſie auf dem Berge Jda ſehr häuffig wachſen ſollen/ ſeynd zweyerley Arten/ als Rubus idæus fructu albo, vel leucocarpos weiſſe Himbeeren. Dieſe haben Stacheln wie die gemeine/ wachſen aber nicht wild/ ſondern werden werden nur in Gärten gezielet; Und Rubus Jdæus lævis, vel alter, non ſpinoſus, Rubus hircinus, Bocksbeer/ iſt eine dritte Art Himbeeren/ aber glat und ohne Stacheln/ welche an etlichen Orten in Hecken/ und auf feuchten Bergen wild wachſen.

Das Temperament der reiffen Himbeern iſt von den Brombeern/ als mit welchen ſie einerley Geſchlecht machen/ nicht viel unterſchieden/ nur daß der Geruch an denen Himbeeren lieblicher und hertzſtärckender als an denen Brombeeren iſt; Dahero man auch aus denen Himbeeren auf der Apoteck ein Waſſer/ Safft und Eßig denen Krancken zum Labſahl bereitet.

Auf die Tafel kommen zuweilen die Himbeeren roh/ die aber in Zucker eingelegte/ wie auch die Himbeer Paſten oder Teige ſeynd ſo viel angenehmer.

Man machet auch eine treffliche Conſerve von denen weiſſen und rohten Himbeeren/ indem man ihnen dem Safft gantz gelind ausdrucket/ und bewahret ſolchen in einem Glas/ läſſet ſolchen darinn ſtehen/ bis er ſich geſetzet/ und die Hefen auf den Boden geſuncken. Wann nun euer Zucker zu einer dicken Conſerve geworden/ ſo gieſſet dieſes Saffts ſo viel darein als euch dűncket/ daß der Zucker vertragen mag/ und nicht wäſſerich werde; Hierauf gieſſet ihr ſolche Conſerve in Papierne Pfannen/ ſchneidet und bewahret ſie zum Gebrauch.

Hindläuffte/ vide *Cichorium.*

Hippocras, iſt eine Art gewürtzten Weins/ welcher auf unterſchiedliche Manier folgender geſtalt bereitet wird: Nehmet des beſten Zimmets 3. Loth/ Jngwer 1. Loth/ Gewürtz-Nägelein 8. Stücke/ eine Muſcaten-Nuß/ langen Pfeffer/ Muſcaten-Blüth/ Paradieß-Körner/ jedes ein halb Quintlein/ Zucker ein halb Pfund/ alles gröblicht zerſchnitten/ laſſet es in drey Seidlein Wein gantz gelinde aufſieden/ und ſo dann ſelbigen durch einen reinen Filtz-Sack lauffen/ ſo wird er nicht allein gutes Geſchmackes/ ſondern auch dabey hell und klar ſeyn.

Auf eine andere Art:

Nehmet 6. Loth Zimmet/ Muſcaten-Blüth und Nägelein/ jedes ein halb Loth/ Cardamumen anderthalb Quintlein/ der gelben gantz dűnne ausgeſchnittenen Citronen-Schelffen 2. Loth/ zerſchneidet und zerſtoſſet alles klein/ ſchüttet drey bis vier Maaß Wein darüber/ laſſet es etliche Tage ſtehen/ und 18. bis 20. Loth geſtoſſenen Zu-

Zucker darinnen auffſieden / nehmet von 6. bis 8. Eyern das Weiſſe / ſchlaget dieſes ſo lange mit einer Ruthen ab/ bis es recht geſtig iſt / und zu einem Schaum wird / ſeyhet obbeſagten Wein von denen Gewürtzen ab / und gieſſet ihn an dieſen Schaum / laſſet es noch ein und andern Wall thun / ſo wird ſich das Unreine und Dicke auf dem Schaum von Eyer-Weiß vereinigen / welches ihr ſo dann mit einen höltzernen Löffel abſchäumen und abſondern ; Nachdieſem noch einmahl/ vermittelſt eines reinen Leinenen Tuches durchſeyhen könnet / ſo werdet ihr einen Hippocras der rein / fein und gut iſt / überkommen. Dieſen Wein leget man auch den Titel der Claret-Weine bey / weil ſie nicht wie andere fremde geſottene Weine trübe/ ſondern gantz hell / lauter und klahr ſind. Davon wir noch einige Beſchreibung hiermit anfügen wollen.

Ein ſehr guter Claret-Wein:

Zu 3. Maaß Wein nehmet 2. Loth Zimmet / und 1. Quintlein Ingwer / gröblicht zerſtoſſen / wie auch ein Pfund Zucker / laſſet ſolches 7. oder 8. Stunden lang in einen wohl bedeckten Geſchirr ſtehen / alsdann durch einen von Zwilch / oder welches noch beſſer iſt / aus Filtz gemachten reinen Sack lauffen / und verwahret ihn in gläſernen Flaſchen / in einen Keller / zu beliebigen Gebrauch.

Auf eine andere Art:

Wann ihr dieſen Claret-Wein gleich den jetzo beſchriebenen auf 3. Maaß richten wollet / ſo zerſtoſſet 3. Loth Zimmet/ Florentiniſcher Violen-Wurtzel 1. Loth / Cardomumen ein halb Loth/ Ingwer ein Quintlein/ſamt einem Pfunde Zucker / laſſet es alles mit 3. Maaß Wein auffſieden / und ſeyhet es durch ein härnes Tuch.

Ein anderer köſtlicher Claret-Wein:

Nehmet 8. Maaß guten Wein/ laſſet ihn über einen Kohl-Feuer ſieden/ hebet ihn von dem Feuer / werffet 3. Loth Zimmet-Rinden / 2. Loth Muſcaten-Nüſſe / und anderthalb Pfund Zucker / alles gröblicht zerſtoſſen da zu hinein / rühret es wohl durch ein ander; Loſſet den Wein mit dieſem Gewürtze nochmahl auffſieden / und wie zuvor erkühlen: Inzwiſchen zerſtoſſet von Gewürtz-Nägelein ein Quintlein / von Cardomomen anderthalb Loth / zerſchneidet ein halb Pfund der beſten Roſinen oder Zibeben / ſchüttet dieſes zuſammen in einen oben weiten / und unten engen / von Parchent gemachten Sack/gieſſet den zum zweytenmahl geſottenen Wein darauf / preſſet den Sack ein wenig / und laſſet den Wein in ein reines kleines Fäßlein in das Spundloch verſeyhen / oder aber in eine gläſerne Flaſche / mit einen etwas weiten Mundloch / ſchlaget das Fäßlein feſt zu / verwahret die Flaſche mit ihrer Schraube / auf das beſte / laſſet es etliche Tage ſtehen und vergehren/ ſo habet ihr einen köſtlichen Claret-Wein.

Un-

Ungeſottener Gewürtz-Wein:

Nehmet 2. Loth guten Ingwer/und 1. Loth Zimmet/ zerſchneidet und zerſtoſſet beydes gröblicht/ wie auch anderthalb Loth Calmus/ thut es alles in ein Säcklein/ und hänget dieſes in den Wein.

Auf eine andere Art mit Brandwein anzuſtellen:

Gieſſet offt herüber gezogenen ſtarcken Wein-Brandwein in eine Flaſchen/ hänget in einen Bündelein allerley beliebiges gröblicht zerſchnittenes Gewürtze darein/ ſo lange bis der Brandwein die Krafft derſelben an ſich gezogen/ haltet aber ſelbige mit ihren Deckel wohl verſchloſſen/ ſeyhet ſelbigen durch ein reines Tuch/ und hebet ihn wohl verwahret auf. Wollet ihr nun einen guten Gewürtz-Wein jemand vorſetzen/ ſo gieſſet von dieſem Brandweine nur etwas weniges in die Wein-Kanne/ und beedes offt mit einander ab/ ſo bekomet ihr einen gantz hellen/ nach Gewürtz ſchmeckenden ſehr angenehmen Wein.

Oder:

Nehmet auf 1. Seidlein offt übergezogenen ſtarcken Wein-Brandwein/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintlein Ingwer/ 20. Pfeffer-Körner ſchwer Gewürtz-Nägelein/ von einer Muſcaten-Nuß/ wie auch von Pfeffer und Cardomomen/ jedes ein halb Quintlein/ ſchüttet dieſes Gewürtz in den Brandwein/ ſchraubet die Flaſche feſt zu/ ſchüttet das Gewürtze in derſelben öffters hin und her/ damit die Krafft deſſelben ſich deſto beſſer in den Brandwein ziehe/ gieſſet ein wenig geläuterten Zucker daran/ ſchwäncket alles in der Flaſche öffters hin und her; Nach verfloſſenen 6. oder 8. Tagen laſſet dieſen Brandwein durch einen Trichter von Fließ-Pappier lauffen/und verwahret ihn in einem wohl verſchraubten Glaſe; Wollet ihr nun einen ſolchen gewürtzten Wein davon machen/ ſo dörffet ihr nur zwey oder drey Löffel voll deſſelben in eine Maaß Wein ſchütten/ und mit einander öffters abgieſſen/ ſo wird dieſer Wein vortrefflich angenehm nach dem Gewürtze ſchmecken; Und auf ſolche Art können dergleichen gewürtzte Weine zu allerzeit/ faſt Augenblicklich nach Belieben gemachet werden.

**Hirſch** / Cervus communis, (zum Unterſchied des **Brand-Hirſchens**/ Tragelaphus, welcher lange ſchwartze Zotten am Halſe hat/und ſtärcker von Leibe iſt/ auch in den Böhmer-Wald häuffig gefunden wird) heiſt bey den Jägern das rothe Wildpret/ und wird dem Alter nach unterſchieden in Hinnulos, **Hind-** oder **Wild-Kälber**/ welche den erſten Monaht fleckigt seyn/ hernach allgemach ihre Flecken verliehren; Sie behalten dieſen Nahmen bis in das zweyte Jahr/ in welchem ſie die beyde kurtze und rauhe Puckeln an ihrer Stirn/ als einen Anfang der künfftigen Hörner zeigen. Dieſe Wild-Kälber ſeynd zart und wohl zu ver-

verdauen / und gehören vor allen auf groſſer Herren Tafeln; Sonderlich ſeynd die junge Hirſch-Kolben / welche hervorſtoſſen / wann das alte Geweyh abgefallen / gut / wann man ſolche in kurtzer Brühe ſiedet / hernach abſchälet / in Scheiben zerſchneidet / würtzet / und mit denen Suppen / die man zu denen Truffes oder Erd-Ballen gebrauchet / vermenget.

Wann die Wild-Kälber zwey Jahr alt ſeyn / ſo ſetzen die Männlein gerade Stangen ohne Aeſte / und heiſſen alsdann **Spieß-Hirſche**; Im vierten und folgenden Jahren kommen ſchon Enden an ſolche Stangen / die ſich jährlich / nachdem ſie die alten im April abgeworffen / vermehren. Ein ſolches Hirſch-Wildpret iſt gleichfals zart und leicht-daulich / ſo daß auch Plinius erzehlet / daß es / wann es des Morgens zum Früh-Stück genoſſen würde / das Fieber curire. Hingegen will ihm Galenus eine Hart-Daulichkeit und Bös-Safftigkeit zuſchreiben / und daß es melancholiſch und ſchwartz Gallig Geblüht mache; Dahero es auch die Salernitaniſche Schule unter diejenige 10. Speiſen geſetzet / die man meyden ſoll / in folgenden Verſen enthalten:

Perſica, Poma, Pyra, Lac, Caſeus, & Caro ſalſa,
Et Caro Cervina, Leporina, Bovina, Caprina,
Atra hæc bile nocent, infirmis ſunt inimica.

Es kan aber ſolche ſchlechte Qualität des Hirſch-Wildprets durch Zuthun des Gewürtzes im Kochen und in denen Paſteten gemildert werden / und dann verbeſſert oder verſchlimmert auch die Saiſon oder Jahrs-Zeit daſſelbe; Alſo haben die Hirſche das meiſte Feiſt / und ſind am allerbeſten / wann ſie in die Brunſt im Herbſt-Monaht treten; In währender Brunſt ſpühret man an ihnen einen geilen Geſchmack / und nachgehends ſind ſie mager. Die Hinden werffen im Frühling / und den Sommer über mäſten ſich Hirſch und Hinden von neuen im Graſe und im Getreyde / damit ſie gegen den Herbſt wieder gute Zimmer geben können.

Die Jäger haben ihre eigene Redens-Arten beym Hirſch / ſintemahl ſein Blut heiſſet **Schweiß** / die Füſſe **Lauff-Laumen** / die Bugen **Knöpffe** oder **Läuffe** / der Rücken heiſt der **Zimmer** / die Seiten heiſſen **Krieben** oder **Wände**.

Nach den gemeinen Hirſchen kommen die ſo genannte **Dämmlein**- oder **Damm-Hirſche** / die zwar kleiner als die gemeine Hirſche / aber doch ſtärcker als die Rehe ſeyn; Sie haben flache breite Hörner oder Schauffeln / oben mit drey oder vier Aeſten beſetzt / der Schwantz iſt etliche Zoll lang / und nicht ſo kurtz / wie an den Hirſchen / von Farben ſind ſie entweder gantz roth / oder ſchwartz / oder weiß; Wann dergleichen Einfarbige ſich in der Brunſt-Zeit mit einander vermiſchen / ſo fallen davon Bunte oder Fleckigte. Das

Fleiſch

Fleiſch der Damm-Hirſche vergleichet ſich mit dem Reh-Wildpret. Was die an der Mutter annoch ſaugende Hinnulos oder **junge Dämmlein** betrifft/ werden ſelbige allem Wildpret vorgezogen.

Alles Hirſch- und Reh-Wildpret wird theils gebraten/ theils in Paſteten zugerichtet/ wobey nur noch zu mercken/ daß ſolches Fleiſch allezeit die Hälffte ſeines Saltzes in ſich habe.

Vom geraſpelten Hirſch-Horn wird eine Galret ſonder Fleiſch gemacht/ in welcher man ſolche Würtzung thut/ wie unter dem Worte **Kalbs-Füſſe** gelehret worden.

**Hirſe / Milium**, iſt dreyerley Gattung/ als (1) ſemine luteo vel albo, (2) ſemine nigro, (3) Milium arundinaceum ſive Sorgo, **Indianiſcher Hirs.** Die erſte Sorte, nemlich der gelb-weiſſe/ iſt der gebräuchlichſte; Sein Temperament iſt kalt im erſten/ und trucken im 2ten Grad/ wiewol hierüber einige Mishelligkeit/ davon C. Hoffmannus L. 2. Med. offic. C. 150. nachzuſchlagen. Er giebet nicht böſe/ doch wenig Nahrung; Iſt ſchwer zu verdauen/ wann er nicht mit Milch zu einen Brey abgekochet wird. Derowegen iſt er bey vornehmen Tafeln ſelten zu finden; Es wäre dann/ daß er im Durchlauff als eine anhaltende Artzney/ gleich dem Reiß/ genoſſen werden ſolte. Hingegen eine Schüſſel mit Hirſe/ aus Milch gekochet/ und mit rothen Zucker beſtreuet/ iſt der Bauren Speiſe bey ihrem Wohlleben; Und zwar iſt dieſe Färbung weit beſſer/ als der Sarmatier, welche nach dem Zeugniß Plinii Lib. 18. C. 10. ihre Hirſe mit Pferde-Milch kocheten/ aber zugleich den Pferden eine Ader öffneten/ und das Blut mit darunter miſcheten. Sonſt hat der Hirſe im Kochen die Art/ daß er ſehr quillet/ oder ſich vermehret.

**Höchſtes Gut des Epicuri**, worinn es beſtanden/ vide **Wohlleben.**

**Hochzeit-Tractamenten** unterſchiedlicher Nationen/ unter ſolchen kommen uns gleich zu erſt diejenige/ welche der groſſe GOtt unſern erſten Eltern im Paradieß aufgeſetzet/ dann/ nachdem er ihren Eheſtand durch die ſegen-reiche Copulation (Seyd fruchtbar und mehret euch/ und füllet die Erde) bekräfftiget hatte/ ſetzet er gleich hinzu: Sehet! ich habe euch gegeben allerley Kraut/ daß ſich beſamet auf der gantzen Erden/ und allerley fruchtbare Bäume/ und Bäume die ſich beſamen zu eurer Speiſe. Wie aber folglich die Menſchen ſich begunten zu mehren auf Erden/ und die Kinder GOttes nach den Töchtern der Menſchen ſahen/ wie ſie ſchön waren/ und davon zu Weibern nahmen welche ſie wolten/ hielten ſie ſich ſchon nicht mehr an ſolche ſimple Erd-Früchte und Tractamenten/ weil es in dem 6. Capitel

pitel des erſten Buchs Moſis am 11. Vers heiſſet / daß die Erde verderbet war vor den Augen GOttes und voller Frevels / indem alles Fleiſch ſeinen Weg verderbet hatte. Von der Unter-Trau / welche dort Abrahams Knecht (der von ſeinen Herrn den Abraham ausgeſchicket war / ſeinem Sohn Iſaac ein Weib aus ſeiner / des Abrahams Freundſchafft zu holen) in dem Hauſe Bethuels vollzogen hatte / hieſſe es: Und er aß und tranck ſammt denen Männern die mit ihm waren / und blieb über Nacht allda. Bey Simſons Hochzeit die er mit der Philiſterin zu Timnah hielte / gieng es ſchon prächtiger zu / dann es wurden ihme als Bräutigam 30. Geſellen / die bey ihm ſeyn ſolten / mitgegeben; Da dann / wie leicht zu erachten / die Braut auch nicht weniger Tiſch-Jungfrauen wird gehabt haben / und zugleich wohl tractiret worden ſeyn / zumahl da es auch / an ein Rätzel auffgeben / zum Zeit-Vertreib gieng / und ſonderlich das Rätzel (Speiſe gieng von den Freſſer und Süſſigkeit von dem Starcken) aufs Tapet kahme. Was vor ein groß Mahl bey dem Beylager des gewaltigen Königs Ahaſveri mit der Eſther geweſen ſey / wie die Länder dabey ruhen müſſen / und Königliche Geſchencke ausgetheilet worden / ſolches iſt zu leſen im Büchlein Eſther am 2 Capitel. Nicht weniger prächtig war auch das Beylager / welches König Alexander mit der Princeſſin Cleopatra celebrirte / immaſſen ein ſolches in dem erſten Buch der Maccabäer im 10. Capitel / am 28. Vers ſonderlich gerühmet wird. Was vor Tractamenten der junge Tobias auf ſeiner Hochzeit mit der Sara / Raguels Tochter / gehabt / wird eigentlich im 7. Capitel des Büchlein Tobiä nicht gedacht / ſondern nur blos / daß ſie GOtt gelobet / und eine Mahlzeit gehalten; Hingegen gedencket im Neuen Teſtament unſer Heyland eines Königes / der ſeinem Sohn Hochzeit gemacht / und Ochſen und ander Maſt-Viehe darzu ſchlachten / auch ſonſt andere groſſe Zubereitungen mehr machen laſſen. Auf die Hochzeit zu Cana in Galiläa wurde Wein geſchencket / bey welchen es an zimlichen / ob wol nicht koſtbaren noch überflüſſigen Tractament (immaſſen ſonſt der Heyland / da der Wein alle geweſen / nicht hätte Waſſer zu Wein machen dürffen) nicht wird ermangelt haben; wie es dann auch durchgehends auf denen Jüdiſchen Hochzeiten ſehr wohl zu ginge / welches abermahl der liebſte Heyland bey dem Marco am 3. am 19. Vers denen ſchein-heiligen Phariſäer zu verſtehen gab / da er ſagte: daß die Hochzeit-Leute nicht traurig ſeyn / oder faſten dörfften / ſo lange der Bräutigam bey ihnen wäre. Was die heutigen Juden vor Tractament bey ihren Hochzeiten haben / iſt anderwerts gemeldet worden. Bey denen Perſianern und einigen Indianiſchen Völckern

war

war es vor dieſem der Gebrauch/ daß Braut und Bräutigam ein Brodt mit einander theilen/ und jeder die Hälffte davon zu ſich nehmen und eſſen muſte. Dergleichen der groſſe Alexander bey ſeiner Vermählung mit der Roxane gethan. Die alten Teutſchen machten in denen erſten Zeiten ihrer noch unbefleckten Einfalt kein groſſes Tractiren bey ihren Hochzeiten/ wie dann auch der Braut-Schatz nicht ſonderlich bey ihnen geachtet wurde. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Teutſche Mahlzeiten**. Bey denen alten Heydniſchen Preuſſen/ ſetzte man dem Bräutigam und der Braut/ Bocks-Ochſen- und Bären-Nieren gebrahten vor/ weil ſie vermeynten/ ſolche würden ihre Fruchtbarkeit befördern; Wie dann eben um dieſer Urſach willen kein ausgeſchnitten Vieh auf ihren Hochzeiten dürffte geſchlachtet werden/ ſondern es kamen lauter Bollen und Böcke Fleiſch auf die Tafel. Von der Ruſſen Hochzeit ſchreibet Herr Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reiß-Beſchreibung lib. 3. cap. 8. daß unter andern Tractamenten auch dem Bräutigam ein gebrahten Huhn vorgeſetzet werde/ welches er mit der Hand in Stücken reiſſe/ und einen Flügel oder Bein davon hinter ſich auf die Erde werffe/ das übrige aber verzehre; Auch wird ihm bey der Copulation ein Römer mit rohten Wein eingeſchencket/ welchen er und die Braut dreymahl austrincken müſſen/ zum dritten mahl wirfft ihn der Bräutigam auf die Erde/ und tritt ihn mit der Braut in kleinen Stücken/ die Worte hinbey fügend: (So müſſen auch alle die/ ſo zwiſchen uns Feindſchafft und Haß zu erwecken gedencken/ vor unſre Füſſe fallen/ und zertreten werden.) Was die Perſianer vor Tractamenten bey ihren Hochzeiten haben/ iſt gleichfalls aus gedachten Olearii 5. Buche/ Cap. 22. zu erſehen.

Der civiliſirten Europäiſchen Nationen Hochzeit-Tractamenta betreffend/ ſeynd ſolche/ ſonderlich in Teutſchland an vielen Orten prächtig/ verſchwenderiſch und übermäſſig/ alſo daß auf einen ſolchen Hochzeit-Mahl offt mehr verfreſſen und verſoffen wird als der gantze Braut-Schatz nicht austräget/ den der Bräutigam mit bekommt/ ſolcher auch Zeit ſeines Lebens hernach (weil ihm mit eins ſo viel bares Geld aus den Händen gegangen) ſich nicht wohl wieder erholen/ oder ſeine Nahrung recht fortführen kan; Dahero auch einige löbliche Regenten und Obrigkeiten ſehr Chriſtlich und wohl gethan/ daß ſie ſolchen Ubermuth und Verſchwendung bey Hochzeiten abgeſchaffet/ eine gewiſſe Zahl der Gäſte und Speiſen geſetzet/ die man nur einladen und aufftragen darff/ dabey dann auch die Speiſen ſelbſt/ und das Getrăncke/ item, die Zeit/ wie lange die Hochzeit wären ſoll/ determiniret/ und alles nach dem Stande und Vermö-

mögen derjenigen welche Hochzeit machen / ſehr löblich eingerichtet worden. Andere Nationes hingegen / und unter ſolchen ſonderlich die Frantzoſen/ Italiåner/ Holländer machens mit ihren Hochzeit-Mahlen kurtz und gut/ geben etwann ein Abend-Eſſen denen nechſten Freunden / oder nur bloß eine in allerhand Confituren und Wein beſtehende Collation, und gehen hierauf ohne ferneres unſinniges Tantzen und Springen mit der Braut zu Bette.

**Hoffhaltungen** groſſer Fürſten und Potentaten ſeynd / theils kleine und eingezogene / theils groſſe und verſchwenderiſche / theils wohl eingerichtete und ordentliche / und hingegen wieder übel geordnete und confuſes, koſtbare und prächtige / und auch menagirliche und ſparſame / verſchuldte und miß-creditirte und freye in vollem Credit ſtehende. Von allen dieſen etwas ausführlicher zu reden / ſo nennen wir dieſes eine kleine Hoffſtaat/ da es nicht ſo wol aus Mangel der Einkünffte / und daß der Herr etwann nicht reich und mächtig iſt / und alſo der Kräfften eine gröſſere zu halten mangelt / allenthalben knap zugeſchnitten/ wenig Bedienten gehalten / und unnütze Mäuler ernehret werden / ſondern da auch bey groſſen Uberfluß der Einkünffte und hohen Rang des Fürſtens / dannoch eine gantz in die Enge gezogene compendieuſe Hoffhaltung gehalten / und aller Uberfluß davon retrenchiret wird / wie dergleichen der ſonſt reiche und mächtige Kayſer Auguſtus, item, der Hadrianus Antoninus Pius, Rudolphus I. und andere Fürſten und Potentaten, ſonderlich aber Erneſtus Pius, Hertzog von Gotha und andere mehr geführet. **Eine groſſe und verſchwenderiſche Hoffhaltung** hingegen iſt diejenige/ bey welchen es wie an des Neronis, Domitiani, Heliogabali und anderer wollüſtigen Fürſten Höfen alles in gröſter Verſchwendung zugehet / und offt vieler Jahre Einkommen nicht zulänglich ſeyn / die Depenſen welche in einem Jahr auf den Küchen- und Keller-Etaat gehen / zu ſtopffen/ da ſo viel unnütze Mäuler/ Hoff-Schrantzen und Teller-Leckers gehalten werden/ welche gleich denen Heuſchrecken/ nur ſcheinen gebohren zu ſeyn / die Gaben GOttes/ die er denen armſeligen Menſchen zur Nohtdurfft und Lebens-Unterhalt aus der Erden wachſen läſſet / zu verzehren / ja welche mehr Wein und Delicateſſen in einem Tag durch die Gurgel (ohne einige Danckbarkeit gegen GOtt / oder Abſicht auf die Noht des Nechſten) jagen / als gantze Provintzien in Jahr und Tag nicht conſumiren möchten / wobey dann / welches das erbärmlichſte iſt/ viele ſolcher Hoff-Schrantzen ihren Herrn mehr um des Bauchs willen/ als aus Liebe dienen / weil ſie ſonſt auch dieſe auf des Herrn Unterthanen und

deren Conſervation, als an welchen des Herrn wahres Intreſſe hanget/ erſtrecken würden/ ſo aber iſt davon bey ihnen nicht der geringſte Gedancken oder Reflexion, wo dasjenige was ihnen ſo überflüſſig bey Hofe alle Tage zu verſchwenden auffgetragen wird/ herkomme; genug/ daß ſie es (unter dem Schein/ als wann des Landes Herrn Ehre darunter verſirte/ allezeit ſo überflüſſig tractiren zu laſſen) dahin gebracht/ daß ihnen/ ſo lange ſie bey Hofe ſeyn/ nichts abgehen möge.

**Wohleingerichtete und ordentliche Hoffhaltungen** hingegen nennen wir/ da alles was zu eines groſſen Potentatens und Fürſten ſeinen Staat gehöret/ dergeſtalt löblich gouverniret/ reſpiciret/ und durch die Ober-Hoffmeiſters und Marſchälle/ oder wer ſonſt die höchſte Auffſicht und Commando darüber hat/ alſo eingerichtet und angeordnet wird/ daß weder des Herrn Reſpect noch die Billigkeit und die Unterthanen darunter leiden/ ſondern alles nach den Einnahmen proportionirt, und von aller Verſchwendung weit entfernet/ eingerichtet iſt. Eine ſolche Hoff-Ordnung hat der vornehme Teutſche Edelmann/ der Herr von Seckendorff, in ſeinen Teutſchen Fürſten-Staat/ item, der Herr Lohneiſen in ſeinen gelehrten und nützlichen Schrifften beſchrieben. Am allererſten aber wird uns ein Modell hievon in dem 4. Capitel des 1. Buchs der Könige vorgeſtellet/ da von des Salomonis ordentlich eingetheilter Hoffſtatt vom 22. bis 29. Vers geſaget wird: Und Salomo muſte täglich zur Speiſung haben dreyßig Cor Semmel-Mehl/ und ſechzig Weide Rinder/ und hundert Schaafe/ ausgenommen Hirſchen und Rehe/ und Gemſen/ und gemäſtet Vieh. Dann er herſchte im gantzem Lande diſſeits des Waſſers von Thiphſah bis gen Gaſa/ über alle Könige diſſeits des Waſſers, und hatte Friede von allen ſeinen Unterthanen um her/ daß Juda und Iſrael ſicher wohneten. NB. Ein jeglicher unter ſeinem Feigen-Baum von Dan bis gen Berſeba/ ſo lange Salomo lebete/ und Salomo hatte vierzig tauſend Wagen-Pferde/ und zwölff tauſend Reiſigen/ und die Ampt-Leute verſorgten dem König Salomo, und alles was zum Tiſch des Königs gehöret/ ein jeglicher in ſeinen Monden/ und lieſſen nichts fehlen/ auch Gerſten und Stroh vor die Roſſe und Läuffer/ brachten ſie an dem Orte da er war/ ein jeglicher nach ſeinen Befehl.

Hieraus ſehen und bemercken wir nun kürtzlich/ daß Salomonis Hoff-Statt ordentlich eingetheilet geweſen/ und man den Küchen-Etat ſo wohl gemachet habe/ daß man/ was täglich anzuſchaffen geweſen/ ein vor allemahl gewuſt hat.

Er herrſchte aber im gantzen Lande/ über alle Könige/ und hatte Friede/ drey groſſe Requiſita, um prächtig

Hoff zu halten / nemlich ein weites Land und Gebiet zu haben / welches viel Einkünffte träget / über Könige/ oder doch reiche Provintzien zu herrſchen / die ihre Contributiones richtig abführen müſſen / und drittens Friede zu haben / welcher ernähret und das Land beſſert ; Da hingegen Unfriede verzehret / und daſſelbe verheeret. Juda und Iſrael wohnete dabey ſicher unter ihren Weinſtock und Feigen-Baum / welches ſo viel ſagen will / als daß die Unterthanen auch genug an Speiſe und Tranck / und ſattſahme Lebens-Mittel durch alle Provintzien gehabt. Von Dan/ nemlich bis gen Berſaba / d. i. durch Salomonis gantzes Gebiete/ von einem Ende bis zum andern / und daß/ da der Hoff alle Tage herrlich und in Freuden gelebet/ ſie/ die Unterthanen/ auch keinen Mangel gelitten/ ſondern vor ſich und die Ihrigen auch noch einen guten Trunck Wein und Stück zu Eſſen übrig behalten/und nicht mit bellenden Magen/ vor Hunger eingefallenen Backen/ und leeren Beutel / bey Brod und Waſſer des Trübſals zuſehen dörffen/ ſondern ſie haben unter ihren Weinſtock und Feigen-Baum ſicher wohnen können.

Dabey dann auch die Klugheit Salomonis zu rühmen geweſen / daß er den gröſten Theil ſeiner Depenſen anderwerts her / als aus dem Lande und von ſeinen Unterthanen zu nehmen geſuchet. Da kahm erſtlich aufs Tapet das Commercium und die Schiffahrt nach Ophir, von wannen Salomonis Knechte auf eine Reiſe vierhundert und funfftzig Centner Gold hergeholet / welches dann hernach etliche Jahr ſofort gegangen / bis endlich alle Trinck-Gefäſſe des Königes / und alle Gefäſſe des Hauſes vom Walde Libanon Gülden / des Silbers aber ſoviel worden / als Steine auf den Straſſen. Alle Könige der Araber waren ihm zinßbahr / und alle andere Könige auf Erden begehrten das Angeſicht Salomonis/ ſeine Weißheit zu hören/ die ihm GOtt in ſein Hertz gegeben hatte / und brachten ihm ein jeglicher ſein Geſchencke/ ſilberne und güldene Gefäſſe/ Kleider/ Harniſche/ Würtze/ Roſſe und Mäuler Jährlich. Die Königin aus dem Reiche Arabia brachte 120. Centner Goldes / und ſehr viel Würtze und Edelſtein; alſo / daß das Gold/ ſo dem Könige Salomo in einen Jahr (auſſer dem was er durch die Commercia nach Ophir profitiret/) gebracht war / ſechs hundert und ſechs und ſechſig Centner geweſen/da er noch wohl hat eine prächtige Hoff-Statt von halten können ; Zumahlen da es auch ſcheinet / daß man ſich an ſeinem Hofe mit dem was ſein eigen Reich an Lebens-Mitteln und Delicateſſen ausgegeben / vergnügen laſſen / und eben nicht wie ein verſchwenderiſcher Nero gethan / aus allen Provintzien und Enden der Welt / was nur koſtbahres und ſeltzames geweſen / zuſammen

men ſuchen laſſen; Dann es ſtehet im 9. Capitel des 2. Buchs der Chronica im 9. Vers: Es waren keine Würtze als dieſe / die die Königin vom Reiche Arabia dem Könige Salomo gab; Werden alſo die Apicii und Frantzöſiſche Köche / mit denen Confiturieurs damahls noch nicht viel gegolten / oder die Ragouts und Fricaſſeen, item die Sauces von Haut Gôut viel im Gebrauch geweſen ſeyn / ſondern wohl ein guter Rinder-Braten / Reh-Rücken und Hirſch-Keule / ſamt einer ſchmackhafften Paſteten / oder guten Torten / die vornehmſten Schüſſeln auf des Königes und ſeiner Hoffleute Tafel ausgemachet haben; in Anſehung / daß wie die Juden noch heutiges Tages groſſe Liebhabers von Gebackenen ſeyn / (wie dann ſchon Sara auf Abrahams Befehl / denen ihm unverhofft gekommenen vornehmen Gäſten / Kuchen aus Semmel-Mehl backen muſte / und da GOtt dem Volcke Jſrael das Recht des Königes / den ſie über ſich begehret hatten / vorſtellen wollte / ſprach er unter andern / daß ſolcher die Jſraelitiſche Töchter nehmen / und Köchinnen und Beckerinnen daraus machen würde) alſo auch zu dergleichen Gebackenen die dreyßig Cor Semmel-Mehl / welche täglich zu Salomonis Hoffhaltung haben müſſen geliefert werden / verbrauchet worden / und daß man auch zu der Zeit noch nicht mit ſo groſſen Koſten fremde theure Köche gehalten und verſchrieben / ſondern den Frauenszimmer die Küche anbefohlen. Endlich war auch eine löbliche Ordnung an des Salomonis Hoffhaltung / daß alle Victualien von denen Königlichen Aemtern oder Tafel-Gütern nach Hofe geliefert / und nicht alles vor den baaren Pfenning auf dem Marckte (wie an vielen Orten geſchiehet) auf / und ſo zu reden / der Katzen das Schmeer abgekauffet worden / ſondern Salomon hat ſeine Amtleute und Proveditori gehabt / die auf das Monath in welchen ihnen die Verwaltung und Anſchaffung zugefallen / das gantze Jahr über haben zuſchicken können; Vielleicht daß auch der Salomo mit ſeinen Hoff-Lager ſich darnach gerichtet / daß er auf dem jenigen ſein Amt oder Tafel-Gut demſelben Monath geweſen / welches die Lieſſerung gehabt / weil im 28. Vers des obbeſagten 4. Capitels ſtehet / daß ſie / die Amtleute / Gerſten und Stroh für die Roſſe und Läuffer / (oder Poſt-Pferde) an dem Orte gebracht / wo der König ſich mit dem Hoff-Statt aufgehalten.

Dieſer wohl eingerichteten Salomoniſchen Hoffhaltung iſt nun wieder entgegen geſetzet / wo alles in höchſter Confuſion zugehet / niemand recht weiß wer Koch oder Kellner iſt / Unterſchleiff / Intrigues, Eigennutz / Partiterey / Beſtehlung des Herren Gut / unordentliches Freſſen und Sauffen / bald alles zur Unzeit in Uberfluß / bald wieder Mangel an dieſen und jenen ſich er-

ereignet / und im höchſten Schwange gehen / der Bedienten Rechnungen nicht abgenommen und nachgeſehen / keine Proportion in der Aus-Speiſung gehalten / die Lands-Fürſtl. Aemter und Tafel-Güter erſchöpffet und ruiniret / die Unterthanen mit Frohn-Fuhren hart gepreſſet / die köſtliche Delicateſſen und Geträncke in der Füllerey verſchwendet / weggeſchleppet / den geringſten Aufwartern / ja wohl gar den Hunden in Rachen geworffen / und mit vielen Uppigkeiten die Göttlichen Straffen über das Land gezogen werden.

**Koſtbahre und prächtige Hoffhaltung** heiſſen wir die jenige / da auf die Tafeln bey Hofe / i. e. auf Küch und Keller (als mit welchen wir hier allein zu thun haben) viel tauſend Jährlich gewandt wird / da täglich ſo viel Tafeln müſſen gedecket / jede mit ſo viel Gerichten beſetzet / anbey allen Hoff-Bedienten / von höchſten bis zum geringſten ſo viel Deputat, Wein und andern ins Geld lauffenden Dingen / abgefolget werden; Wie weit ſich aber ſolches jedes Orts thun laſſe / wird die Fürſtliche Rent-Cammer am beſten zu Ende des Jahrs / wann der Bilantz geſchloſſen wird / ermeſſen können. Man hat obige Salomoniſche Hoffhaltung deßfals zum Vorbilde und genugſame Nachweiſung / woher Salomo ſeiner Hoffhaltung Unkoſten zu beſtreiten / genommen habe. Ein Unterſcheid muß billig ſeyn / zwiſchen einer Käyſerlichen und Königlichen / und einer Fürſtlichen oder Gräflichen Tafel. Salomonis Weißheit wurde unter andern auch darum von der Königin aus Arabien geprieſen / die Speiſe vor ſeinem Tiſche / die Wohnung vor ſeine Knechte / das Amt ſeiner Diener und ihre Kleider / ſeine Schencken mit ihren Kleidern ꝛc. Wer aber Salomonis Hoff-Ordnung oder deſſen Einkommen nicht hat / dem werden es der Sachen Umſtände ſchon von ſelbſten lernen / und dem Grafen die Fürſtliche / dem Fürſten aber die Königliche Tafel wohl verboten werden.

**Menagirliche und ſpährſame Hoffhaltungen** / welche denen koſtbaren und prächtigen entgegen geſetzet werden / geben hingegen wieder zu bedencken / ob ſolche aus Liebe zur Mäßigkeit / und um die Unterthanen nicht zu graviren / item einen baaren Schatz und Vorraht an deſſen Stelle in die Caſſam zu ſchaffen / oder aus Geitz und Misgunſt angeleget werden. Geſchiehet es aus denen erſten dreyen Urſachen / ſo iſt es Fürſtlich und löblich / das letztere hingegen einem Fürſten unanſtändig / bey welchem es heiſſen ſoll: Geben iſt ſeeliger / denn Nehmen; welcher nicht allein um ſeiner eigenen Unterthanen / als frembder durchreiſender vornehmer Perſonen willen / ſich in einen ſeinem Fürſtlichen Stande gemäſſen Staat ſetzen / und zum wenigſten die Apparence zeigen muß; Da im übrigen doch in andern Stücken / und

und zu rechter Zeit/ kan menagiret und zu rath gehalten werden.

**Verſchuldete und mißcreditirte Hoffhaltungen** nennen wir/ welche bey Einheimiſchen und Frembden vor Victualien und Getränck/ Gewürtz und Delicateſſen, ſonderlich vor aus der Frembde Verſchriebene/ ſo viel ſchuldig ſeyn/ daß ihnen nichts mehr will abgefolget werden/ oder/ ſo es geſchiehet/ der Preiß doch doppelt ſo hoch/ aus Mangel baaren Geldes/ angeſetzet wird/ weil ſich der Verkäuffer/ oder Factor, ſchon voraus die Rechnung machet/ daß er in ein oder mehr Jahren ſein Geld nicht bekommen werde/ und alſo die Intereſſe voraus drauf ſchlagen muß; Was aber ſolches vor ein Profit der Fürſtlichen Cammer mache/ läſt man dahin geſtellet ſeyn.

Weit beſſer ſtehen **die in vollem Credit ſtehende Hoffhaltungen**/ welche richtig/ wöchentlich/ monahtlich oder quartaliter mit der Bezahlung einhalten/ den Küchen- und Hoff-Etat allezeit ſo einrichten/ daß ſie von denen darzu deputirten jährlichen Geldern eher noch was erübrigen/ und auf das künfftige Jahr in Beſtand behalten/ als zuſchieſſen müſſen/ welche durch getreue und vereydete Leute die Hoffſtatts-Weine aus der erſten Hand und bey wohlfeilen Jahren vor baar Geld einkauffen/ und die beſten ausſuchen/ das benöhtigte Gewürtz und frembde Victualien durch ihren Factor gleichfals vor baar Geld/ und wo es am wohlfeilſten zu bekommen/ einkauffen laſſen/ hierzu von Zeit zu Zeit die benöhtigte Wechſels übermachen/ dem Factor dabey ſelbſt auf die Finger ſehen/ und heimlich auf ſein Thun und Laſſen Acht geben laſſen/ ob/ da er zum baaren Einkauff allzeit Geld in Händen hat/ ſolches auch darzu anwende/ und nicht vielmehr von denen Kauffleuten auf Zeit kauffe/ ſich hin und wieder conſiderable Poſten bey ihnen zu ſeiner eigenen Haushaltung ausbedinge/ und dagegen ihnen ſo viel höhern Preiß auf die Hoffſtatts-Sachen accordire; ob er die Mühe nehme/ alles aus der erſten Hand aufzuſuchen/ oder ſich durch die Vorkäuffer ſolches erſt ins Haus bringen laſſe; ob er mehr anſchreibe/ als er würcklich in der That davor bezahlt; ob er in Berechnung der Unkoſten überſetze und betrüglich handle; Welche Stücke alle eine Hoffhaltung/ die baar Geld bezahlen kan/ zu unterſuchen/ und den Factor darüber zur Rede zu ſtellen/ Macht hat. Da ſie hingegen/ wann es an contanter Zahlung fehlet/ ein Auge zuthun/ und ein X vor ein V paſſiren laſſen muß. Eine mit baarem Gelde verſehene Hoffſtatt kan auch ferner ihrem Proveditori ſcharf auf die Finger ſehen/ ob er mit ein- oder ausländiſchen Liveranten und Factoren unter der Decke liege/ Præſenten und Regalia in ſeine Haushaltungen nehme/ und dafür Schlechtes vor Gutes/ Mager vor Fettes/ Sauer vor Süſſes paſſiren laſſe; ob es mit der Ausſpei-

ſung bey Hofe richtig zugehe / oder / ob zu des Herrn Schaden groſſer Unterſchleiff geſchehe. Das eigene Selbſt-Backen / Brauen und Schlachten vor die Hoffſtatt iſt auch eines von denen nöthigſten Requiſitis, wo allezeit baares Geld zum Einkauff des darzu behörigen Korns und Viehes / in ſo weit es nicht von denen Aemptern geliefert wird / vorhanden. Hier hüte man ſich aber wiederum vor allen Intriguen, daß unter Herrſchafftlichem Vieh oder Korn / zur Defraudirung der Acciſe, nicht ander Vieh oder Korn mit einſchleiche / und was etwan dergleichen Betrachtungen mehr ſeyn möchten / welche künfftig in unſerm vollkommenen Cammer-Raht oder Zoll- und Accis-Dictionario noch weit ausführlicher ſollen erörtert werden.

**Hoff-Leute** / Aulici, Fr. *Gens de la Cour*, haben faſt durchgehends die Gelegenheit / ihrem Leibe durch niedliches Eſſen und Trincken gütlich zu thun / und dürffen ſich für ihre Perſonen die Nahrungs-Sorgen nichts anfechten laſſen. Dann / weil an denen meiſten Höfen / Mittags und Abends die Tafeln vor ſie gedecket / und mit überflüßigen Speiſen beſetzet werden / ſo koſtet es nichts mehr / als ſich daran zu ſetzen / und zur Genüge zu eſſen und zu trincken; Es wäre dann / daß einige Staats- und Politiſche Urſachen / heimliches Anliegen / Verdruß / Melancholey und dergleichen ihnen die Speiſen bitter und eckelhafftig / oder / ſo die Natur allbereit durch das viele Trincken und Uberladen des Magens geſchwächet worden / die daraus entſtehende Kranckheiten ihnen ſchlechten Appetit machten / worzu vielmahl auch das Angedencken und die Furcht ſich einfindet / daß es bey Hofe zwar fette Suppen / aber auch hohe Sprünge gebe; Zu geſchweigen / daß mancher Hoff-Mann offt mit gröſſerm Vergnügen in ſeinem eigenen Hauſe ein oder zwey gute Eſſen ſich vortragen läſt / als wann er / müde von der Aufwartung / einer mit vielen Hoff-Speiſen beſetzten Tafel ſich bedienen ſoll.

Warum aber die Hoff-Leute mehr / als andere Perſonen / für übermäßigem Freſſen und Sauffen ſich hüten ſollen / davon giebet Antonius de Guevara, Biſchoff zu Mondonedo, in ſeiner Hoff-Schule folgende Uhrſachen: Weil nemlich ein jeglicher ſein Auge auf ſie wirfft / und wann ſie übermäßig im Eſſen und Trincken ſich aufführen / alsdann ein böſes Exempel und Aergerniß von ihnen nehmen würde. Sonderlich ſtehet denen / die in öffentlichen Aemptern ſitzen / in ſolchem Fall zu bedencken / daß wichtige Geſchäffte ſich unmöglich in der Vollerey expediren laſſen; Zumahl da das übermäſſige Eſſen ſchwermühtig und unluſtig / das ſtarcke Trincken aber einen ſchweren Kopf / Zittern der Glieder / Schwind- und Waſſerſucht / eine ſchwere Zunge / und die Schlaffſucht ver-

verurſachet. Als dort der Macedoniſche König Philippus im truncknen Muth ein ungerecht Urtheil wider eine arme Wittib ausſprach / antwortete dieſe ſtehendes Fuſſes: Ich appellire von dem truncknen zu den nüchternen Philippum; Bey welcher Appellation ſie ſich auch nicht betrogen / inmaſſen der Philippus, ſo bald er nüchtern geworden / die geſprochene Sentenz wiederruffen / und ein gerechter Urtheil gefället. Vornehmlich aber / fährt unſer Author ferner fort / ſollen ſich die Hoff-Leute hüten / groſſe Banqueten auszurichten / weil ſie viel Spionen und Auffeher um ſich haben / die ſich theils nicht ſcheuen zu ſagen / oder doch gewiß bey ſich zu gedencken / daß ſolche Depenſes von Schmiralien / die ſie eingenommen / oder wol gar von Geld / ſo ſie ihrem Herrn abgeſtohlen / herkommen.

Und ob auch ſchon der Hoff-Mann ſich desfals excuſiren und ſprechen möchte / daß er nur ſeine nah-vertraute Freunde zu Gaſt lade / ſo hat er ſich doch zu beſorgen / daß der Neid / welchen die Menſchen wegen eines andern ſeinem Glück heimlich bey ſich hegen / auch unter nahen Bluts-Freunden und Verwandten ſtatt finde / ſo daß manche derſelben ſo bald nicht vom Tiſche aufgeſtanden / und zu Hauſe gegangen / ſchon zu ſticheln pflegen: Es hätte auf einer Fürſtlichen Tafel nicht mehr / als an dieſer / können aufgeſetzet werden; Daß alſo ein Hoff-Mann wohl zuzuſehen hat / weme er trauet / dann unter denen Gäſten kommt mancher des Eſſens / ein anderer des Spionirens halber / ja viel Leute eſſen mit ihme von ſeiner Speiſe / die viel lieber von ſeinem eigenen Fleiſche eſſen wolten.

Ferner ſoll ſich auch ein Hoff-Mann hüten / über der Mahlzeit nicht allzufrey von Sachen / die nicht jederman wiſſen muß / zu reden / weil ſich unvermerckt Leute finden / welche ſolche auffangen / ihre Gloſſen darüber machen / und zum Schaden deſſen / deme ſolche Worte entfallen ſeyn / ſolche hernach weiter extendiren / und unter die Leute bringen.

Von dem zu Gaſt gehen der Hoff-Leute ſchreibet unſer Author ebenfals / daß ſie manchmahl etwas hören müſſen / welches ſie Ampts und Gewiſſens halber nicht unbeantwortet laſſen können / woraus hernach aber ihnen offtmahls Leib- und Lebens-Gefahr zu entſtehen pfleget. Alſo würde auch mancher Hoff-Mann darum nur zu Gaſt geladen / damit der Wirth ihme ſeine Sache / die er bey Hofe hat / deſto beſſer recommendiren möge. In Summa (ſchlieſſet hier unſer Author) es iſt keine theurere Suppe / als die man umſonſt iſſet / und keine theurere Henne / als die man geſchenckt erhält; Dann / wer Gutthat empfängt / der wird dem / von welchen er ſie empfangen / die Wieder-Erlegung mit Gewinn ſchuldig.

**Holländiſche Mahlzeiten oder Speiß-Arten;** Solche ſeynd

ſehr ſoubres oder mäſſig / weil ſonſt die Holländer nicht ſo viel Geld haben würden / als ſie haben / wann ſie alles verfreſſen wolten / wie es dann auch die Theurung der Victualien / und der hohe darauf gelegte Impoſt nicht zu laſſen; Dann was das erſte anbelanget / ſo iſt bekannt / wie Holland in ſeinem kleinen Diſtrict, der kaum capabel iſt von ſeinen Natur-Gaben funffzig tauſend Menſchen zu ernehren / bey nahe eine Million in ſich begreiffe / welche alle von denen aus andern Ländern durch die Schiffahrt herzu geführten Lebens-Mitteln müſſen unterhalten / die aber durch ſolche weite Zufuhr zimlich vertheuret werden; Zu geſchweigen / daß in Anſehung der groſſen Depenſen, welche die vereinigte Niederlande auf ihre Armeen und Schiffs-Flotten zu machen haben / ſolche auch guten Theils aus denen Conſumptibilibus müſſen gezogen werden / welches dann die Einwohner nöhtiget / deſto ſparſamer zu ſeyn / und dasjenige / was ſie an die bey ihnen zehrende Ausländer / fremde Hoffhaltungen und Miniſtros davon liefern / und anſchaffen / ſo viel theurer anzuſetzen; Sie ſelbſt hingegen wiſſen die güldne Regul, Natura paucis contenta vortrefflich zu practiciren / und vergnügen ſich dannenhero in manchen vornehmen Häuſern mit 2. bis 3. Gerichten / etwann einen guten Gericht See-Fiſch und Brahten / oder nur einen Stück geräucherten und geſaltzenen Fleiſch und Zugemüſe / an Bohnen / Erbſen oder andern Garten-Früchten / einen Pfann- oder andern Kuchen / einem Botteramge mit Edamer oder Teßliſchen / auch wol ſüſſe Milchs-Käſe / eine Water-Saußige / oder aus Saltz und Waſſer abgekochten Fiſchen / geſottenen Schaafs-Fleiſch / friſchen Cabliau und Schelfiſch / oder auch einen guten Stockfiſch / Weſtphäliſchen Schincken / und dergleichen ſchmackhafften / jedoch bürgerlichen und ordinairen Speiſen mehr / welche ſie noch darzu ſo ſparſam vorſchneiden / damit einige derſelben mehrmahls auf dem Tiſche können geſetzet werden / worzu dann der Holländiſchen Frauens überaus groſſe Propreté in ihren Häuſern nicht wenig Anlaß giebet / dann weil ſie ihre Küchen mehr zum Prunck und Staat / als zum täglichen Gebrauch halten / auch die Feur-Herde / ſo offt als ſie ein wenig ſchwartz und ſchmutzig vom Feur und Eſſen-kochen geworden / gleich von denen Mägden müſſen wieder gescheuret und angeſtrichen werden. Zudem auch das Holtz und Turff in Holland ſehr theur iſt / als lehret ſie dieſes alles die Mahlzeiten ſo viel ſparſamer anzuſtellen / und alſo rechtſchaffen das Sprichwort zu erfüllen: Mit vielen hält man Haus / mit wenigen kommt man auch aus. Was das Geträncke in Holland anbelanget / ſo hat man daſelbſt gleichſam den Stapel von allen delicaten Weinen der Welt / Dor-

drecht iſt desfalls die Niederlage / der Rheiniſchen / Rotterdam der Frantz Wein / und die groſſe Schiffahrt bringet Italiäniſche / Spaniſche / Portugieſiſche und andere fremde Weine in Abondantz / wiewol ſie jeder ſeiner Art nach / wegen des hohen Impoſts theur genug verſchencket werden. In Amſterdam hat man nur wenig / aber groſſe Brauereyen / zu welchem jedoch das friſche Waſſer in Schiffen anders woher muß geholet werden.

Holtz / Lignum, Fr. *du Bois*, die vornehmſte Materie, welche die Speiſen zu kochen und Eß-bar zu machen erfordert wird / dann ob gleich in Africa / und ſonderlich unter der Linie die Sonnen Hitze ſo groß ſeyn ſoll / daß ein Ey oder Stück Fleiſch im Sand geleget / daſelbſt bald gahr gemachet wird / ſo fehlet doch in andern Ländern dieſe übermäßige Hitze / und würde auch ſo wenig zur Zubereitung anderer Speiſen zulänglich ſeyn / als der beſtialiſchen Tartarn ihre Ermürbung des rohen Pferde-Fleiſches / wann ſie ſolches unter dem Sattel legen / und etliche Stunde damit geritten haben / andern civiliſirtern / und in ordentlichen Haushaltung ſtehenden Nationen appetitlich und annehmlich ſeyn kan / ſondern es bleibet bey dem alten Sprichwort: Deus & natura nil faciunt fruſtra. GOtt und die Natur haben nichts umſonſt gemacht. Alſo iſt auch das Holtz nicht allein zum Häuſer und Schiff-Bau und andern Bedürffniſſen / ſondern auch zum Küchen-Gebrauch / und daß wir von Natur nackend gebohrne Menſchen durch des Feuers-Hitze uns vor der Kälte beſchirmen mögen / von GOtt erſchaffen worden / und zwar um dieſer letztern Urſach willen augenſcheinlich ſo viel häuffiger in denen Nordiſchen Ländern / in welchem / wegen Abweichung der Sonnen-Strahlen des Winters die Kälte um ſo viel hefftiger und penetranter zu ſeyn pfleget: Dahero diejenigen Nationes, Völcker und Provintzien / welche Mangel an Holtz leiden billig zu beklagen ſeyn / wiewol einige denſelben zuerſetzen / zu getrucknetem Küh-Miſt / andere zu Schilff-Rohr / Laub und Stroh ihre Zuflucht nehmen / auch wol mit dieſen letzterern gantze Bier-Brauen verrichten. Noch andere / und zwar die meiſten Länder / welche der Holtz-Mangel drucket / ſuchen nach dem ſo genannten Turff / oder dürrer wurtzlichter Erde / welche ſie aus den Mohren und moraſtigen Sümpffen ausgraben / ſelbige an der Sonnen trucknen / und folglich auf dem Feuer-Herd verbrennen / und dabey kochen und brahten können / wie ſolches häuffig in denen Vereinigten und Spaniſchen Niederlanden geſchiehet / auch allbereit hin und wieder in Nieder-Sachſen introduciret worden. An theils andern Orten hat auch die ſorgfältige Natur einen guten Vorraht von Stein-Kohlen in die

Erde geleget / welche / wie ſonderlich in Engelland / und dem Lüttiger-Lande geſchiehet / ausgegraben / und zum Küchen und andern Gebrauch verwand werden / wobey ſonderlich in dem Lüttiger-Lande die Einwohner dieſen Vortheil erfunden / daß ſie ſolche Stein-Kohlen klein ſtoſſen / folglich mit leimiger Erde vermiſchen / und Kuchen wie runde Leib-Brodt daraus formiren / welches ſie hernach in der Sonnen trucknen / und hierauf mit ſo guten Vortheil in der Haushaltung gebrauchen / daß / wann ein ſolcher gemiſchter Klumpen angezündet / und aufs Feuer geleget wird / er nicht allein ſtattliche Hitze von ſich giebet / ſondern auch ſolche lange conſerviret / und ſich langſam verzehret.

Weil aber auſſer dem übelen Geſtanck / welchen der Turff und die Stein-Kohlen / auch andere vorbeſagte Combuſtibilia von ſich geben / zu vielen Dingen auch ein Flammen-Feuer erfordert wird / als iſt desfalls das Holtz deſto beliebter / und ſonderlich zum Kochen und Einheitzen ſo viel bequehmer / und nur zu beklagen / daß ſolches an theils Orten ſo gar wenig geachtet / und heilloſer Weiſe vernichtet wird; Eines theils / wann man um ſchändlichen Gewinnſtes Willen / den man von Ausländern davor haben kan / das Holtz unbedachtſam weghauet / und aus dem Lande führet / alſo / daß auf das künfftige / ſonderlich weil nichts neues zugepflantzet wird / denen Einwohnern wenig überbleiben / und in mancher Provintz die Prophecenung erfüllet werden wird / man würde zuletzt / wie an Treu und Glauben / alſo auch Mangel an guter Müntze und Holtz in Teutſchland haben. Anders theils / wann ſolches ſo grauſahm verſchwendet und vernichtet wird / welches an vielen Orten durch die hohen Oefen / Eiſen-Hämmer u. Glas-Hütten; An andern aber durch das unmäßige Verbrennen in der Küchen / und denen auf unſer Teutſches Clima ſich gar nicht ſchickenden Caminen geſchiehet / indem ein ſolcher Camin ſo viel Holtz in einen Tag / um ein Zimmer zu erwärmen / wegnimmt / als ein Kachel-Ofen in einer gantzen Wochen nicht nöhtig hat; und halte ich / daß es ſo wol in Hoff- als andern vornehmen Küchen nicht übel würde gethan ſeyn / wann diejenigen / welche die Auffſicht darüber haben / ungeachtet des groſſen Vorrahts des Holtzes / welcher im Lande iſt / (zugeſchweigen wo ſolcher erſt fehlen ſolte) darüber hielten / daß es von denen Köchen und Küchen-Jungen und Mägden nicht ſo unrahtlicher-weiſe verbrennet und angegriffen würde; Wie dann auch in dieſer Abſicht viel feine Männer ſich um die Erfindung der Holtz-Spar-Kunſt bemühet; Daher dann erſtlich das Brahten in denen Stuben-Oefen durch eine eingemachte blechene oder irdene Röhre erfunden / und bis hieher in vielen Orten Ober-Teutſchlan-

des / ſonderlich in denen kleinen Städten und auf denen Dörffern / da ſie auch ihre eingemauerte kupfferne Waſſer-Keſſel in ſolchen Stuben-Oefen haben / glücklich practiciret worden. Weil aber ſolches wegen des fettigen Geruchs in vornehmen Haushaltungen ſich nicht allezeit will thun laſſen / als hat man die gemauerte kleine Back-Oefen in denen Küchen / ferner gewiſſe Circulier-Oefen erfunden / in welchen die Hitze des Feuers dermaſſen circuliret worden / daß der Rauch / der zum Ofen-Loch herausgegangen / nichts von der Hitze / ſondern nur das bloſſe feuchte irdiſche ſubtile Weſen / welches aus dem Holtz durch des Feuers Hitze reſolviret und ausgetrieben worden / bey ſich gehabt; Noch andere hat die Curioſität ſo weit getrieben / daß ſie durch Verfertigung künſtlicher Stuben und Küchen-Oefen / die Hitze des Feurs ſo wohl menagiret / daß ſie dabey backen / ſieden und brahten können / und was etwann der Invention zur Erſpahrung des Holtzes mehr möchte geweſen ſeyn.

Weil wir aber allhier bloß allein vom Holtz zum Küchen-Gebrauch zu reden haben / præſupponirende / daß ſolches in einem Lande / oder wohlbeſtellten Stadt genüglich zu haben ſey; So iſt nur unſern Oeconomo anzuweiſen / was vor Holtz eigentlich zum Küchen-Gebrauch erfordert werde / wenn / wo und von wem er auch ſolches einkauffen müſſe.

Das erſte betreffend / ſo iſt in unſerm Teutſchland faſt in denen meiſten Provintzien das ſo genannte Füchtene / Kiehne / Tannen oder Weiche-Holtz / nach ſolchen das Eichene / Büchene / Birckene und Erlen Holtz anzutreffen; Dann was das Nuß-Birn- und Aepffel-Bäumerne Holtz betrifft / wird daſſelbe mehr von denen Tiſchlern / Kunſt-Drechslern / und andern Hand-Werckern / als in der Küche verbrauchet / noch vielweniger haben wir der Indianer wohl-riechendes Roßmarien / oder das koſtbahre Colamba-Holtz / davon das Pfund dem Golde gleich / (wegen ſeines lieblichen Geruchs den es von ſich giebet / wann man es anzündet) bezahlet wird. Am allerwenigſten aber wird man bey uns ein ſolches Feuer-Holtz in denen Küchen brennen können / als jener reicher Banquirer / dem Kayſer Carolo V. zu Ehren im Camin angezündet / welches aus lauter Zimmet-Rinden und andern wohl-riechenden Höltzern und Gewürtzen beſtanden / und endlich noch koſtbahrer dadurch geworden / als beſagter Banquirer / um des Kayſers Verwunderung / über dieſes treffliche Feuer zu vergröſſern / eine Obligation von etliche Tonnen-Goldes die ihm der Kayſer ſchuldig geweſen / in daſſelbe geworffen / und ſolche zu allerunterthänigſten Ehren Seiner Kayſerl. Majeſtät dem Vulcano auffgeopffert.

Sondern wir müſſen uns / wie gemel-

meldet / anfänglich mit dem weichen Kien-Holtz behelffen / welches / wegen der in ſich habenden Hartzigen Fettigkeit / eine groſſe Hitze und Flamme von ſich giebet / auch leicht im Brand zu bringen iſt / ſo bald deſſen Subſtantz aber verzehret / nichts als die bloſſe Aſche und keine Kohlen hinter ſich läſſet / welche doch denen Köchen und Köchinnen gar vielfältig nütz und nöhtig werden / ſo daß auch dieſer Urſachen halber jährlich um ſo viel mehr Kohlen noch insbeſonder erfordert werden. Der Gefahr zu geſchweigen / welche dieſes hoch-auflodernde Kienen-Holtz in denen Schornſteinen nach ſich zu ziehen pfleget / allwo es auch mehr Ruß als ein ander Holtz anſetzet / und dannenhero ein ſo vielfleißiges Fegens des Schornſteins erfodert.

Eichen-Holtz gibt ſeiner Härte wegen ſtarck nachhitzende Kohlen / will aber / wann es nicht recht trucken / ſeiner ſauren in ſich habenden vielen Feuchtigkeit halber / nicht gerne brennen / und muß dannenhero mit weichen oder Kien-Holtze vermenget werden / da es dann in den Kachel-Ofen guten Nutzen ſchaffet.

Bircken-Holtz iſt ſchon um ein ziemliches beſſer / und gut auf den Heerd zum Braten zu gebrauchen / hält auch lange Kohlen; Am allerbeſten aber iſt das Büchen-Holtz / welches ſtattliche Kohlen gibt / und wann es wohl trucken iſt / ſich ſehr ſauber dabey braten läſſet.

Die Zeit des Einkauffs alles Holtzes iſt entweder im Sommer / wann der neue Hieb geſchehen / und das Holtz friſch gefället worden / da man es um etwas wohlfeiler als was vom vorigen Jahr her ſchon gefället iſt / haben kan; Der aber des Sommers kaufft / muß es in Partheyen und bey Klafftern thun / auch Platz in ſeinem Hauſe darzu haben / damit er es auffſetzen und austrucknen laſſen könne. Des Winters / wann die Wege hart und gefrohren / und die Bauren das Holtz aus den Brüchen und Mohren gemächlich heraus und zur Stadt führen können / iſt das Holtz auch wohlfeil; In der Saat und Erndten Zeit aber / wie auch bey böſen Wegen am theurſten.

Groſſe Hoffhaltungen laſſen es aus ihren Forſten und Wäldern zur Hoff-Küche liefern; Bürgerliche Hauß-Väter kauffen entweder das Holtz noch auf den Stamm / d. i. Bäumweiſe / und laſſen ſolche hernacher fällen und ſpalten; oder aber ſie kauffen es bey Klafftern von Edelleuten / Verwaltern / Beamten und Bauren / und bedingen es entweder frey anzuführen / oder ſelbſt holen zu laſſen / worinnen dann nichts gewiſſes kan vorgeſchrieben werden. Die meiſten kauffen ihr Holtz auf den Holtz-Marckt / der bey groſſen Städten jederzeit mit guten Vorrath verſehen ſeyn ſoll / oder von denen zuführenden Bauren.

Wegen der Holtz-Maaſſe / iſt ſolche nach jedes Landes-Art unterſchiedlich / und wird ſie hier in Klafftern oder Fadens /

dens / anderwerts in Hauffen und Viertel eingetheilet ; Ob auch das Brenn-Holtz entzwey geſäget oder gehauen werden ſoll. Hierüber hat jeder ſein Belieben / und wird die Köchin am beſten wiſſen / was ihr zum kochen und einheitzen vor eine Maaß vom Holtze am dienlichſten ſey.

**Holtz-Birnen** / werden die auf wilden Birn-Bäumen wachſende Birnen genennet / von welchen an einigen Orten von denen armen Bauersleuten ein Birn-Moſt gepreſſet wird.

**Holtz-Scheren** / Merula ſaxatilis, **Nußhacker** / **Nußhäger** / Nucifragus, Caſſenoix, ſind gröſſer als die Amſeln / von Farben ſehr bunt / und artig ſchattiret ; Wann ſie jung abgerichtet werden / lernen ſie wie die Papagoyen allerhand kleine Sachen reden ; Ihr Fleiſch iſt etwas zäher als der Ziemer und Amſeln / jedoch / wann ſie noch jung und wohl gebraten / können ſie noch mit paſſiren. Sie werden gleich denen Kramts-Vögeln im Herbſte am meiſten gefangen / und zwar mit Donen oder Lein-Stangen / oder auf den Vogel-Heerd.

**Holtz-Schnepfen** / vide Schnepfen.

**Holtz-Tauben** / vide **Tauben**.

**Honig** / Mel , Fr. *du Miel*, ziehet ſeinen Urſprung von dem Morgen-Thau / welcher auf die Blätter und Blumen der Bäume und Kräuter fällt / und wann ſein wäſſerigtes Theil durch der Sonnen Hitze in etliche Stunden verzehret worden / die hinterbliebene kleberichte Feuchte tieffer in die Blätter eindringet / mit deren Safft ſich vereiniget / und folglich von denen Bienen ausgeſogen wird / daß alſo der Honig mehr ein Compoſitum als Simplex iſt ; indeſſen aber doch unter die Condimenta Simplicia geſetzet wird / deſſen Temperament warm und trucken im 2. Grad / welches aber nur von den gelben Honig zu verſtehen / ſintemahl der weiſſe etwas weniger warm ; der Jungfern-Honig aber / der von jungen Bienen gemachet worden / und von Farben gelb-weiß / und ohne Feuer geläutert iſt / behält den Preiß vor allen. Die heilige Schrifft redet dem Lande Canaan zu ſonderbahren Ruhm nach / daß Milch und Honig darinn flieſſe. Und von Democrito welcher ſehr alt worden / erzehlet Athenæus, daß er einem / der ihn fragte / wie man ein hohes Alter erreichen könnte / zur Antwort gegeben : Exteriora oleo, interiora melle irriga: Brauche auswendig Oehl / inwendig Honig. Es iſt aber zu wiſſen / daß der Honig in Judäa und andern Orientaliſchen Landſchafften / davon Democritus und andere ihre Lebhafftigkeit ſo lange behalten / theils wegen Menge der daſelbſt wachſenden kräfftigern Gewächſe und edlern Blumen / theils wegen hitzigern Einfluß des Himmels von

weit beſſern Eigenſchafften als der unſrige geweſen ſey / als welcher bey unſern Cholericis ſich leicht in Gall verwandelt / bey denen Hypochondriacis aber Blehungen machet / und die Miltz erreget. Hingegen iſt auch kein Zweiffel / daß er bey rechtmäßigen Gebrauch wohl nehre / item, daß er abſtergire / oder die Unreinigkeiten abſpühle / daher er ſo wohl in Spühl-Clyſtiren als unreinen Wunden gebrauchet wird. Ferner iſt er auch gut vor das Gebrechen des Halſes und der Lungen / befordert die Harn-Gänge / und widerſtehet der Fäulung; Wie dann vor dieſen da der Zucker noch nicht ſo gemein war / alle Früchte mit Honig eingemachet worden.

**Honig-Kuchen** / vide **Nürnberger Gewürtz-Kuchen.**

*Honorarium*, vide *Salarium.*

**Hopfe** / vide **Bier.**

*Hordearium*, vide *Salarium.*

**Hörner** / Cornua, Fr. *des Cornes*, wurden von denen Alten / ſonderlich denen Teutſchen / zu Trinck-Geſchirren gebrauchet / ſo daß auch Könige ſich nicht geſcheuet haben / daraus zu trincken / und zwar nur ſo / wie ſie denen Thieren abgenommen worden / ungeputzet und ungedrehet; Daher auch einige das Lateiniſche Wort Crater, wodurch ein Trinck-Becher bedeutet wird / von dem Worte Keras herleiten wollen / als wodurch die Griechen ein Horn bezeichnen. Und daher glaubet man / daß Bacchus bloß darum mit Hörnern abgemahlet werde / weil die Alten aus groſſen Hörnern getruncken / damit ſie einen deſto beſſern Zug thun könten / wie ſolches Pomponius Lætus aus dem Athenæo erzehlet; Bey welchem man auch lieſet / daß die Ochſen in Theſſalien ungemeine groſſe Hörner tragen / deren ſich vor dieſem die Könige in Macedonien an ſtatt der Trinck-Geſchirre gebraucht / und zwar in der Gröſſe / daß 9. bis 12. Kannen Wein in ein ſolch Horn gehen können; Es wurde aber der Rand vorher mit Silber oder Gold überzogen. Was Happelius in ſeinen Relationibus curioſis, bey Beſchreibung des Wunder-würdigen Däniſchen und auch des Oldenburgiſchen Horns / von denen Trinck-Hörnern ſchreibet / beſtehet kürtzlich in Folgendem:

Nichts gemeiners / ſpricht er / iſt geweſen / als die Trinck-Hörner / als welche das Alterthum an ſtatt der Becher / Kannen oder Gläſer gebrauchet. Es gedencket ihrer vornemlich Saxo im 9. Buch ſeiner Däniſchen Geſchichte / in des Königs Sigars Leben / daß nemlich deſſen Gemahlin dem Hagbart, da er am Leben ſolte geſtraffet werden / ein Horn mit Geträncke gebracht. Wie die Cimbriſche und andere Mitternächtige Völcker ſolche Trinck-Hörner haben zu bezaubern / und wider die Zauberey mit Runiſchen Buchſtaben zu bezeichnen gewuſt / ſolches beſchrei-

bet Stephan. in Not. ad Saxon. lib. 1. p. 45. Camerarius erwehnet/ daß er dergleichen Trinck-Hörner mit Gothiſchen Reimen künſtlich ausgearbeitet/ und mit Gold und Silber gezieret/ vielfältig geſehen habe. Von denen Barbariſchen Nord-Männern ſchreibet Plinius lib. 11. c. 37. daß ſie aus denen Hörnern der Uhr-Ochſen getruncken. Bey denen alten Teutſchen/ am Hartz-Walde wohnhafftig/ wurden ſie mit Gold und Silber beſchlagen/ wie J. Cæſar lib. 6. Bell. Gall. p. 130. meldet. Geſnerus ſchreibet/ daß dergleichen Hörner als Zierathen und Kleynodien jederzeit bey Höfen aufbehalten/ und wann frembde hohe Gäſte gekommen/ ihnen daraus zu trincken præſentiret worden. Daß noch heutiges Tages die Tartarn aus Hörnern Geſundheit trincken/ bezeuget Franciſci part. 2. Theatr. p. 50.

Bey denen alten Heyden gab es auch heilige Trinck-Hörner/ aus welchen man bey dem Opfer und Götzen-Dienſt getruncken: Dem Wendiſchen Abgott Suantewit war ein groſſes Horn geheiliget/ welches mit Wein gefüllet/ ihm in die Hand g than wurde/ daraus hernach der Prieſter von des Jahres Fruchtbarkeit weiſſagete; Dann/ ſo der Wein im Horn abgenommen/ ſolte es ein Zeichen eines unfruchtbaren Jahres ſeyn/ hätte er aber nichts abgenommen/ ſo hatte man ein fruchtbar Jahr zu hoffen. Es goß auch zu gewiſſer Zeit der Prieſter den Wein aus dem Horn vor des Götzen Füſſe/ und ſchüttete friſchen Wein wieder ein/ tranck dem Götzen zu/ und bat ihn/ daß er ſeinem Volck Glück und Sieg verleihen wolte. Saxo Grammat. lib. 14. in Vita Waldemari p. 320.

Von dem Oldenburgiſchen Horn ſchreibet Hammelmannus in ſeiner Oldenburgiſchen Chronica folgender geſtalt: Es hat ſich im Jahr unſers Heylands 990. zu Zeiten Ottonis, Grafens von Oldenburg/ etwas denckwürdiges zugetragen; Dann/ als ermeldter Graf/ der ein groſſer Liebhaber der Jagt war/ einsmahls mit einem Hauffen ſeiner Edel-Leute nach dem **Berne-Feuer** (ſo heiſſet der Wald) auf den Wild-Fang ausgeritten war/ da hat er das Wild mit groſſer Begierde verfolget/ alſo daß er darüber von ſeinen Leuten abgeriſſen wurde/ daß er ſich letztlich auf dem ſo genannten Ochſen-Berg mit ſeinem weiſſen Pferde gantz allein befand/ und ſeine Augen allenthalben nach den Hunden und ſeinen Jagt-Leuten herum ſchickete; Wie er nun ſehr ermüdet/ auch wegen der warmen Hundes-Tage einen hefftigen Durſt empfand/ da ſprach er bey ſich: Ach GOtt! hätte ich doch jetzund einen Trunck kühlen Waſſers; Gleich darauf thate ſich der Berg auf/ und kam aus der Höhle eine überaus ſchöne Jungfrau herfür/ welche ihre Haare über die Schulter fliegen ließ/ und einen Crantz um den Kopf hatte: Sie trug in den Händen ein gantz ſil-

bernes und übergüldetes Horn / einem Jäger-Horn nicht unähnlich / an welchem allerhand Bilder und Fächlein von der allerfürtreflichſten Arbeit zu ſehen waren.

Die Jungfrau überreichte ſolches dem durſtigen Grafen / angefüllet mit einem Geträncke / und erſuchte ihn / ſich damit zu laben. Als der Graf den Deckel abgenommen / und den Tranck durch Schütteln etwas genauer betrachtet / wolte er nicht trincken / entweder weil ihm die Farbe des Geträncks nicht anſtunde / oder weil er durch dieſes unverſehene Wunder davon abgeſchrecket wurde; Dann / er bildete ihm ein / es ſtecke ein Betrug hierunter. Als die Jungfrau ſeinen Zweifel merckete / ſprach ſie: Mein Herr / trincke doch / dann ich ſchwehre dir / daß dir dieſer Trunck nicht zum Schaden / ſondern zum Nutzen gereichen wird. Sie ſetzte weiter hinzu: Wann du aus dieſem Horn trincken wirſt / ſo wird es dir und deinen Nachkommen heilſam ſeyn; Dem Hauſe Oldenburg aber verſpreche ich ſtetes Aufnehmen und Gedeyen vom Himmel. Hergegen / wann du meinen Worten keinen Glauben geben / und dich ſcheuen wirſt / aus dem Horn zu trincken / ſo verkündige ich dir / daß das Haus Oldenburg und deine Nachkömmlinge durch innerliche Uneinigkeit gewißlich zergehen wird. Als der Graf dieſes mit Entſetzen angehöret / ward er gantz verſtöhret / hielte alles verdächtig / ſtund ein wenig in Gedancken / und betrachtete bald die Worte / bald das Angeſicht der Jungfrauen. Endlich trauete er derſelben gantz nicht / ſondern ſchüttete den Safft des Horns hinter ſich aus / und wo er ſein blanckes Pferd damit ohngefehr begoſſen hatte / da fielen die Haare weg / als wann ſie mit einem Scheer-Meſſer oder ſiedendem Waſſer abgenommen wären. Hierauf ward die Jungfrau zornig / und foderte das Horn wieder; Der Graf aber behielte es / und ritte / ſonder Abſchied von der Jungfrau / Eyl-fertig den Berg hinunter / und indem er ſich zum öfftern umſahe / merckte er / daß ſie ſich wieder in die Höhle des Oſſen-Bergs / wo ſie heraus kommen war / verbarge.

Durch dieſes ſeltſame Wunder war der Graf gantz erſchrocken / gab demnach dem Pferde die Spohren / und ſuchte ſeine Leute / denen er / als ſie ihm endlich gefunden / das Horn zeigete / und die gantze Geſchichte erzehlete. Er ſäumete auch nicht lange / ſondern eylete nach ſeinem Schloſſe zu Oldenburg / und ließ die Beute daſelbſt bey ſeinem Schatz verwahren.

Man hat hernach allezeit bis auf dieſe Stunde das Horn zu Oldenburg genau bewahret / und denen curieuſen Frembdlingen gezeiget / etlichen auch nach Standes Unterſchied einen guten Trunck Rheiniſchen Weins daraus zugetruncken.

**Horn-Kuchen.** Hierzu muß man zu ein Spint fein Weitzen-Mehl/ fünff oder ſechs Dutzend Eyer / und ein Maaß Geſcht oder ſüſſe Berme nehmen / zumahl wenn ſie dick iſt. Wollet ihr nun ſolchen Teig machen / ſo netzet dis alles mit heiſſen Waſſer das Mehl und den Geſcht zuſammen / und thut es in ein Geſchirr; Laſſet es allda eine Stunde / daß es aufgehe. Währender Zeit netzet das übrige Mehl mit den Eyern / und nach einer Stunde / verminget es mit den Teig / wie auch mit Saltz und drey Pfund geſchmoltzener friſcher Butter. Bearbeitet den Teig wohl mit den Ballen der Hand / oder rollet ihn mit ein Roll-Holtz; Bildet darnach daraus die Kuchen oder halbe Monden / und tuncket ſie geſchwinde in faſt ſiedend Waſſer / ſo werden ſie ſcheinen / als wann ſie auf dem Waſſer ſchwimmen. Wann ihr ſie zwey oder dreymahl hinein getuncket habet / ſo ziehet ſie mit einem Schaum-Löffel wieder heraus / und werffet ſie in das kalte Waſſer. Ziehet ſie von dar auch wieder heraus / und leget ſie ein paar Stunden auf ein Gitter / daß ſie austropffen. Leget ſie hernach ordentlich in einem Korbe auf einer weiſſen Servietten, und traget ſie in den Keller / worinnen ſie ſich Sommers-Zeit bey drey oder vier Tagen halten / ehe ſie verderben oder ſauer werden: Wovon ihr hernach zu euer Nothdurfft nehmen / und ſie in einen ſacht geheitzten Ofen backen könnet.

**Horn-Vieh.** Hierunter werden Ochſen und Kühe ſonderlich verſtanden.

**Hoſpital-Lazareth-und Gaſt-Häuſer-Tractamenten.** Solche ſeynd entweder ordentliche oder auſſerordentliche; Unter die **ordentlichen** zehlen wir diejenige / welche von dem Einkommen des Armen-Hauſes / au die Speiſung der Armen und Krancken verwand und deputiret werden; Selbige ſeynd nun an theils Orten ſchlecht und erbärmlich genug / indem die Armen wenig Fleiſch zu ſehen bekommen / ſondern ſich mit Zugemüſe / ſchlechten Koſent / groben Brodt / geräucherten und geſaltzenen Fiſchen / oder was ſonſten vor Nach-Reſte an Victualien auf dem Marckte / item bey den Schlächtern an Kaldaunen ſeynd / behelffen müſſen. Der Zucht-Hauß Tractamenten, welche bey manchen Delinquenten nur Waſſer und Brod ſeyn / oder wie bey denen Sclaven auf denen Galeeren in etwas gekochten Erbſen / Bohnen oder Reiß beſtehen / anjetzo zugeſchweigen. Es rühret aber ſolches ſchlechte Tractament der Hoſpital-Leute her / theils / daß das Kloſter arm / und der Mönche viel ſeyn; wie man im Sprichworte zu ſagen pfleget; Theils von der üblen Adminiſtration, den Eigennutz und den Unverſtand / der Vorſteher und Deputirten / welche ſich noch wohl groſſe Salaria dabey ausbedingen / vor

ſich ſelbſt köſtlich leben / und der Armen Nothdurfft wenig annehmen/ſondern dem Speiſe-Meiſter nach eigenen Gefallen ſchalten und walten laſſen / ja demſelben noch wohl die Armen vor ein gewiſſes Geld zu ſpeiſen verpachten / und ſich im übrigen wenig bekümmern / ob ſolches zum Unterhalt der Armen (wann gleich auch der Speiſe-Meiſter Gewiſſenhafftig handeln wolte) zulänglich ſey oder nicht.

Hingegen finden ſich wieder ſehr viel Armen-Häuſer / welche bey ihrer Fundation, und auch nach und nach von Chriſtlichen Hertzen ſo mildiglich dotiret und bedacht worden / daß nicht allein die Alte und Schwache / nebſt denen Eltern-loſen/ ſich in dem Hauſe aufhaltenden Armen / reichlich und wohl an Speiſe und Tranck können verſehen werden / ſondern auch die krancke und Breßhaffte Leute ſolche zarte und weiche Speiſen bekommen/ welche ihnen in ihrer Kranckheit zuträglich und dienlich ſeyn. An ſolchen wohlbeſtellten Armen-Häuſern bemercket man nun nicht allein den guten Fundum, den ſie darzu haben / ſondern auch / daß ſolches von Chriſtlichen und Gewiſſenhafften Vorſtehern ohne Intreſſe und einiges Entgeld/(als welches ohnedem bey Armen-Weſen niemand als denen würcklich in dem Hauſe mit Handreichung-Bedienten muß gereichet werden) wohl adminiſtriret werde. Wie dann auch ſolche Armen-Häuſer gemeiniglich ihr Feld und Acker haben / auf welchen ſie ihr Brod-Korn / und Gerſten zum Bier oder auch ihren Wein ſelbſt bauen/und das benöthigte Brennholtz fällen können. Die in dem Hauſe benöthigte Milch und das Schlacht-Vieh nehmen ſie von ihrer Meyerey / die Wolle zu denen Armen-Kleidern / von ihren Schäffereyen / ſo / daß ſie wenig / als was an friſchen Speiſen nöthig iſt/vor baares Geld kauffen dörffen; Welche Bedürffniſſe doch auch vielfältig durch einen extraordinairen Zufluß/ wie wir bald hören werden / ihnen zukommen / daß alſo an ſolchen wohl adminiſtrirten Armen-Häuſern nichts mehr zu deſideriren ſtehet / als daß vielfältig Unwürdige eines ſo groſſen Beneficii theilhafftig werden / und deßfals kein rechter Selectus gehalten wird / ſondern viel aus Gunſt / und ohne genugſahme vorhergegangene Unterſuchung ihrer Dürfftigkeit in ſolches aufgenommen werden / welche noch wohl ohne Allmoſen von den Ihrigen oder ihren Verdienſt hätten leben / und ſolches Beneficium andern die es gröſſer nöthig / überlaſſen können. Ferner / ſo geſchiehet es auch wohl / daß der Numerus der Armen ſo reſtringiret iſt / daß / wann ſolcher complet, viel andere darnach ſeufftzende lange Jahr / gleichwie jener bey den Teich Bethesda warten müſſen / bis ſie ankommen können / da indeſſen die würcklich darinn ſeyende ſo reichlich verpfleget werden / daß ſie (welches gar

was ungereimtes iſt) ihre deputirte Portion an Speiſe und Tranck nicht alle verzehren / ſondern noch davon verkauffen können/ welches billig nicht zuzulaſſen/ ſondern wann die Einkommen ſo reichlich ſeyn ſolten / der Numerus der Armen auch vergröſſert/ die Portiones gemindert / und unter die neu-einkommende vertheilet / oder von des reichen Armen-Hauſes Uberfluß/ denen andern nothleidenden Capitalia abgegeben werden; Wobey auch noch zu bemercken ſtehet / daß ſolche reiche Stifftungen / welche die Macht und Vermögen in Handen/und den Favorem piarum cauſarum vor ſich haben vielmahls Immobilia, die unter Bürgerlicher Contribution beſtanden/und etwan hoch verſchuldet ſeyn / vor ein geringes an ſich zu bringen / und ſelbige hernach von der Contribution zu eximiren ſuchen / dadurch aber denen andern Bürgern die Contributions-Laſt häuffen / welches eine unbillige/ und in vielen wohl policirten Städten mit guten Fug und Recht abgeſchaffte Sache mag genennet werden.

**Auſſer ordentliche Einkommen und Tractamenten der Armen-Häuſer** ſeynd die jenige / welche ihnen aus täglich milden Gaben zuflieſſen; Als da ſeynd: Daß gewiſſe Legata in denen Teſtamenten vermachet werden: Daß ein vor allemahl oder Jährlich zu gewiſſen Zeiten die Executores Teſtamenti, denen in dieſen oder jenen Armen-Hauſe befindlichen armen und krancken Leuten eine Speiſung ausrichte / und etwan jeden Armen eine Maaß Wein oder Bier / ein oder zwey Pfund Fleiſch und ein Semmel gegeben werde. Hiernechſt haben viel löbliche Gewercke/Aemter und Gilden die Chriſtliche Gewonheit / daß ſie nicht allein die unter ſich erhabene und collectirte Straff-Gefälle oder Arrhas, Einſchreib-Gelder / und andere dergleichen extraordinaire Einnahmen denen Armen zuflieſſen laſſen/ſondern auch wann Schiffe glücklich zu Hauſe kommen / oder zwey vornehme Perſohnen ſich verloben / item eine ſchwere Proceſs-Sache glücklich zu Ende gebracht wird / die Armen zu ihrer Ergetzlichkeit ein Gewiſſes davon zu genieſſen haben. Wie hiervon ein mehres in unſern künfftig zu erwartenden Projectis von Anlegung nützlicher und Chriſtlicher Stifftungen zu erſehen ſeyn wird.

**Hottentotten ihre Mahlzeiten:** Von ſolchen ſchreibet Hr. Georg Meiſter in ſeinen Orientaliſch-Indianiſchen Kunſt- und Luſt-Gärtner/p. 244. folgender geſtalt: Die Hottentotten kommen alle Jahr zu einer gewiſſen Zeit aus dem Lande heraus ans Caſtel, oder an dem Orte wo die Holländer bey dem Cap de Bon Eſperance wohnen/ treiben groſſe Heerden Viehe mit ſich/ lagern ſich bey ſelbigen mit groſſen Hauffen/ aus der Urſach / ſolch ihr Viehe an die Holländer zu vertauſchen/ wel-

welches dann ihr gröſter Reichthum iſt. Das Viehe beſtehet meiſtens in Rind-Vieh / Schaafen und Ziegen / wer die meiſten unter ihnen hat / iſt der Reichſte. Man kan es bald ſehen / weil er das allerbeſchmierteſte / garſtigſte Fell am Leibe hat.

Ihre Schaafe ſind ſo groß wie die Perſianiſchen / haben meiſt alle vier / und auch ſechs Hörner / groſſe lange Ohren / ſo weit herunter hangen / und ſeltſam anzuſehen ſind. Ihre Schwäntze ſind dicke und fett / wie die in Perſien / mancher wieget 12 / 16. bis 20. Pfund / die ſie auf runde Rädergen legen müſſen / weil ſie wie ein groß Bett-Küſſen ſind / damit wann das Schaaf graſen gehet / es ſolchem mit ſich führen kan. Dieſer Schwantz iſt auch ſehr wohl-ſchmeckend / lauter Fett / und können wol 16. bis 20. Mañ ſich ſatt daran eſſen. Die Haare ſind wie Ziegen-Haare ſo lang / und nicht wie unſere Schaaf-Wolle in Teutſchland. Die friſchen geſunden Ochſen bringen ſie vor die Holländer / welches auch in ihrem Accord und Contract beſchloſſen / und auch zu gut vor ihrem Munde wäre / wie ſie ſich ſelbſt einbilden / und ſie ohne dis nicht gerne ſchlachten / weil der Toback und Brandtewein ihnen lieber als die Kuhe iſt. Ihre friſche Ochſen und Kühe ſchlachten ſie nicht gerne / ſondern laſſen ſie durch Alter und Kranckheit von ihnen ſelbſten ſterben. Wann ihnen eine krancke Kuhe geſtorben / und noch warm iſt / wird ſie auffgehauen / das Eingeweide und Gedärme heraus genommen / und in kleine Stückgen geſchnitten / ſie kochens aber nicht / ſondern freſſens gantz roh und warm aus der Hand / wanns gleich nicht von dem Unflaht geſaubert iſt ; Dieſes kan man faſt alle Tage / wann die Schiffe an der Cap liegen / zu ſehen bekommen / nemlich / wo der Compagnie ihr Schlacht-Haus ſtehet.

Wann nun die Holländer das Viehe auf der Brücken ſchlachten / verſammlen ſich viele Hottentotten / und ſitzen auf ihren Hurcken hier und dar herum / wie die ſchwartzen Raben auf dem Schind-Anger / und da ſonſten die Holländer das Gedärme in die See werffen / ſchmeiſſen ſie es denen Hottentotten mit Unflaht und allem was darinnen iſt / zu / womit ſich etliche im Geſichte und am Leibe zuſchmieren / oder zuſchmincken pflegen ; Und ſcheinet / daß ihnen dieſe Lecker-Bißlein ſehr angenehme ſeyn / weil ſie es begierig einſchlingen.

Wann ſie nach ihrer Manier Vieh ſchlachten wollen / geſchiehet es mit ſolchen Ceremonien: Sie binden dem Ochſen die förderſten zwey Beine mit langen Gras oder Riemen feſte / werffen demſelben nieder / und halten ihm feſte / ſchneiden ihm lebendig dem Bauch auf / nehmen alle Gedärme und Eingeweide heraus / und wann das Blut in dem Leibe zuſammen gelauffen / nehmen ſie Muſcheln oder Scherben

ben von zerbrochenen Töpffen/ ſchöpf-ſen es in die Felle oder Töpffe / welches der Weiber ihr beſtes Theil iſt / und ihnen von rechts-wegen zu kömmt; Sie müſſen ſich auch damit vergnügen laſſen / ſetzen es dahero ans Feuer und laſſen es alſo warm zuſammen lauffen/ und freſſen es ungeſaltzen und unge-ſchmaltzen hinein. Die Männer ſind unterdeſſen ſehr geſchäfftig/ hauen und ſchneiden das Fleiſch in dem Fell ent-zwey/ die fetteſten und delicateſten Stücke werden in einem Topffe zum Feuer geſetzet/ ohne Saltz/ welches ſie nicht achten. Rund um das Feuer und dem Topffe ſetzen ſich die Gäſte nach ihrer Gewohnheit auf die Ferſen/ ein jeder mit einem ſpitzigen höltzernen Wider-Häcklein verſehen. Wann nun das Fleiſch eine Weile in dem Topffe gekocht/ das Feuer wacker ge-ſchüret / und das Fleiſch halb geſotten/ holet ein jeder mit ſeinem Häckgen ein Stück aus dem Topff vor ſich auf ſei-nem ſchmutzigen Mantel / pflücket und klaubet davon was gahr iſt / und leget das übrige wieder in dem Topffe / faſ-ſet mit ſeinem Häcklein ein ander Stück / und klaubet auf vorige Ma-nier wieder davon was ihm beliebet. Unterdeſſen werden allerhand Diſcur-ſe von ihnen geführet / welche aber niemand verſtehen kan / und währen dieſe Gaſtereyen zuweilen zimlich lan-ge / deren auch viele an der Straſſe un-ter freyem Himmel/oder in kurtzen Ge-büſchen geſchehen. Ihre kleine Kin-der / Jungens und Mädgens machen ſich inzwiſchen mit dem Eingeweide und Caldaunen luſtig / nachdem ſie die-ſelben umgekehret/ den Miſt heraus geſchüttelt/ werffen ſie die Gedärme auf die Aſche oder Kohl-Feuer; ſo bald es nun warm und nur halb gebrahten/ wird es von ihnen mit gutem Appetit und Geſchmack durch die Zähne ge-dehnt und eingeſchlucket. Ihre Teller/ Servietten und Tücher ma-chen ſie von ihren um ſich habenden Fellen/ welche wacker ſchmierig davon werden / alſo daß demjenigen/ ſo ih-nen zuſiehet/ der Appetit zimlich ver-gehet. Dem Wohlthäter/ der den vorigen Tag dem Ochſen ſpendiret hat / werden vor ſeinem Craal oder Hauſe 4. bis 6. Pfähle in die Erden geſetzet/ das übrige Fleiſch / Kopff/ Haut/ Füſſe und andere Stücke / ſo den vorigen Tag nicht haben können verzehret werden/ darauf zu hängen. Die unverſchämten Gäſte kommen ſo dann wieder zuſammen / und nach lan-gen Gekauder machen ſie eine Grube in die Erde / werffen eine Schicht Kieſel-ſteine hinunter / darauf machen ſie ein Feuer; Wann nun die Steine wa-cker heiß / thun ſie das Feuer weg / und legen das Fleiſch darauf / oben auf das Fleiſch werffen ſie wiederum Steine darauf/ und dann Holtz und Kohlen mit Feuer/ und laſſen es alſo brahten. Wann nun das Fleiſch nach ihrem Gutdüncken gahr iſt / zerren ſie es mit ihren Hacken aus dem Feuer und Aſche/

und verzehren ſolches ohne Complimenten. Sie heben die Haut auf und trucknen ſie / die ihnen dienen muß / kleine und groſſe Riemen daraus zu ſchneiden / damit binden ſie ihre Sachen / und Haus-Geräht zuſammen / ſie machen dieſe Häute und Felle zwiſchen den Händen gahr / mit reiben und Muſchel-Kalck / wann dann ihnen ein groſſer Appetit oder Hunger ankommt / brauchen ſie ſolche wieder zur Speiſe / nemlich / ſie ſchneiden ſie in kleine Stücken / ſengen die Haare bey dem Feuer ab / ſchmeiſſen ſie ins Feuer / ſchrumpffet es dann zuſammen / ſo nehmen ſie es und klopffen es auf den Steinen / ſo lange nach ihrem Gefallen / und durchbeiſſen es mit ihrem Stahlharten Zähnen vollends klein / und verſchluckens. Wann ſie ſich ſatt gefreſſen / legen ſie ſich an die Sonne / und an die Berge ſchlaffen / ohne Sorgen; ſie ziehen die Beine zu ſich / und liegen wie eine Schild-Kröte mit ihren ledern Mänteln / und ihren langen Stock / welchen ſie allezeit im Armen tragen / bleibet auch bey ihnen im Arme ſchlaffen. Scheinet nun die Sonne warm / ſo kehren ſie das rauhe oben; des Nachts wickeln ſie ſich in die rauhen Kühe-Felle / und ſofort. Wann der volle Mond herbey kömmt / beſchmieren ſie ihre ſchwartze / zerhackte / garſtige Haut mit Ruß und Fiſch-Thran / je fetter je ſchöner / wie ſie meynen / daß ſie ſeyn. Wenn ſie von ferne kommen / ehe man ſie noch ſiehet / geben ſie ſchon einem garſtigen Geſtanck von ſich / daß einen gantz übel wird.

Die am See-Strande wohnen / leben gantz armſeelig / haben keine Boote oder Kähne / daß ſie Fiſche könten fangen / ſondern nehren ſich von Wurtzeln und von todten Wallfiſchen / ſo durch Ungeſtüme ans Land geworffen werden / mit welchen ſie ſich herrlich delectiren; Die aber ſo ferner Landwerts ein wohnen / die bedüncken ſich was beſſers zu ſeyn / und nennen ſich Solthaniman; Sie haben viel Vieh-Zucht davon ſie leben. Dieſelbe Gegend iſt auch gut fruchtbar Land / ſie ſeynd aber gar zu faul / daſſelbe zu bearbeiten / leiden lieber Hunger und gehen müſſig / weil es ihnen angebohren iſt. Ihre wilde Art zu leben gefällt ihnen am beſten / und wollen nicht gerne davon abſtehen; wie ſie dann auch ſo beſtialiſch ſeyn / daß ſie die Läuſe / welche häuffig in ihren rauhen Schaafs-Peltzen / und ſonderlich in den Gedärmen des geſchlachteten Viehes (welches ſie als einen Zieraht um ihre Beine winden) einniſten / ausſuchen und auffreſſen.

*A la Huguenotte* Eyer / vide Spiegel-Kuchen.

**Hülſen-Früchte** *Legumina*, vide **Früchte.**

*Humidum radicale*, was es in dem Menſchen ſey / vide *Hygiaſtica*.

**Hummers** / vide **Krebs.**

Hun-

Hunde/Canes, Fr. *des Chiens*, ſolche finden ſowol Phyſicè als moraliter hierinn ebenfals ihren Platz; Dann in jenem Verſtande gebühren denen Hunden die Broſamen/ die von ihrer Herren Tiſche fallen/ und ſonderlich die Knochen / mit welchen ſie ſich ſo neydiſch herum zu zerren/ auch ſolche ſo rein abzunagen wiſſen / daß/ wann ihnen ein anderer Hund ſolche nehmen wolte/ ſolches der gröſte Zanck-Apfel ſeyn würde / ſich darum bis aufs Blut mit ihm herum zu beiſſen. Die Hunde ſeynd ferner auf der Jagt die vornehmſte Werckzeuge / daß manches gutes Stück Wild in die Küche gejaget wird; Sie bewahren das Haus vor den Dieben / und ſeynd theils von der Art jenes Eſopiſchen Hundes/welcher das ihme von einem einſteigenden Diebe gebotene Brod nicht annehmen/oder wie man im Sprichwort zu ſagen pfleget/ offam ſibi objicere, einen Biſſen ſich vorwerffen / und dadurch das Maul ſtopfen laſſen wolte; Weil der Herr/ in deſſen Dienſten er wachte/ ihn täglich und ſchon ſo lang her geſpeiſet hätte/ auch ins künfftige es noch ferner thun würde; Der einbrechende Dieb aber durch Vorzeigung des Brods ihn nur zu betrügen/ und das Maul zu ſtillen ſuchte. Die Hunde werden auch in einigen groſſen Küchen zum Braten-Wenden gebrauchet/ da ſie in einem groſſen Rade gehen/ und durch ſolche Machine den Braten kehren müſſen. Ja/ es gibt gewiſſe Barbariſche Nationes und Böſewichter/ welche die Hunde ſelbſt zu einer Speiſe zu gebrauchen/ ſich nicht entſehen/ und zwar jene (die vor dem Hund-Fleiſch-Eſſen keinen Abſcheu tragen) pflegen ſolche noch wol zu mäſten / und als ein gewöhnliches Lecker-Bißlein zu verzehren / welches aber in Anſehung dieſes unreinen Thiers billig bey uns Europäern und Chriſten eckelhafftig/und daher denen Hundiſchen und Barbariſchen Heyden gar gerne überlaſſen/ genug aber indeſſen bejammert wird / wann zuweilen aus Göttlicher Verhängniß der Krieg oder Hunger eine Stadt oder Land ſo dränget / daß zu dergleichen unnatürlichen Speiſen als Hunde/ Katzen und Ratzen/ die Menſchen ihre Zuflucht nehmen müſſen/ um ihren Hunger damit zu ſtillen. Dieſes aber iſt höchſt zu verwundern / daß unter Chriſten offt ſolche Gewiſſen-loſe eigennützige Böſewichter gefunden werden/ welche/ wie ſchon anderwerts erwehnet / ſich nicht geſcheuet / Hunde und Katzen abzuſchlachten/ und ſolches ihren Gäſten/ in Päſteten oder auf andere Weiſe / vor gutes und eßbares Fleiſch vorzuſetzen / darüber aber der Staup-Beſen und Brand-Marck oder wol gar der Strick/ wann es offenbar wird/ ihr Lohn zu ſeyn pfleget.

Moraliter ſeynd die Hunde anzuſehen/ als unreine Thiere/ welche wieder freſſen/ was ſie geſpeyet haben/und hierinnen auch unter den Menſchen einige ſowol phyſice als moraliter zu

Nachfolgern haben. Ein neydiſcher Hund will den Knochen / den er gefunden / allein vor ſich behalten / oder das Heu / worauf er liegt / den zu der Krippen nahenden Ochſen nicht freſſen laſſen / unerachtet ſolches ſeine / des Hundes / Speiſe nicht iſt; Alſo ſiehet auch ein Geitziger nicht gerne eſſen / und deme die Augen weiter ſeyn als der Bauch / wolte gern alles / was vor ihm auf der Tafel ſtehet / allein verſchlucken / und keinem Menſchen nichts davon gönnen / wann es nur in ſeinem Vermögen ſtünde. Viele unbarmhertzige Reiche halten die armen Leute wie die Hunde / tractiren ſie auch nicht anders als mit einen ſolchen Titul; (wie jener Ertz-Biſchoff Hatto, die in die Korn-Scheune verſchloſſene und darinn angezündete arme Leute / nur ſeine Korn-Mäuſe nennete / darüber aber hernach aus GOttes gerechten Gericht ſelbſt von denen Mäuſen gefreſſen worden / wie deſſen noch der in dem Rhein ſtehende Mäuſe-Thurm ein klares Zeugniß giebet). Alſo iſt auch billig zu beſeufftzen / daß denen Worten des Heylandes zuwider / daß man nemlich den Kindern das Brod nicht nehmen / und ſolches vor die Hunde werffen ſolte / dennoch ſo viel tauſend Hunde in der Chriſtenheit niedlich von / und wol gar an ihrer Herren Tiſche / nicht mit bloſſem Abfall von denen Tellern und Knochen / ſondern mit beſonders vor ſie zugerichteten Speiſen / oder auch guten Biſſen aus der Schüſſel geſpeiſet; Arme Lazari hingegen und nohtdürfftige Hunger-leidende Brüder und Schweſtern Chriſti Hülff- und Nahrungsloß gelaſſen / auch nicht einmahl / wann ſie ſich gleich das Hunds-Recht ausbitten wolten / mit denen von der Reichen Tiſche fallenden Broſamen erquicket werden.

Ferner ſo weiß ſich auch mancher Hund / wann er den gantzen Tag auſſer ſeines Herrn Haus herum gelauffen / ſich zu Eſſens Zeit gebührend einzuſtellen / und ſeinem Herrn mächtig zu careſſiren / bis er ein Stück Fleiſch vom Teller erhaſche / oder denſelbigen abzulecken bekomme. Eben alſo ſind auch die Schmarotzer geſinnet / welche ſich nur alsdann und ſo lange bey einem einfinden / als es ihm wohlgehet / und er ſpendiren kan: Sed tempora ſi fuerint nubila ſolus erit; Wann die Küche nicht mehr rauchet / ſo bleiben auch die Tiſch-Freunde weg. Endlich ſo bekommt auch manchen Hund das Gras- und Hoff-Suppen-Freſſen / und das Einſchleichen in frembde Küchen / ſehr übel; Wie nun ſolches auch ſamt andern vielen moraliſchen Anmerckungen mehr (die wir geliebter Kürtze halber übergehen) mancher Menſch auf ſich appliciren könne / wollen wir einen jeden von ſelbſt zu bedencken / anheim geſtellet ſeyn laſſen.

**Hund** / ein alſo genandtes Bier / vide **Bier**.

**Hüner** (zahme) Galli & Gallinæ Domeſticæ, Fr. *des Poulets*; Die-

Dieſen gebühret unter den Erd-Vögeln die erſte Stelle/ ſintemahl das Hüner-Fleiſch nicht allein unter denenſelben/ ſondern auch unter allen Vögeln/ ja faſt unter allem Fleiſch den Vorzug hat/ indem es temperirt/ leicht-daulich/ und gut-ſäfftig iſt/ wenig Unrath giebet/ und daher ſehr gut Geblüht zeuget. Denenjenigen/ die den Leib wenig bewegen/ giebet es eine bequeme Speiſe/ durch welche die natürliche Wärme und Lebens-Geiſter ſehr ergötzet werden; Wann nun dieſelbige wohl beſchaffen/ ſo werden folglich dadurch die ſpiritus animales, ſamt den innerlichen und äuſſerlichen Sinnen/ ſehr geſtärcket. Hingegen gibt das Hüner-Fleiſch keine beſtändige Nahrung vor diejenige/ welche ſchwere Leibes-Arbeit zu verrichten haben.

Am allerzärteſten iſt der **jungen Küchlein** (Pulli & Pullaſtri genennet) die kaum erſt ausgekrochen/ ihr Fleiſch. Nachdem ſie etwan 2. Monaht alt/ wird ſolch Fleiſch ſchon etwas ſtärcker/ und auch die darinn ſteckende Feuchtigkeit durch das Braten leicht verbeſſert.

**Die jungen Hennen**/ ehe ſie noch Eyer legen/ und von dem Hahn getretten worden/ geben einen guten Nahrungs-Safft/ der leicht abgehet; Wiewol diejenige/ welche erſt anfangen Eyer zu legen/ auch nicht zu verwerffen. Die **Brut-** und **Gluck-Hennen** aber taugen wenig; So ſeynd auch die **alten Hennen** zum Braten undienlich/ geben hingegen aber deſto kräfftigere Brühen. Hierzu hilfft nun das Mäſten ſehr viel/ worauf dann die alten Römer ein Groſſes verſchwendet/ ſo daß auch/ wie Plinius lib. 10. c. 50. bezeuget/ der Bürgermeiſter C. Fannius ein Geſetz gegeben/ daß niemand bey einer Abend-Mahlzeit mehr als eine Henne/ und zwar quæ non eſſet altilis, die nicht gemäſtet wäre/ auffſetzen ſolte. Es werden aber die Hennen auch fett durch das Caſtriren/ welches jedoch mit mehrer Gefahr bey den Hennen/ als bey den Hahnen geſchicht/ und daher wenig practiciret wird.

Was die **Hahnen** anbelanget/ haben ſelbige nach dem Zeugniß Galeni ein wohl-ſchmäckend und geſundes Fleiſch/ ehe ſie zu krähen anfangen; So bald aber ſolches geſchicht/ und ſie beginnen die Hüner zu treten/ wird ihr Fleiſch harter/ truckner und abgeſchmacker/ welcher Mangel dann von Jahren zu Jahren zunimmt/ alſo daß die gar alten Hahnen endlich zur Speiſe untüchtig werden; Dahero viele Medici dieſelbe den Krancken verbieten. Bey den Heyden war auch nicht erlaubet/ einen weiſſen Hahn zu eſſen/ weil ſelbiger Deo Menſi, als ein Stunden-Anzeiger gewidmet worden; Dahin Pythagoras mit ſeinem Symbolo gezielet: à Gallo candido abſtineas. Von den **Capaunen** und **Indianiſchen Hünern** vide unter jedes eigenen Benennung.

Die Zubereitung der Hüner in der Küche betreffend/ ſo hatten die Römer

deren unterſchiedliche / uns heutiges Tages nunmehro unbekannte/als: Pullos Conchyliatos, Parthicos, oxyſomos, Varianos, laſeratos, tractogalatos, fartiles, leucozomos, iſicios, amylatos, oxyliparos, aſſos, elixos, frixos, preſſos, deſtillatos, und ſo weiter.

Jetziger Zeit bereiten unſere Köche und Köchinnen die Hüner folgender geſtalt: Den aller kleineſten Küchlein wird der Hals abgeſchnitten. Selbige hierauf in ſiedend heiſſen Waſſer gebrühet / entfedert und ausgenommen. Hierauf mit warmen Waſſer gereiniget; weil ſolches aber ihnen viel an Geſchmack benimmt / als iſt es beſſer / daß man ſie trocken pflücke/und hernach auf Kohlen oder einen Roſt ſänge. Wann ſie nun kalt ſind / ſo trucknet man ſie wohl ab / ſpicket ſie oder bedecket ſie mit einen breit-geſchnittenen Speck / bindet auch wohl etwas Wein-Blätter darüber / und bratet ſie an einen hellen Feuer / da ſie dann / ſo bald der Speck nur beginnet etwas braunlich zu erſcheinen/ auch ſchon gahr ſind/ ſolten ſie ohne Speck angeſtecket werden/ möchten ſie zu dürre werden. Der Wein und Roſen-Eßig / item von ausgepreſten Trauben-Safft iſt die beſte Brühe darüber.

Wann die Hüner ſchon etwas ſtärcker ſind / kochet man ſie entweder mit Kräutern / als da ſeynd / Aſpergen/ grüne Erbſen / Lactucke / oder was ſonſt die Jahrs-Zeit giebet. Wollet ihr einen Eyer-Dotter mit Weinbeer-Safft zerrieben darzu thun / wird ſolches die Brühe deſto ſämiger machen. Man richtet ſie auch mit Mandel-Milch zu / da man dann die Mandeln in einen ſteinern Mörſer mit Hüner-Brühe zerſtöſſet; Folgends durch eine Siebe mit einen Löffel reibet / und wann es nicht flieſſen will/ immer mehr Brühe darzu gieſſet. Wann nun die Suppe angerichtet/ſo ſtreuet man zum Zierath geſcheelte Piſtachien darüber.

Damit denen alten Hünern die Haut deſto beſſer von den Füſſen gehe/ ſo hält man ſie auf glüende Kohlen oder in die Flamme. Eine Brühe ala Jacobine, welche unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden/ über geſottene Hüner gemachet / iſt auch ein angenehmes Eſſen.

**Fricaßirte Hüner geſchwinde fertig zu machen:**

So reiſſet man ſolchen den Kopff ab / wirfft ſie ſo gleich in einen Eymer kaltes Waſſer/ enthäutet ſie / und ſpaltet ihnen den Rücken / nimmt das Inwendige heraus/ wäſchet ſie wohl / und hauet ſie in Stücken; Indem ſolches geſchiehet / hält ein anderer eine Pfanne über das Feuer / worinnen Waſſer/ Butter oder Speck und Saltz iſt. Wann nun die Brühe beginnet aufzuſteigen oder zu ſieden / ſo wirfft man die zerſtückten Hüner hinein / und würtzet ſie mit Pfeffer / Zwiebeln und andern hierzu tauglichen Ingredientien.

Daß

### Daß die Hüner fein bald mürbe werden:

So werffen einige dieſelben/ ſo bald ſie getödtet worden / in kaltes Waſſer/ oder hangen ſie auch bey den Füſſen auf/ daß das Blut ſich in den Hals ſetze/ den man hernach abſchneidet/ und die Hüner ferner zurichtet.

### Eine Marinade von jungen Hünern wird folgender geſtalt gemachet:

Man ſpaltet die Hüner/ nimmt ſie aus / breitet ſie hierauf aus / daß ſie glat liegen/ ſchläget drey oder viermahl mit dem Küchen=Meſſer darauf/ daß Fleiſch und Knochen zerbrochen und mürbe werden. Wann ſolches geſchehen / leget man ſie in eine Schüſſel/ thut weiſſen Wein / Wein=Eßig/ Weinbeer=Safft/ Gewürtz / Saltz/ Orangen- und Citronen=Schalen/ kleine oder groſſe Zwiebeln / und etwas feine Kräuter darüber; Wendet ſie bisweilen darinn um / daß ſie einen Geſchmack davon bekommen. Hernach nehmet ihr ſie heraus/ laſſet ſie abtropfen / und prägelt ſie in Schmaltz und Butter. Wollet ihr ſie auch in truckenen Mehl umwenden / oder auch in Nonnen=Teig tuncken/werden ſie eine angenehme Farbe bekommen. Wann ihr ſie anrichtet / iſt der Pomerantzen=Safft die beſte Brühe darüber; es ſey dann / daß ihr von dem / worinnen ſie vor dem Prägeln gelegen / eine ſonderliche Brühe machen woltet.

### Eine gute Fricaſſée von Hünern zu machen:

So nehmet 2. Hüner / brühet ſie mit heiſſen Waſſer / ſchneidet ſie klein/ thut ſie in eine Pfanne mit einem Stücke friſcher Butter / ſetzet ſie auf das Feuer / thut etwas Fleiſch=Brühe / einige Artſchocken=Stühle / eine Hand voll Champignons , klein gehackte Peterſilie/ eine Zwibel/ und ſo viel als genug iſt Saltz und Pfeffer daran. Wann ihr es nun anrichten wollet / ſo nehmet drey oder vier Eyer=Dotter/ rühret ſie wohl mit Citronen=Safft/ und thut es in die Suppe.

Item: Brühe das Huhn wie ſichs gebühret / laß es in einer Fleiſch=Brühe ſieden. Wann du es zuvor geſaltzen / und Muſcaten=Blumen hinein gethan haſt / alsdann ſchlage ein Eyer oder fünffe ein; Mache eine Fülle von Semmel=Mehl/Peterſilien / Muſcaten=Blumen und Pfeffer an: Wenn das Hünlein faſt geſotten / ſo thue die Fülle in das Hünlein / laß es wieder ſieden / ſo wird es wie eine Kugel ſo rund auflauffen.

Item: Nimm ſechs Eyer / klopffe ſie in einen Hafen/nimm ein Schmaltz/ laß es zergehen / gieſſe ein Seidlein Fleiſch=Brühe daran / ſetze es zum Feuer / laß es ſieden / und gieß die Eyer darein. Laſſe es ſo lange ſieden als weiche Eyer.

Item: Schneide die Hüner in zwey Theile von einander / gieß Wein und Fleiſch=Brühe daran; Thue gerieben Honig=Kuchen / Zucker / Triſanet, Ingwer/ Pfeffer/ Saffran und Cardomomen darzu / laß es ſieden / und richte es an.

Hü=

**Hüner mit Lemonien:**

Röſte die Hüner im Schmaltz/ hernach gieſſe halb Wein und Fleiſch-Brühe daran/ pfeffere es/ laß es ſieden; Alsdann ſchneide Lemonien/ thue ſie an die eingemachte Brühe/ laſſe es noch ein oder zweymahl aufſieden/ richte es an/ und lege die Lemonien-Schnittlein auf die Hüner.

**Allerhand Geflügel/ ſonderlich junge Hüner und Capaunen zu braten:**

So werden ſolche erſt/ wann man ſie braten will/ geſpicket. Man bratet ſie auch ohn Speck/ und feuchtet ſie mit Butter/ſtecket inwendig eine Zwiebel/ in welcher 2. oder 3. Gewürtz-Nägelein ſtecken/ mit etwas Saltz und Pfeffer. Wann ſie nun faſt gahr ſind/ ſtreuet man klein gerieben Brod mit etwas Saltz vermenget darüber.

**Hüner in gelber Brühe zu machen:**

So nimm Rindfleiſch-Suppen und die Hüner-Lebern/ treibe es mit Eyer-Dottern durch/ ſaltze ſie ein klein wenig: Alsdann nimm geſtoſſen Ingwer/ und ſo viel geſtoſſene Nägelein/ Muſcaten-Blumen und Zimmet zuſammen/ als der Ingwer alleine iſt/ gieſſe Wein daran/ laß es ſieden/ und richte es über das Huhn.

**Hüner in Speck:**

Schneide das Huhn in Stücke/ waſche und roſte es in Schmaltz/ thue es dann in einen Hafen/ gieß halb Wein und halb Waſſer daran/ laß es eine halbe Stunde ſieden/ thue Semmel-Mehl darein/ ſchneide ein Viertel-Pfund Speck würflicht/ laſſe ihn ein wenig aus/ ſeyhe das Schmaltz davon/ und laſſe es gahr kochen.

**Gebratene Hüner anzurichten:**

Nimm ein Huhn/ brate es gewöhnlicher maſſen; ſchneide es hernach in vier Theile/ gieſſe ſüſſen Wein daran/ laß es eine Weile darinnen liegen/ thue ein geröſtes Brod in ſüſſen Wein/ zuckere es/ und lege die Hüner-Viertel darauf/ beſtecke es mit Zimmet/ Nägelein und Blumen.

**Hüner zu dämpffen oder zu ſtoben:**

Nimm Hüner/ ſaltze ſie/ als wolteſt du ſie braten/ laſſe ſie eine gute Stunde in Saltz liegen; Hernach wiſche das Saltz ab/ thue ein Huhn nach den andern im Schmaltz/ und röſte ſie fein braun; Nach dieſen lege ſie in einen Tiegel/ gieß Malvaſier daran/ ſchneide Ingwer/ Muſcaten-Blumen und Nägelein darein/ ſetze es auf Kohlen/ und laſſe es wohl einſieden.

**Hüner in Gewürtze:**

Nimm ein Huhn/ zerlege es in vier Theile/ ſiede es in Waſſer/ hacke Zwiebeln klein/ gieß Eßig daran: Alsdann würtze ſie wohl mit Pfeffer/Saffran und Muſcaten-Blumen/ und koche es gahr ab.

**Hüner in Stichelbeern.**

Saltze die Hüner eine halbe Stunde lang/ thue ſie alsdann in einen Tiegel/ lege an dem Boden Stichelbeeren/ Pfeffer und Muſcaten-Blumen/ gieſſe eine gute Fleiſch-Brühe und Milch-

Rohm daran/ laß die Leber wohl ſieden/ ſtoſſe ſie hernach in einem Mörſel/ zwinge es durch/ du magſt auch etwas Broſam vom Brodt darbey ſieden und durchgeſchlagen/ daran gieſſen; So ſie nun faſt genug geſotten/ ſo ſchneide Limonien darauf.

### Junge Hüner in einer Suppen.

Siede die Hüner in Waſſer/ nimm eine Hand voll Blätter von Peterſilien-Kraut/ ſtoſſe es in einem Mörſel/ thue darunter ſechs Eyer/ nachdem die Schüſſel groß iſt/ ſolches ſtoſſe alles mit Pfeffer/ Jngwer/ Safferan/ auch Zucker ab; Darnach ſo treibe es mit der Hüner-Suppen durch ein Siebe/ und laſſe die Suppe wohl ausſieden/ und rühre es ſtetig um/ lege die Hüner in eine Schüſſel/ und richte die Suppen darüber; Alſo machſt du auch das Kalb- und Lamms-Fleiſch machen.

### Hüner-Küchlein zu backen.

So nimm geſotten Hüner-Fleiſch und ausgekörnte Roſin/ hacke es untereinander/ rühre Semmel-Mehl/ ein wenig Wein/ fünff Eyer-Dottern unter einander und backe es.

### Geſtoſſene Hüner.

Nimm das Hüner-Fleiſch mit der Brühe/ ſtoſſe es in einem Mörſer/ thue gebackene Semmel-Schnitten darunter/ treibe es mit der Hüner-Brühe durch/ gieſſe Wein daran/ würtze es mit Muſcaten-Bluhmen; So du wilt/ magſt du auch Lamms-Leber darunter ſtoſſen/ gib es auf gebackenen Brodt.

### Gebrahtene Hüner in Eyer-Brühe.

Nimm ausgekörnte Roſin und Weinbeer/ ſtoſſe ſie im Mörſel klein/ zwinge es mit Malvaſier durch/ würtze die Brühe mit Pfeffer/ Cordamumlein/ Zimmet/ Nägelein/ Muſcaten-Blumen/ Zucker/ gieſſe ein wenig Hollunder/ oder Roſen-Eßig daran/ brahte die Hüner allerdings ab/ gieſſe in die Schüſſel Roſen-Waſſer/ laſſe es heiß werden/ aber nicht ſieden/ ſtreue Triſanet auf dem Boden/ lege die Hüner darein/ gieſſe Brühe darüber/ und ſtreue Zimmet darauf.

### Hüner gut zu brahten.

So nimm ein junges Huhn/ brahte es am Spieſſe/ treuffs offt genug mit Pommerantzen-Safft oder Agreſt- und Roſen-Waſſer/ zuckers und beſtecke es wohl mit Zimmet-Rinden/ richte es warm an/ und trage es zugedeckt auf dem Tiſche/ ſo haſt du ein gutes Eſſen.

### Gedämpfftes von Hünern oder Vögeln.

Wenn die Hüner oder Vögel rein gemachet ſind/ ſo zerlege ſie/ thue ſie in einem Topffe/ gieſſe ein Glas Wein/ und ſo viel Wein-Eßig/ auch ein wenig Rind-Fleiſch-Suppen daran/ und lege ein Stück Butter/ eines Eyes groß/ darzu/ würtze es mit Jngwer/ Pfeffer/ Saffran und Zucker/ decke oder mache dem Topff oben feſt zu/ ſetze es auf eine Gluht/ und laſſe es wohl einſieden/ ſo wird es recht gut.

**Die ſogenannten Gold-Hüner zu backen.**

So mach ein Waſſer ſiedend / thue einer Welſchen Nuß groß Butter darein / und ein ſchönes Mehl / treibe es mit einen Löffel wohl ab / alsdann ſchlage Eyer daran / hernach ſchneide es auf einem Teller / eines Fingers lang / backe es in Schmaltz / rühre es wohl in der Pfannen / ſo lauffen ſie hoch auf.

**Hunger** / Fames, Eſuries, Fr. *la Faim*; Von ſolchen giebet der gelehrte Herr Harsdörffer in ſeinen Luſt- und lehr-reichen Schau-Platz folgendes Räthſel:

Ein unbeſcheidner Gaſt heiſcht an mich eine Schuld /
Ich zahl ihm nach und nach / doch hat er nicht Gedult /
Was ich ihm heute zahl / heiſcht er ſchon Morgen wieder /
Und Ubermorgen auch: Raht't / wer er iſt / ihr Brüder.

Es iſt leicht zu verſtehen / ſpricht hier unſer Author, daß dieſer Gaſt und beſchwerliche Gläubiger der Hunger ſey / was man heut bezahlet / und ihm mit Speiſe und Tranck geſtillet / das muß man ihm Morgen und Ubermorgen wiederzahlen / und währet dieſe Schuldigkeit ſo lange wir leben; Dann ob ſich zwar Leute gefunden / die der Speiſe und des Geträncks ſich gar enthalten / ſo iſt es ihnen doch endlich ergangen / wie des Eulen-Spiegels Eſel / der die Faſt-Kunſt hat lernen ſollen / endlich aber doch darüber geſtorben.

Gewißlich kan nichts lange leben ohne Nahrung / und iſt Speiſe und Tranck nohtwendig zu Erſetzung der natürlichen Feuchtigkeit / welche nach und nach verzehret wird / und zur Erhaltung der Lebens-Geiſterlein / welche in allen unſern Thun abnehmen / welches auf viele Weiſe geſchiehet. Maſſen das Leben nichts anders iſt / als die natürliche Hitze / durch die Lebens-Feuchtigkeit unterhalten / gleich wie in einer Lampen die Flamme von dem Oehl brennend genähret wird / und hangen an der Nahrung des Menſchen alle andere Beſchäfftigungen ſeiner Glieder / als des Magens / der Leber / der Lungen / 2c.

Zu Speyer ſoll zu Kayſers Ferdinandi Zeiten ein Mägdlein vier gantzer Jahren ohne Speiſe und Tranck gelebet haben / deswegen der Kayſer die Gelehrten derſelbigen Zeit darüber vernommen / und unterſchiedliche Meynungen befunden.

Licetus erzehlet von einer ſolchen Hungerleiderinn zu Florentz / welche die Hertzogin zu ſich holen laſſen / und befunden / daß ſie 16. Monat nüchtern ohne Eſſen und Trincken geblieben.

Ein gewiſſer Schweitzer / Peter Undir genannt / ſoll 20 Jahre ſeines Lebens / ohne Eſſen und Trincken zugebracht haben. Er iſt ein dürrer magerer Mann geweſen / für welchem man einem Abſcheu gehabt. Sein Bildniß weiſet man noch in der Schweitz. Dieſer Exempel werden

hin

hin und wieder noch mehr geleſen/ auch von etlichen/ daß ſie weder gegeſſen noch geſchlaffen/ ſondern an ſtatt deſſelben ſich an die Sonne geleget.

Hierüber fallen nun unterſchiedliche Meynungen: Etliche halten dafür/ es ſey ein Betrug oder eine Teufels-Kunſt darunter verborgen (welches auch bey vielen ſolchen Hungerleidern/ die es mit den Schein der Heiligkeit thun/ wol wahr ſeyn mag) und daß dem Wunder-Faſten Moſis/ Eliä und des HErrn Chriſti ſolches zum Nachtheil geredet werde/ als von welchen wiſſend iſt/ daß ſie aus übernatürlichen Kräfften gefaſtet/ und doch bey guter Geſundheit geweſen.

Etliche aber ſagen/ daß man auch ohne Eſſen und Trincken lange Zeit ſich erhalten könne/ durch die Pilulen vom Toback/ dadurch ſich die Indianer drey oder vier Tage des Hungers befreyen/ item, von wohlriechenden Sachen/ von einem Safft aus dem Brodt und Wein gemacht/ oder auch/ wann der Leib mit kalten und zähen Feuchtigkeiten angefüllet iſt/ daß der Magen zu dauen hat/ und dem Hunger wehret. Man beobachtet ferner/ daß ſolche Hungerleider kranck/ oder doch Krancken gleich ſehen/ und höret bey ihnen auch der natürliche Stuhl-Gang auf.

Andere ſchreiben/ daß alles was lebet bey ſich habe eine eingeſchaffene Nahrung/ gleich wie in den Saamen und Blumen/ welche/ wann ſie abgebrochen/ und ihres Nahrungs-Safft beraubet/ nicht alſo balden verwelcken/ ſondern ſich offt etliche Tage friſch erhalten laſſen/ alſo iſt in denen Eyern eine ſolche weſentliche Krafft/ daß ſie ohne äuſſerliche Nahrung friſch können erhalten werden.

Dergleichen Eigenſchafft ſoll ſich auch bey etlichen Menſchen befinden/ und wie theils Getrayde bald/ das andere langſam feuchtet/ theils auch gar verdirbet; Alſo können etliche Menſchen lange/ etliche aber kurtze Zeit Hunger leiden/ nach der Beſchaffenheit ihres Leibes/ welche gegen innerlicher Nahrung auf eine/ aber kurtze Zeit/ der äuſſerlichen Unterhaltung entrahten müſſen.

Es ſind auch noch zweyerley Hungerleider: Erſtlich die/ welche aus Armuht faſten; von denen Socrates, als er gefraget worden; Wann man Mahlzeit halten ſolle? geantwortet: Die Armen wann ſie können/ die Reichen wann ſie wolten. Jener Schmarotzer bey dem Plauto ſagte: Der Hunger wäre ſein Vater/ und daß er/ ſo lange er auf dieſer Welt gelebet/ niemahls ſatt worden.

Andere die martern ſich mit Faſten aus GOttes-Furcht/ oder aus Heucheley/ oder auch aus einem böſen Fürſatz. Alſo wolte ein gewiſſer Frantzöſiſcher Herr Hungers ſterben/ aus Traurigkeit wegen ſeines verſtorbenen Weibes; Wie er nun bis in dem vierten Tag keine Speiſe zu ſich genommen

men/verfiel er in eine Schwachheit/alſo daß ihm der Schlag die rechte Seite gelähmet; Als er nun die Straffe GOttes erkennet/ hat er ſich von ſeinen Befreundten bereden laſſen zu leben/ und Speiſe und Tranck zu ſich zu nehmen.

Auſſer dieſen jetzt erzehlten erträglichen und auch freywilligen Hunger gewiſſer Perſonen/hat man auch einen generalen Land-und Stadt-Hunger/ da aus gerechten Gerichte GOttes/ durch Theurung / Mißwachs/ Krieg/ Belägerungen und andere Land-Straffen der Brodt-Korb manchem Lande ſo hoch gehangen wird / daß man viel tauſend vor Hunger verſchmachtete Menſchen auf denen Stadt-Gaſſen und Land-Straſſen zehlen kan.

Unter denen merckwürdigſten Exemplis von Hunger/ die in der Heil. Schrifft zu finden ſeyn / iſt wol erſtlich der groſſe Hunger zu Samaria/ als es die Syrer belagert hielten/da ein Eſels-Kopf achtzig Silberling/und ein Viertel Kab Tauben-Miſt fünf Silberlinge galt/ und die armen verhungerten Leute ſchon anfiengen ihre Kinder zu ſchlachten und zu eſſen / wie zu leſen im 2ten Buch der Könige am 6. Capitel. In dem erſten Buch Moſis am 41. Capitel wird der ſieben magern und heßlichen Kühe gedacht/ welche der König Pharao im Traume geſehen/ daß ſie die ſieben fette Kühe / die an der Weide im Graſe giengen/verſchlungen haben; Welchen Traum hernach Joſeph ſolcher geſtalt ausgeleget / daß die ſieben fetten Kühe / imgleichen die ſieben dicke und volle Aehren / die auf einem Halm gewachſen/ ſieben fruchtbare Jahr/ die magern Kühe und verſengte dürre Aehren aber ſieben darauf folgende unfruchtbare Jahre bedeuteten / welches auch alſo erfolget / und gantz Egypten-Land dadurch in ſolche Hungers-Noht verfallen / daß alles Volck zu Pharao um Brod geſchryen / und auch der fromme Alt-Vater Jacob, um ſich und die Seinige in der Theurung des Hungers zu erwehren/ ſich hinunter in Egypten begeben müſſen / wie hiervon ein mehres in gedachten 41. und 42. Capiteln zu leſen iſt. Wie auch zu der Richter Zeiten in Iſrael eine groſſe Theurung und Hunger in dem Lande/ in welchem die Iſraeliter gewohnet/ geweſen ſey / und der Elimelech deswegen / mit ſeinem Weibe Naëmi und zweyen Söhnen/ in der Moabiter Land ziehen müſſen/ davon iſt zu leſen das erſte Capitel des Büchlein Ruths.

Der erſchröcklichſte Hunger aber/ der jemahls in Judæa geweſen/ war derjenige/ den die gottloſen und halsſtarrigen Juden in währender Belägerung Jeruſalems ausſtehen muſten/ von welchen Joſephus folgender geſtalt ſchreibet: Um ein klein Bißlein Brods haben ſich offt die beſten Freunde gehauen und geſtochen; Die Kinder haben den Eltern/ Vater und Mutter/ offt die Speiſe aus dem Munde geriſſen; Da hat weder Bruder noch

Schweſter ſich eines andern erbarmet. Ein Scheffel Korn hat viel Gülden golten; Etliche haben Küh-Miſt für groſſen Hunger / etliche die Riemen von den Satteln / die Leder vom Schilde abgenaget / und geſſen; Etliche haben Heu im Munde gehabt / und ſind alſo tod funden; Etliche haben in den heimlichen Gemachen geſucht / mit Unflaht und Miſt ſich von dem Hunger zu erretten: Und iſt eine ſolche groſſe mächtige Menge Hungers geſtorben / daß Ananias, Eleazari Sohn / welcher in der Zeit der Belagerung zu Tito geflohen / anzeiget / daß hundert tauſend und fünfzehen tauſend todte Cörper in der Stadt befunden und begraben ſind. Egeſippus ſchreibet / daß allein zu einer Pforten viel tauſend Leichen hinaus getragen ſind / und daß in die ſechsmahl hundert tauſend Menſchen in ſolcher Zeit der Belagerung umkommen.

Es war eine ehrliche Frau / reich und groſſes Geſchlechts / jenſeit des Jordans / aus Furcht mit den andern gen Jeruſalem geflohen; Als nun die Stadt ſo hart bedränget und geängſtet war mit Hunger / hat ſie ihr junges Kindlein in der Wiegen (mit was Jammer und Schmertzen iſt wohl zu dencken) geſchlachtet / und das halbe Theil gebraten und geſſen / die andere Hälffte / als die Kriegs-Knechte umher gelauffen / und Speiſe geſuchet / hat ſie ihnen fürgeſetzt; Die Kriegs-Knechte aber haben ſich für dem greulichen Anblick entſetzet / und doch ſich des elenden Weibes erbarmet / und die Sache den groſſen Herren zu Jeruſalem offenbaret. Dieſer ſchreckliche Fall hat ſie beweget / daß ſie von dem Tage an gedacht habẽ / ſich zu ergeben / ſind mit Tito zur Unterredung und Handelung kommen / aber dieweil Friede zu machen nun zu lange geharret war / und ſie Friede und Freyheit baten / da ſie ſchon ausgehungert / und aufs höchſte bedränget waren / ward nichts daraus / und iſt wenig Tage die Stadt noch kümmerlich aufgehalten. Mittler Zeit iſt ein unzähliches groſſes Volck / aus groſſer Angſt und höchſter Noht / unträgliches Hungers halber aus der Stadt ins Läger den Feinden in die Hände gelauffen; Da hat man ſie ſehr wohlfeil verkaufft. Als auch ohngefehr die Kriegs-Knechte geſehen / daß ein Jude aus ſeinem eigenen Miſte / Gold / welches er eingeſchlucket hatte / geleſen; Da iſt bald ein Gerüchte durch das gantze Läger unter dem Krieges-Volck ergangen / die Jüden / ſo heraus ins Läger geflohen / hätten Gold eingeſchluckt. (Denn es waren etliche / welche durch fleißig Beſuchen ſonſt nichts denn Gold konten wegbringen / oder für den Kriegern behalten.) Dieſes Gerüchte gab nun Urſach / daß von den Kriegs-Knechten / welche gedachten / ſie würden bey allen Jüden Gold finden / über zwey tauſend Jüden in einer Nacht aufgeſchnitten wurden; Und würden ihrer noch mehr umkommen ſeyn / wann Titus

nicht hätte laſſen ausruffen und gebieten / daß man die Gefangenen nicht tödten ſolte.

Eine andere erſchröckliche Hungers-Noht/ welche gewiſſe See-fahrende Frantzoſen in ihrer Retour aus America auf der See ausgeſtanden/ wird von Johanne Lerio, der ſelber mit dabey geweſen/ folgender geſtalt beſchrieben:

Ob gleich unſere Boots-Leute dermaſſen erhungert und ausgemergelt waren/ daß ſie ſich faſt nicht mehr tüchtig befandten/ das Schiff zu regieren/ ſo zwange ſie doch die groſſe Noht/ darnach zu trachten/ wie ſie ihre ledige Bäuche vergnügen könten/ es möchte auch geſchehen wie es immer wolle. Etliche unter ihnen entſchloſſen ſich/ Stücke von den Schilden aus der Haut des Thiers Tapiroſſau zu kochen/ und zu eſſen. Aber ihr Vornehmen wolte ihnen nicht gelingen. Andere nahmen dieſelbe Stücke / legten ſie auf Kohlen und brahteten ſie/ ſchnitten das braune mit Meſſern davon/ welches gar wohl abgienge/ dann dieſes Leder hatte einen Geſchmack wie gebrahtene Schweinen-Schwarten/ ſintemahl ihnen der Hunger alles annehmlich gemacht hatte. Wie ihnen dieſe Probe angegangen/ haben die übrigen alle ihre Schilden zerhauen/ bey ſich in ihren Schieb-Säcken getragen/ und köſtlicher als Gold gehalten. Viele verzehrten (wie zu Jeruſalem) das Leder von denen Schuhen und Wämbſen. Die Schiff-Knaben waren von Hunger dermaſſen angegriffen/ daß ſie auch des Horns in der Laternen nicht geſchonet/ alle Unſchlichten muſten herhalten / ſo viel man deren nur bekommen kunte. Und ob gleich dieſe Leute gantz abkräfftig waren / muſten ſie doch Wechſel-Weiſe an die Pumpe arbeiten / wo ſie anders nicht Augenblicklich ſincken wolten.

Am 5. May, des Abends / als die Sonne untergieng/ ſahen ſie in der Lufft einen überaus groſſen brennenden Strahl/ welcher ihre Seegel ſo trefflich beleuchtete/ daß ſie nicht anders meyneten als ſtünden dieſelbe in vollem Brande/ aber er verſchwand plötzlich wieder/ ohne eintzigen Schaden. Lerius bekennet/ daß er die Urſach dieſes Lichts nicht wiſſe. Im Ausgang des May ſtarb der Büchſen-Meiſter/ welcher ſo groſſen Hunger gelitten/ daß er in Gegenwart des Lerii das Gedärme aus einer Papegayen roh gegeſſen. Man traurete um denſelben nicht gar ſehr/ dann ſie wündſcheten mehr einen Proviant- als Büchſen-Meiſter/ zumahlen ſie nunmehro die Ankunfft der See-Räuber ſelber verlangten/ denen ſie um eine eintzige Mahlzeit gerne ihre edle Freyheit verkauffet hätten.

Als nun ihre Schilde/ davon ich gemeldet/ verzehret waren/ ſammt dem Leder und Uberzügen der Kuffern / wie auch allem was verhanden geweſen/

den

den Hunger zu ſtillen / und ſie dannenhero vermeyneten ihre Fahrt würde auch damit ein Ende nehmen / da erdachten nichts deſtoweniger etliche der Ihrigen in der Noht eine Kunſt / die Mäuſe zu fangen/dann dieſe litten eben ſo wol Mangel / weilen die Broſamen/ und alles / woran die Mäuſe zu zehren pflegen / von dem hungeriſchen Menſchen aufs aller-genaueſte war zuſammen geſuchet worden / dannenhero lieffen ſie Hauffen-Weiſe auf den oberſten Boden des Schiffes auf und nieder. Man laurte mit allem Fleiß auf ſie/und erdachte viele künſtliche Fallen. In der Nacht agirten ſie Katzen / und fingen die Mäuſe in der Stille und im Finſtern mit den Händen. Ja ſie wurden dergeſtalt auffgefangen / daß letzlich eine Mauß mehr galt/als ſonſten ein groſſes Kalb zu koſten pflegte. Dann Lerius hat es mit ſeinen Augen geſehen/ daß etliche mahl 3. oder 4. Cronen vor ein eintziges Mäußlein bezahlet worden.

Einsmahls hatte ein ihrer Barbirer 2. Mäuſe gefangen / um ſelbige handelte einer unter ihnen auf folgende Condition: Nehmlich/ wann er ihm dieſelbe würde zu kauffe laſſen / ſo wolte er ihm ſeinen Huht/ Mütze/ Hoſen und Strümpffe geben/ſo bald ſie in Franckreich das Land erreichten ; Aber der Barbier wolte es nicht eingehen. Sie kocheten in dem geſaltzenen Meer-Waſſer offtmahlen viele Mäuſe/ welche ihnen viel angenehmer und ſüſſer ſchmeckten als auf dem Lande ein Schweins-Brahten ; Sie verſchmäheten nichts / was ſich nur eſſen lieſſe/ dann der hungerige Magen hilte ſtets um Nahrung an. Der Oberſte im Schiffe hatte einsmahls eine groſſe Mauß zugerichtet / die vier Füſſe abgeſchnitten und weggeworffen / dieſelbe ſuchte einer von ihnen mit allem Fleiſſe zuſammen / brätete ſie auf die Kohlen/ und beteurete hoch / daß er niemahlen keine Rabhüner-Flügel geſſen/die ihm ſo lieblich und wohlgeſchmeckt hätten. Sie wünſchten / um den unleidlichen Hunger zu ſtillen / auch nur die Knochen die ſie ſchon vorlängſt weggeworffen hatten / ſamt andern Unraht ; Hatten ſie Gras gehabt / wie das tumme Vieh / würden ſie es eingefreſſen haben. Immittelſt nahm der Hunger noch immer zu / und der Mangel an Eß-Waaren und Speiſen ward letzlich ſo groß / daß nichts mehr übrig war / als Braſilien-Holtz / welches truckener und dürer iſt / als alles andere Holtz / gleichwol waren etliche unter denen hungerigen Leuten / welche/ da ſie nichts anders mehr hatten / daſſelbige auch für Hunger im Munde taueten / unter denen ihr Obriſter der Vornehmſte war ; Dieſer / wie er einsmahls ein Stücklein davon in dem Munde nahm / ſeufftzete er gar tieff/ und ſagte zu Lerio :

O mein guter Leri! Ich habe einmahls in Franckreich 4000. Cronen ausgeliehen / wolte GOtt ich ſolte dieſelbe

ſelbe Handſchrifft quitiren / daß mir davor nur ein eintziges Brodt / und ein eintziger Becher mit Wein möchte gereichet werden. Der Schiff-Prediger / Petrus Richerius, lag in ſeiner Zelle ausgeſtreckt / matt und ohnkräfftig / er kunte ſein Haupt nicht mehr auffheben / wann er behten wolte / ſondern lag ſtets alſo darnieder / und behtete ohn unterlaß zum HERRN.

Von ihrem Waſſer-Mangel wäre auch viel zu ſchreiben / aber es iſt genug / wann ich berichte / daß ſie kein Waſſer noch ander Geträncke mehr übrig behielten / als welches ihnen von denen Regen-Wolcken hernieder geſand ward / welche ſie mit allen Fleiß auffſambleten / und mit groſſer Begierde / als den delicateſten Wein einſchluckten / ohnerachtet es offtmahl von den unſauberſten Orten wäre auffgefangen worden.

Viele unter ihnen ſtunden in den Gedancken / weil ſie lange Zeit auf dem Waſſer umher ſchwebeten / ohne ein eintzig Land zu ſehen / es wäre nirgends mehr ein Land zu finden; Welche deſperate Gedancken der Verwirrung ihres Verſtandes / die aus dem Hunger entſtanden / zu zuſchreiben. Daraus ſpühret man / daß GOtt der Allmächtige nicht ohne Urſache ſeinem Volcke mit Hunger drohe / woferne es nicht nach ſeinen Gebohten wandele / und eigentlich darthue / wie es darzu kommen ſolle / daß allerdings des Mannes Auge / welcher ſonſt ein Zärtund Weichling geweſen / ſeinen Bruder / ja ſeine allerliebſte Haus-Frau / Söhne und Töchter grauſamlich anblicken / über das keinem von denſelben etwas mittheilen werde von dem Fleiſche ſeiner Söhne / welches er vor Hunger allein und ſelber freſſen muſte.

Es muß auch Lerius bekennen / daß / als ſie auf dem Meer in ſo groſſer Noht geweſen / ſie ein ander kaum / ja wol gar nicht mit Liebe haben angeſehen / noch anreden können. Und ob ſie wol die Furcht-GOttes abgeſchrecket / ſo habe doch einer auf dem andern immer ein tückiſch und böſes Geſichte gehabt.

Letzlich / und nach vielem ausgeſtandenen Ungemach / ſind ſie erfreuet worden durch ihre glückliche Ankunfft in Bretagne, einer Provintz in Franckreich / woſelbſt ſie ihre eingeſchrumpffte Gedärme und Mägens durch allerhand erweichende Speiſen wieder zu rechte gebracht / wie wol ihrer viele / die allzu begierig Speiſe zu ſich genommen / des jähen Todes geſtorben; etliche haben auch den Durchbruch und Rohigkeit des Magens bekommen; Darwider ihnen von erfahrnen Medicis nachfolgende Artzeney gegeben worden / welche auch die meiſte wieder zu rechte gebracht / nehmlich Gundel-Reben und Reiß wohl mit einander geſotten / davon nimmt man die Brühe / thut ſie in einem Topffe / verbindet demſelben fein wohl mit Tüchern / darnach thut man etliche Eyer-Dotter dar-

darein/ und ſetzet den Topff alſo zum Feuer. Dieſe Artzeney wird mit Löffeln wie ein Brey gegeſſen.

Von dem Anno 1601. bis 1603. in Moſcau graſſirten Hunger ſchreibet Petrejus in ſeiner Moſcowitiſchen Reiſe-Beſchreibung folgender geſtalt:

Anno 1601. iſt in Moſcau eine ſolche theure Zeit/ Hunger und Kummer/ Jammer und Elend geweſen/ daß dergleichen bey keines Menſchen Gedencken ſich zugetragen/ oder faſt in keinen Hiſtorien zu finden/ daß zu Kriegs- oder Friedens-Zeiten bey denen Chriſten/ Juden und Heyden ſich dergleichen möchte begeben haben; denn es ſturben viel tauſend Menſchen von Hunger/ die lagen in den Städten auf denen Gaſſen/ und im Felde an den Wegen/ hatten Heu und Stroh in den Mäulern/ womit ſie den Hunger vermeynten zu ſtillen/ und waren darüber geſtorben; Ihrer viele aſſen Pferde-Fleiſch/ Hunde/ Katzen und Ratzen/ Rinden von den Bäumen/ Gras/ Wurtzeln/ Miſt/ Menſchen-Koth und dergleichen unnatürliche Sachen. Etliche lagen auf der Erden/ und ſaugeten in ſich das Blut/ das von dem geſchlachteten Vieh/ als Schweinen und Schaaffen geloffen war: Etliche fraſſen ſich unter einander ſelbſt. In den Häuſern da viel Volcks war/ ſchlachteten ſie die Feiſteſten: Viele Eltern verzehreten ihre Kinder/ die Kinder ihre Eltern; Manche Eltern verkaufften die Kinder/ und etliche ſich ſelbſt um ein geringes Geld.

Ich Petrejus ſahe in der Stadt Moſcau/ daß ein armſeliges/ verſchmachtetes Weib auf der Gaſſen gieng/ welches ihr leibliches Kind auf dem Arm trug/ die ergriff im Gehen das arme Kind mit den Fäuſten/ und biſſe vor groſſen Hunger im Grimm zwey Stücke von des Kindes Arm/ aß alſo ſitzend auf der Gaſſen: Sie hätte wohl allda das Kind gar umgebracht/ daferne es andere ihr nicht mit Gewalt weggeriſſen/ und ihm ſein Leben gerettet hätten.

Keiner durffte öffentlich Brod auf dem Marckte bringen zu verkauffen/ denn die Bettler und das arme Volck beraubeten und erwürgten auch unterweilen die ſo das Brodt trugen und feil hatten. Eine Tonne Rocken koſtete 19. Rthlr. da ſie zuvor über 12. Groſchen nicht gegolten hatte.

Wie nun dieſer jämmerliche und unerhörte Zuſtand und Plage ſich täglich mehrete/ keiner ſicher und ohne Leibes-Gefahr im Lande reiſen kunte/ wegen der grauſamen Theurung und Hungers-Noth/ und ſo viel tauſend Menſchen auf der Gaſſen in der Stadt Moſcau tod gefunden wurden/ ließ der Groß-Fürſt Boris Gudenou auf etlichen groſſen Plätzen die arme Leute alle Morgen verſammlen/ und Allmoſen unter ſie austheilen/ und bekahm ein jeder zu ſeinen Theil drey Groſchen. Da ſolches im Lande erſchall/ lieffen die

armen Bauers-Leute von Hauß und Hoff/ lieſſen alles ſtehen/ und zogen mit Weib u. Kind nach der Stadt Moſcau/ die Allmoſen zu empfahen / daß alſo täglich über 30000. Rthlr. den armen Leuten aus der Schatz-Kammer gegeben ward / bis die Theurung im Lande ſich linderte. Es wurden auch alle Tage auf des Groß-Fürſten Befehl/ etliche hundert todte Menſchen von der Gaſſen aufgenommen / auf Wagen und Karren geleget / aus der Stadt geführet/ und von denen dazu verordneten Perſohnen ſauber gewaſchen/ einen jeden ein weiſſes Hemd und ein paar rothe Schuhe angeleget. Hernach etliche hundert zuſammen in ein Grab geworffen und eingeſcharret; Daher auf ſolche Barmhertzigkeit die Armen zu ſpeiſen/ und die Todten zu bekleiden und zu begraben / eine groſſe Summa Geldes verſpendiret ward.

Man ſagte öffentlich / daß in der Stadt Moſcau in dieſer groſſen Theurung / über fünffmahl hundert tauſend Menſchen Hungers geſtorben/ ohne was in denen anderen Städten und im Lande aufgeräumet worden/die der Groß-Fürſt ſpeiſen / und nach dem Tode mit rothen Schuhen und weiſſen Hembden kleiden und begraben laſſen; Wie viel hundert tauſend Rthlr. ſind auf dieſe / in dreyen Jahren/ bey ihren Lebens-Zeiten / und auf die Kleider nach dem Tode aufgangen.

Ob nun wohl eine ſo groſſe Theurung im Lande war/ ſo wolte doch der Groß-Fürſt nicht geſtatten/ von fremden Nationen Korn aufzukauffen/ um damit den Hunger zu ſtillen/ ob gleich etliche Schiffe voll von Narva und andern Plätzen ankahmen / damit nur die Fremden / die im Lande graſſirende Hungers-Noth nicht mercken / und in die Meynung kommen möchten/ als ob er ſeine Unterthanen nicht ſelbſt ſpeiſen und verſorgen könte; Daher dann auch alle Biſchöffe und Klöſter/ wie auch alle Groſſe des Landes ihre Korn-Böden aufthun/ und ihr übriges Korn um billiges Geld verkauffen muſten. Als auch in ſolcher Hungers-Zeit ein Käyſerlicher Geſandter in das Land kahm/ wuſte der kluge Landes-Vater doch alles ſo wohl anzuordnen/ daß weder von demſelben noch ſeiner Suite der im Lande herrſchende Mangel nicht gemercket wurde; Indeſſen wütete doch ſolcher durch ein ſonderbahres Verhängniß/ über das gantze Ruß-Land ſo ſtarck/ daß auch die Fiſche im Waſſer / die Vögel in der Lufft / und das Wild in den Wäldern ſich verlohr. Alles was gekocht oder gebraten zu Tiſche getragen wurde/ hatte keinen natürlichen Geſchmack/ ob es gleich noch ſo köſtlich zubereitet war; Die Hunde und Wölfe fraſſen einer den andern / und die Leute waren auch nicht mehr ſicher vor ihnen auf der Straſſen; Ja die wilden Thiere retirirten ſich theils ſelbſt/ aus Hunger getrieben in die groſſe Stadt Moſcau; Alſo/ daß man unter andern auch etliche ſehr koſtbahre ſchwartze

Füch-

Füchſe bey Tage gefangen / deren Balg hernach ſehr theuer verkauffet werden.

Was An. 1640. vor ein erſchrecklicher Hunger in China geweſen/ davon iſt in des Bartoli Hiſtor. Aſiat. lib. 4. p. 697. folgendes zu leſen: Die Miſſethäter / welche das Leben verwircket hatten/ wurden nicht mehr wie ſonſt abgethan / ſondern dem hungerigen Pöbel zur Speiſe hingegeben ; Eltern und Kinder packten einander an / und wer Meiſter wurde / fraß den andern auf. Uber 20000. todte Menſchen wurden täglich in der Stadt Pecking gefunden / die doch noch deſſelbigen Tages von denen Lebendigen aufgezehret worden / und zwar roh / welches die grauſahme Canibalen oder Menſchen-Freſſer in Braſilien und denen Caribiſchen Eyländern nicht zu thun pflegen / ſondern zum wenigſten noch ihre abgeſchlachtete Feinde erſt auf den Roſt braten / und alsdann verzehren; ja es wurde vielen Verſchmachteten nicht einmahl die Zeit gegönnet zu ſterben / ſondern ſie muſten / wann ſie jetzt in den letzten Zügen lagen / ſich ſchon grimmig von denen Zähnen ihrer verhungerten Feinde anfallen und zerfleiſchen laſſen; Und was von ſolchen elenden Menſchen nicht alles konnte verzehret werden / wurde noch wohl auf dem Marckte getragen / und daſelbſt / wie ſonſt geſchlachtete Thiere-Fleiſch / Pfund-weiſe verkauffet. Wer nun an ſolcher abſcheulichen Speiſe einen Eckel gehabt / hat ſich freywillig durch Gifft oder einen ſpitzigen Dolche das Leben verkürtzet / und ſeinem Elende ein Ende gemachet. Ein mehres von dem Hunger / wie auch von denen vornehmſten Urſachen deſſelben/ vide unter dem Worte **Theurung.**

Zum Beſchluß müſſen wir noch einer vornehmen Standes-Perſohn gedencken/ welche / wie ſie ſich ihr Lebtage nicht viel zu bekümmern gehabt / wo das Brod herkähme: Einsmahls / als in ihrer Gegenwart von der groſſen Plage des Hungers geredet worden/ zu der Antwort ſoll gegeben haben/ daß/ ehe ſie Hungers ſterben wollte / ſie mit Holländiſchen Käſe und Zwieback verlieb nehmen wolte.

**Hungerland** / vide *Famelica.*

*Hydrogarum*, vide *Condimenta.*

**Hydromel, Hydromeli Melicratum**, Lat. Mulſa oder Aqua Mulſa, zu Teutſch **Meth**; Beſtand bey denen alten Griechen und Römern in einen Theil Honigs und zwey Theil Waſſer / und dieſes wurde Hydromel Meracum genannt; Hydromel dilutum, hatte einen Theil Honigs und acht Theil Waſſers; Hydromel crudum wurde bloß an der Sonnen / Coctum aber durch Kochen am Feuer zugerichtet. Sie machten auch ein Oenomeli aus Honig und Wein / und dieſes war der Poëten Nectar, den ſie den Göttern zum Getränck zueigneten; Oxymel war ein aus Honig und Eſſig be-

bereitetes Getränck; Apomeli hatte/ wie Galenus lib. 8. Meth. med. c. 4. bezeuget/ die mittelſte Stelle/ inter mulſam & oxymeli.

Hydropotæ, Waſſer-Trincker/ ſeynd ſolche Leute/ welche kein ander Geträncke als Waſſer trincken können. Sie ſind von denen Abſtemiis darinnen unterſchieden/ daß dieſe entweder gezwungen/ wie vor Zeiten die Römiſche Frauen/ und noch heutiges Tages die Türcken ihres Geſetzes und Religion wegen/ ſich des Wein-Trinckens enthalten müſſen; Etliche auch ihrer Studien halber/ wie Democritus, andere der Geſundheit wegen/ das Waſſer erwählet haben.

Von denen eigentlich alſo genannten Hydropotis oder Waſſer-Trinckern benennet Athenæus den Glauconem, einen unter denen 30. Athenienſiſchen Tyrannen; Jmgleichen die beyde Philoſophos, Anchimolum und Moſchum, und andere mehr. Bruyerinus meldet/ daß der berühmte Medicus Rondeletius und viele vornehme Frauens in Franckreich nichts als Waſſer getruncken/ und doch dabey ſehr geſund geblieben. Die Salernitaniſche Schule aber will aus Urſachen/ die wir unter dem Wort Waſſer angeführet/ nicht viel von purem Waſſer-Trincken halten; Und ungeachtet ſie in Campania in Jtalien/ wo Salerno gelegen/ die ſchönſten und geſundeſten Spring-Waſſer hatten/ ſo giebet ſie doch wider das Waſſer-Trincken über Tiſch cap. 27. folgende Regul:

Potus aquæ ſumtus comedenti incommoda præſtat,
Hinc friget ſtomachus, crudus & inde cibus.

Das iſt: Das Waſſer-Trincken erkältet den Magen/ und hilfft nichts/ ſondern verhindert vielmehr die geſunde Verdäuung der Speiſen. Jener ſagte/ wann ich gut Waſſer habe/ ſo laſſe ich das Bier ſtehen/ und trincke Wein; Und mancher durſtiger Bruder mag/ dem Sprichwort nach/ das Waſſer in Schuhen nicht leiden/ wie ſolte ers dann erſt im Magen vertragen können. Auch ſelbſt diejenige/ die viel gekochtes Waſſer mit Thée und Caffee trincken/ empfinden endlich die Ungelegenheit davon/ daß ſie einen ſchwachen Magen und Zittern der Glieder zur Belohnung davon tragen.

Hygiaſtica, iſt die Lehre von Erhaltung guter Geſundheit/ ſonderlich dieſes Orts durch mäßigem Gebrauch des Eſſens und Trinckens. Es kan aber dieſe Lehre füglich in zwey Haupt-Stücke getheilet werden; Darunter das erſte iſt/ daß man wiſſe die Materiam der Geſundheit/ oder daß man habe eine genaue Wiſſenſchafft derer Dinge/ durch welche die Geſundheit erhalten wird; Die dann cauſæ ſalubres, ſive ſex res non-naturales Urſachen zur Geſundheit/ oder die ſechs nicht natür-

türliche Dinge ins gemein genennet werden: Solche Res non-naturales aber ſtehen in der Mitten inter ſeptem Res-naturales, quæ ſunt, Elementa, Temperamentum, Humores, Membra ſive partes, facultates ſive virtutes, Actiones ſive operationes atque Spiritus, & inter Res præter Naturales, quæ ſunt, morbus, cauſa morbi & ſymptomata. Sie ſtehen aber alſo zwiſchen beyden/ daß ihr mäſſiger Brauch die Geſundheit erhalten/ ihr unmäßiger hingegen denſelben in Kranckheit ſtürtzen kan; Dieſes Stück kan Diæretica genennet werden.

Das zweyte Stück betreffend / ſo beſtehet ſolches darinn/ daß (weil jetztgemeldte Res non-naturales den Menſchlichen Leib auf mancherley Art verändern können/ auch auſſer dem unter denen Menſchen ſelbſt nach ihrem Temperament, Alter/ Geſchlecht und andern Umſtänden ein groſſer Unterſchied; Zu geſchweigen/ daß einem jeden nicht alles nützlich und bequem fällt) man eine gewiſſe Methode oder Lehr-Art habe/ wie man der ſechs nicht natürlichen Dinge ſich bedienen ſolle/ damit die Geſundheit bewahret / und der Menſch / ſo viel als möglich/ zu hohem Alter ohne Kranckheit und Zufälle gebracht werden möge/ und dieſer Theil wird daher Methodica genannt.

Was den erſten / nemlich Diæteticam partem betrifft / ſo iſt zu bedencken / daß unſer Humidum Radicale, oder die angebohrne Feuchte des Menſchlichen Leibes / kein beſtändiges oder ſtets währendes Weſen ſey / ſondern daß es vielmehr im Gegentheil/ wie eine brennende Lampe ohnaufhörlich verzehret werde. Damit nun ein ſo ſtets währender Abgang auch ſtetig erſetzet / und der ſonſt nohtwendig darauf erfolgende Tod verhütet werden möge / ſo hat der Menſch des Eſſens/ Trinckens und Anziehens der Lufft höchſt vonnöthen; Weil aber Speiſe und Tranck zur Nahrung unſers Leibes nicht können verwandelt werden/ wo nicht die Dauung darzu kommt/ hingegen die Dauung absque calido innato & ſpiritibus, ohne die natürliche Wärme und Geiſter/ keines weges verrichtet werden kan / als folget / daß alles dasjenige / was ſolche natürliche Wärme und Geiſter bewahren oder vermehren kan / auch das Leben zu erlängern/ und die Geſundheit in einem guten Stande zu halten vermöge; Dergleichen Dinge aber ſind die Ruhe/ und die Bewegungen ſowol des Leibes als des Gemüthes / wie imgleichen das Schlaffen und das Wachen. Endlich/ dieweil die Speiſe / ſo wir genieſſen/ in die Subſtantz oder Weſen unſers Leibes nicht gäntzlich verwandelt werden kan/ als folget/ daß in der Dauung einige Excrementa oder Unflaht nothwendig überbleibe / und abgeſondert werde; Solcher Unflaht aber/ weil er unnützlich / muß zu rechter Zeit abgeführet oder ausgeworffen werden/ ſonſt bleibet er ſtecken/ und bringet dem

Menſchlichen Leibe viel Ungelegenheit.

Es können aber die Res non-naturales gar bequem in vier Claſſes eingetheilet werden; Darunter die erſte Claſſe in ſich hält: Ea, quæ aſſumuntur, dasjenige, was wir zu uns nehmen; Als da iſt die Speiſe, der Tranck und die Lufft. Mit dieſer erſten Claſſe haben wir in dieſem Buche zu thun; Die drey andern Claſſen aber, als welche begreiffen: Ea, quæ geruntur, was wir verrichten; Als Bewegung und Ruhe, Schlaffen und Wachen, ſamt denen Paſſionibus des Gemühts; Ea, quæ excernuntur & retinentur, was ausgeworffen wird oder ſtecken bleibet; Und drittens: Ea, quæ extrinſecus adhibentur, was von auſſenwerts an unſerm Leibe gebracht wird; Als Baden, Reiben, Salben, &c. Dieſe werden denen Herren Medicis und Phyſicis zu beurtheilen überlaſſen.

# J.

*A la* Jacobine, eine in Franckreich ſo genannte Brühe, wird folgender geſtalt gemacht: Man nimmt Brod, das keine Rinde hat, und bey den Frantzoſen pain a la mode heiſt, thut davon alle Krumen heraus, läſſet das umher geweſene in einem Ofen oder am Feuer dörren; Wann es nun braunlich ſcheinet, ſo leget man es in eine Schüſſel, zerbricht es, und machet es breit, jedoch, daß die Seite, wo die Krumen geſeſſen, unten zu liegen komme. Hierauf ſetzet man die Schüſſel auf glüende Kohlen, und wann ſie nun gar heiß, ſo befeuchtet man das Brod mit Hüner-Brühe, und läſt es allgemach weich werden; Hierauf machet man eine Lage des friſcheſten und beſten Holländiſchen geriebenen Käſes, alsdann eine Lage klein gebraten und gehacktem Hüner- oder Vögel-Fleiſch, und feuchtet es wiederum an, daß der Käſe ſchmeltze, und alles weich werde. Wann ihr nun ſolch Gericht zu Tiſche traget, ſo leget etliche Schnittlein Citronen oder Granaten-Körnlein darüber.

### Noch auf eine andere und leichtere Art:

Man ſchneidet ein weich ungeſaltzen Brod in Stücken, legt hiervon eine Lage in eine zinnerne oder ſilberne Schüſſel, auf dieſes eine Lage Käſe, und ſo fortan, wie zuvor gemeldet.

Jagd, Venatio, Fr. *la Chaſſe*, iſt dasjenige Exercitium, durch welches noch manche vornehme Tafel mit einem guten Stück Wildpret verſehen wird; Dannenhero Fürſtliche Hoffhaltungen mit groſſen Koſten ihre Jäger-Meiſters, Forſt- und Jagd-Bediente, nebenſt ſo viel koſtbaren Apparat von Pferden, Netzen, Tüchern und Hunden unterhalten, damit ſie nicht allein ihre Ergötzlichkeit ſelbſt bey der Jagd haben mögen, ſondern auch vermittelſt derſelben die Hoff-Küche mit aller-

allerhand Wildpret verſehen/ auch wo deſſen in Uberfluß zu haben / andern vornehmen Tafeln gegen baare Bezahlung/und Berechnung in der Jagd-Cantzeley davon überlaſſen werde; wie dann auch bey vornehmen Ausrichtungen an Hochzeiten und Kind-Tauffen denen Ober-Jagd-Bedienten/ Forſt-Meiſtern und Heyde-Reutern nur an etzlichen Orten angemeldet werden darff/ daß man gegen eine beſtimte Zeit ſo und ſo viel Stück Wild gegen baare Bezahlung gern haben wolte/ ſo kan man gleich Staat drauf machen / daß es alsdann gewiß erfolgen werde. Und iſt nur zu beklagen / daß manches groſſen Herrn ſeine Jagd-Luſt ſo weit extendiret wird / daß die arme Unterthanen durch Hegung des Wilds nicht allein mercklich Schaden an ihren Feld-Früchten leiden / ſondern auch noch über das mit vielen Frohn-Dienſten beſchweret werden / und wann mans beym Lichte beſiehet / manches Stück Wild der Hoff-Küche mehr zu ſtehen kommt / als man es vor baar Geld von dem Marckte hätte kauffen können. Wie dieſes nun aber zu ändern / und die rechte Maaß darinn zu treffen ſey/ iſt unſers Thuns nicht / dieſes Orts Vorſchläge zu geben / ſondern nur denen Jagd-Bedienten anzuweiſen/ wie ſie etwan bey ſonderbahren Feſtivitäten des Hofes/ auch ihres Orts auf Inventiones gerahten möchten / dem Herrn/ dem ſie dienen/ zu unterthänigſten Ehren einige Luſt und Vergnügen zu machen; Dieſemnach iſt jetzt die Jagd-Muſic mit Wald- und Jäger-Hörnern allbereit ſo in Beliebung gekommen / daß nicht allein die Jagd-Muſicanten vielmahls das Ohr des Fürſtens damit zu delectiren gewürdiget werden / ſondern man braucht ſolche auch bey andern Gelegenheiten/ in Aufzügen/ Masqueraden und Balleten: Bey welchen allen dreyen Apollo und Diana, als ſonderbare von denen Heyden verehrte Jagd-Götter/ der Telemachus in der Verſammlung der Archiver, mit Jagd-Hunden umgeben/ vornemlich beſagte Göttin Diana, mit denen ihr von Jupiter zugegebenen Oceaninnen und andern Jungfräulichen Jägerinnen / der gehörnte Actæon, und die Diana im Bade / die Atalanta, wie ſie das Ætolien verheerende wilde Schwein verwundet / und zugleich damit Meleager durch ſolche Jagd-Liebe zum Liebſten bekommen/ Kayſer Carl, der Groſſe / wie er in den wüſteſten Wäldern Teutſchlandes ſeine Jagd-Gezelten aufſchlagen laſſen/ die hernachmahls zum Anbau einiger ſchönen Plätze und Oerter Anlaß gegeben / des Kayſers Maximiliani I. gefährliche Gemſen-Jagd / und dergleichen mehr / könten vorgeſtellet werden.

Sonderlich aber dienet die Jagd/ den Appetit zum Eſſen zu erwecken; Dahero groſſe Fürſten hin und wieder in dem Gehöltze ihre Jagd-Häuſer aufrichten laſſen / in welchen ſie / von der Jagd ermüdet / mit weit gröſſerm Appetit

petit und Vergnügen / etwan bey dem Rauſchen eines Silber-hellen Baches / unter dem Zwitzern der Wald-Vögel und Erthönen der Wald-Hörner / eine kurtze und kleine Jäger-Mahlzeit einnehmen / als wann ſie bey ihren überflüßig garnirten Hoff-Tafeln etliche Stunden lang ſich aufhalten ſolten.

Jambos-Bäume in Oſt-Jndien ſehen faſt denen Oranien-Bäumen gleich / und tragen eine Frucht einer mittelmäßigen Birn gleich / welche zweyerley Art iſt / und eine dunckel-roth / die andere bleich-roth ſcheinet / von denen die erſte ohne Steine / und ſchmackhaffter als die letztere iſt. Theils ſeynd groß und weiß / theils auch klein und wäſſericht / gleich als ob ſie mit Roſen-Waſſer angefeuchtet wären: Jn der andern iſt ein Kern / gleich einer Pfirſich-Kern; Doch ſind alle beyde Arten ſehr gut / und haben einen lieblichen Roſen-Geruch.

Jäſe / Capito fluviatilis Cœruleus, iſt ein bloſſer Strohm-Fiſch / breitlich / ſchuppig / von Farben blaulich / vornemlich auf den Rücken; Sie leichen im Mertz und im April.

Jm May-Monat iſt ihre Saiſon, da ſie ſo fett / daß das Fleiſch davon gantz gelblich ſcheinet. Jhr Fleiſch iſt beydes geſotten und gebraten ſo mürbe / daß es faſt zerfällt / dabey iſt es angenehm von Geſchmack; Der aber ihre Fettigkeit ſcheuet / muß ſo viel weniger davon eſſen. Sie iſt zum Braten ſo bequem / daß mans auch an einigen Orten den **Brat-Fiſch** nennet.

*Ickari*, vide **Fiſch.**

Jndianiſche / Calecutiſche oder Welſche / item Trut- und Pip-Hahnen und Hennen / Lat. Gallopavi, item, Meleagrides, weil des Meleagri Schweſtern / wegen Ungedult über ihres Bruders Todt / in ſolche Art Hüner ſollen ſeyn verwandelt worden / wie beym Ovidio am 8. Buch der Metamorph. zu leſen) Von der Stadt Calicut aber in Oſtindien / von welcher nach Colerī Bericht / die erſten Anno 1530. nach **Europam** gebracht worden / **Jndianiſche Hüner** genannt / ſind heutiges Tages bey uns ſehr gemein / und muß ihr Fleiſch billig unter die temperirte Speiſen / welche viele Nahrung und wenig Unraht geben / gezehlet werden / dahero es denenjengen die keine ſtarcke Bewegung haben / ſondern mit den Kopff arbeiten / überaus wohl dienet; Es iſt aber das Hahnen-Fleiſch beſſer als der Hennen / ſo daß ein junger wohlgemäſteter Calecutiſcher-Hahn / einen ſonſt höchſt-geprieſenen Capaun an Gütigkeit der Nahrung und lieblichen Geſchmack nichts nachgiebet / ja ein caſtrirter Jndianiſcher Hahn oder Kalecun demſelben noch übertrifft. Was die Jahrs-Zeit belanget / ſo hält man die Pullus oder junge Kalecunen im Frühling und Sommer von zwey oder drey Monat / die erwachſenen aber im

im Herbſt und Winter am beſten. Zwar ſtehen einige Medici in der Meynung/ ob wäre denen Arthriticis das Indianiſche Hüner-Fleiſch ſchädlich/ weil ſie offt hinckend werden. Allein aus dieſen folget nicht/ daß ſich die Podagrici eben derſelben enthalten ſollen/ angeſehen das hincken aus andern Urſachen/ als nehmlich vom Stoſſen oder Fallen oder von Verkältung der Füſſe herkommen kan/ zu dem ſo darf man ſich ja nur an ihre Bruſt halten/ und die Füſſe bleiben laſſen.

Die Zurichtung der Kalecunen geſchiehet auf eben die Weiſe durch kochen/ fricaſſiren/ marinaden und brahten/ wie bey denen Hünern gelehret worden; von einem kalten Calecutiſchen gebrahtenen Hahn/ die Flügel und Schenckel auf dem Roſt gebrahten/ oder eine Sauce a la Roberte darüber gemachet/ iſt kein uneben Eſſen. Die Indianiſche Hüner/ welche in kurtzer Suppe eingekochet worden/ kan man auch in feinen Teig ſetzen/ auch nimmt man ihnen die Knochen heraus/ und thut ihnen die Haut ab/ oder man ſchneidet in das Fleiſch/ nimmt die Knochen heraus und ſpicket ſie/ man hacket auch das Fleiſch gar klein/ und machet eine Brühe von zerreibenen Eyern/ wie bey dem fricaſſirten Hünern; dieſes läſſet man durch einen Trichter in die Paſtete lauffen/ ſo bald man davon eſſen will. Alle dergleichen Paſteten kan man ſo wol von zahmen als Indianiſchen und andern Hünern machen.

### Einen geſtodten Calecutiſchen Hahn zu zurichten.

Wann du ihm wohl rein gemacht/ ſo ſchlage ihm die Bruſt entzwey und ſpick ihn hierauf mit groſſen Speck/ wie man die Boeuf a la mode ſpicket/ leg ihn in ein reines leinen Tuch mit ungeſtoſſenen Pfeffer/ Nägelein/ Muſcaten-Blumen und Lorbeern-Blättern/ ſammt zwey gute Hand voll Saltz und Tymian/ dieſes zuſammen gekocht in einem Pot oder Topff/ der höher als der Hahn iſt; ziehe ihn hierauf mit dem Leinwand heraus/ und laß ihn darinn kalt werden/ und garnire ihn.

**Ingwer/ Zingiber oder Gingiber**, gehöret unter die irides geniculatas, welche nicht Zwiebel-förmige/ ſondern knockigte oder gelenckigte Wurtzeln haben; er wächſet häuffig in America/ ſonderlich in der Landſchafft Nova-Hiſpania, und auf der Inſul Cuba, wiewol deſſen auch kein Mangel in Orient iſt/ ſintemahl von denen Malabariſchen Küſten und Moluccciſchen Inſuln ſehr viel nach Europa geführet wird. Die Indianer käuen die Ingwer Wurtzeln und Blätter alſo friſch/ dieweil ſie nicht ſo ſcharff ſind als die truckenen/ auch machen ſie die Wurtzeln friſch mit Zucker ein/ welche dann weit beſſer ſeyn/ als die man bey uns trucken einmachet; auch werden ſie daſelbſt nicht allein in Zucker/ ſondern auch in Eßig und La-

cke eingeleget/ welches die Wurtzeln alſo temperirt, daß ſie auf der Zunge nicht mehr ſo hitzig oder widerlich ſeyn. Was die zu uns geſandte truckne Wurtzeln betrifft/ müſſen ſolche weiß-lich/ ſchwer/ derb und nicht mürbe oder wurm-ſtichig ſeyn; ihr Temperament iſt ſehr hitzig/ jedoch nicht ſo ſchnell/ dahero es kommt/ daß man auf der Zungen nicht alſobald ihre Schärffe/ ſondern etwas langſam empfindet/ weil ſie nemlich viel grobe erdhaffte Theile zugleich bey ihrer Hitze haben; Sie geben denen meiſten Speiſen einen guten Geſchmack/ verbeſſern dero Rohigkeit/ und befördern trefflich die Dauung.

*Intinctus* vide *Condimenta.*

Invaliden-Häuſer-Tractamenten; Unter ſolchen iſt das berühmteſte/ welches der König in Franckreich/ Ludewig der XIV. in Paris auffrichten laſſen/ und welches mit Recht ein Königliches Palatium kan geneñet werden; er hat dariñen zum Vorgeher gehabt Henricum den III. dieſes Nahmens/ König in Franckreich/ von welchen Andreas Fauvin in ſeinem Theatre d' Honneur t. 3. ſchreibet/ daß er den Orden de la Charite Chretienne, der Cheiſtlichen Liebe geſtifftet/ zum Unterhalt der armen Officirer und lahmen Soldaten/ denen er auch zur Nahrung und Kleidung gewiſſe Einkünffte an die Spitäle und Krancken-Häuſer/ imgleichen zu ihrer Wohnung ein geraumes Haus/ ſo in der Barfüſſer-Straſſe bey St. Marcel zu Paris belegen/ und das Haus der Chriſtlichen Liebe genannt ward/ zugeeignet. Die Ordens-Glieder ſolten tragen auf der lincken Seiten ihres Mantels ein Ancker-Creutz auf weiſſen Tafft gebordiret/ und mit Himmel-blauer Seide eingefaſt; mitten in dem Creutze eine Himmel-blaue Raute/ in welcher eine güldene Lilie; um das Creutz iſt mit Gold geſticket: Pour avoir fidellement ſervi. Wegen getreuer Dienſte. Was Henricus III. wegen der vielen Kriege nicht vollenden können/ brachte Henricus IV. zum gewünſchten Stande/ wovon Jean de Serres en ſon Inventaire de l' Hiſtoire de la france ad ann. 1606. mit mehrem kan nachgeſchlagen werden.

In dem obbemelten Invaliden-Haus/ welches Ludewig der XIV. ann. 1671. hat erbauen laſſen/ werden alle bleſſirte Officiers und Soldaten wann ſie anders keine Mittel zu leben haben/ jeder ſeiner bedienten Charge nach/ auffgenommen/ ſie ſind ſehr wohl logiret/ werden gut gekleidet/ und gut in Eſſen und Trincken gehalten/ alſo daß ſie die Wochen unterſchiedliche mahl gebrahtens/ Mittags und Abends warme Speiſen/ und allezeit jeder ein Maaß Wein/ ja auch Geld zu Toback und Pfeiffen haben. Die Officiers, welche in der Speiſung nach ihrem Rang diſtinguiret werden/

den / und nicht allein ſauber Bette und Tafel-Zeug / ſondern auch andere Bequehmligkeiten mehr haben / leben in dieſen Invaliden-Hauſe beſſer als wann ſie 40. Sols oder 16. Groſchen in einem Wirths-Hauſe in der Stadt des Tages zu verzehren hätten. Sie ſind durchgehends blau gekleidet / und bekommen Monahtlich vor ihre Ausgabe gewiſſes Douceur-Geld. Jeder Officier hat die Inſpection über eine Compagnie bleſſirter Soldaten; Die Gemeinen tragen keinen Degen / ausgenommen / wann ſie auf der Wacht ſtehen / wie ſie dann alle Kriegs-Verrichtung (die Wacht betreffend / eben als wann ſie in einer Garniſon lägen) in ſolchen ihren Hauſe verrichten müſſen.

Zu Auffrichtung und Unterhaltung dieſes Soldaten-Spitals / hat der König nicht das geringſte ausgegeben / ſondern es wird alles von dem Kriegs-Etat genommen / und an der Bezahlung der Generalen und Gouberneurn der Plätze / wie auch ander Ober- und Unter-Officier und Gemeinen / von jeden Pfund zwey Liarts oder Pfenninge abgezogen. Die Rechnung über die Ein- und Ausgabe wird alle 14. Tage vor dem Kriegs-Secretario in einem beſondern Zimmer / des gedachten Hauſes / abgeleget / und zugleich über ein und andere Angelegenheiten Raht gehalten.

**Inventiones zu der Auszierung groſſer Banquets und Feſtins.** Solche seynd heutiges Tages ſo hoch geſtiegen / daß faſt alles was die Poeſie, Mythiologie, die Mechanie und Hiſtoria nur Sinnreiches und denckwürdiges in ſich ſchlieſſet / bey dergleichen Banqueten, in die Vorſtellung gebracht / vornehmlich aber auf die das Banquet oder Feſtin veranlaſſende Urſache Reflexion gemachet wird / als ob ſolches wegen eines hohen Printzen Geburts-Tage / Beylager / Alliance, erhaltene Siege / Nahmens-Tage / oder andere Freuden-Fälle angeſtellet wird; da ſich dann zuforderſt der Poet, Redner und Hiſtoricus, mit einer dahin ſich ſchickenden Invention, der Mechanicus aber mit Ausarbeitung derſelben ſich parat halten muß; Inſonderheit ſignaliſiren ſich zu ſolcher Zeit die Gärtner und Küchen-Meiſter / die Bau-Meiſters oder Ingenieurs und Feurwercker; und zwar die erſten / daß ſie das Tafel-Gemach mit allerhand grünen Tannen oder Wacholder-Laub künſtlich auszieren / in ſchöner Ordnung die Orangerie und Blumen-Töpffe darunter miſchen / allerhand artliche Feſtons winden / und durch ſolche / wie auch durch Anlegung gantzer Parterren, Perſpectiven, Optiſcher Kunſt-Stücke / durch Spiegel-Gläſer / zierlicher Terraſſen und dergleichen / den Banquets-Saal deſto annehmlicher machen.

Die Ingenieurs fügen hinzu allerhand Groten-Wercke / verwunderns-

würdige Machinen, ſpringende Fontainen, gantze Theatra, eine Paſtorale oder andere anmuthige Comœdiam, in währenden Tafel-halten darauf vorzuſtellen; Der Sitz der Muſicanten wird dergeſtalt aptiret/ daß dem Platz des Zimmers dadurch nichts abgehet/ ſie auch ſo viel als möglich/ verdecket ſitzen können/ der vielfältigen Veränderung und Decorationen des Theatri und der Tafel ſelbſt zu geſchweigen/ bey welcher der Mechanicus ſeine Kunſt ſolcher geſtalt anzubringen weiß/ daß entweder alle Speiſen auf einmahl von oben herunter gelaſſen/ oder von unten auf hervorgebracht/ ſchwebende Machinen, und auch lebendige in Maſquen verkleidete Perſohnen hin und wieder præſentiret/ bald die 4. Jahrs-Zeiten/ bald die 4. Theile der Welt Sinnbildlich vorgeſtellet worden/ welches alles die Menge ſo vieler tauſend brennenden weiſſen Wachs-Lichter/ bey Nacht-Zeiten ſo viel annehmlicher machet/ als welche/ wann eine Menge koſtbahrer und groſſer Spiegel vorhanden/ in ſolchen unzehlige Reflexiones ihrer ſich vervielfältigenden Strahlen machen/ worzu hernach noch der Pracht/ der allenthalben von Gold/ Silber und Juwelen/ reichlich beſetzten-Maſquen, item die Bizarrerie, und mannigfaltige lächerliche und ungewöhnliche Seltzamkeit derſelben/ die Charmante Symphonie, der vollſtändigen Hoff-Muſic, und ſonderlich die magnific mit Speiſen beſetzte Tafel/ die anſehnliche Menge/ derer aus beyderley Geſchlecht beſtehenden vornehmen Zuſchauer/ vor allen aber die hohe und Majeſtätiſche Gegenwart der Allerdurchläuchtigſten und Durchläuchtigſten Herrſchafft kommt; Alſo/ daß wann ſonderlich ein gut Glas Wein und Confecturen vor vornehme Zuſchauers dabey zu erhalten/ die Gelegenheit auf Herrſchafftliche Ordre gemachet wird/ ſo wohl das Auge als Gehör/ ſamt den Geſchmack ihre ſonderbahre Vergnüglichkeit dabey zu empfinden haben. Auſſen vor dem Banquets-Hauſe oder Saale müſſen offt bey jeden Geſundheits-Trunck die Canonen/ Trompeten und Paucken erſchallen; Alles iſt ſo dann in ſchönſter Gala. Was ein Sinnreicher Kopf zur Beluſtigung der hohen Herrſchafft und Verherrlichung ihres angeſtelten Feſtins ausgeſonnen/ wird mehrentheils gedruckt unter die Anweſende ausgetheilet.

Der Tafel ſelbſt ihrer Form und Ausrüſtung nach etwas zu gedencken/ ſo iſt dieſelbe entweder oval oder halbe Mond/Huffeiſen oder Parallelo gramförmig nach dem Sujet, welches eigentlich ſoll vorgeſtellet werden/ eingerichtet. Zuweilen werden auch Neben-Zimmer darzu ausgebrochen/ das Perſpectiv in der gnädigen Herrſchafft Augen/ durch Optiſche Decorationes deſto annehmlicher zu machen; Die Speiſen ſeynd über alle

maſſen wohl mit Blumen oder andern hierzu dienlichen/ und in groſſen Fürſtlichen Küchen gebräuchlichen Dingen garniret; auch wohl auf gewiſſe Figuren/ als Nahmens oder Wappen vorſtellende rangiret. Die Paſteten repræſentiren nach voriger Zeiten Manier, gantze in Lebens-Geſtalt vorgeſtellte/ und an ihren Extremitäten vergülte Geflügel/ und andere zu der Speiſe dienliche Thiere; der gröſte Pracht aber wird in denen Confecturen gewieſen/ da gantze Pyramiden, künſtliche Grotten/Schlöſſer/ Feſtungen / Luſt-Gärten / Wappen/ und dergleichen vorgeſtellet werden. Etwan beweiſet auch die gnädige Herrſchafft ihre Liberalität darinn / daß ſie nach geendigter Tafel/ unterſchiedliche mit koſtbahren Waaren angefüllte Boutiquen in den Tafel-Gemach eröffnen läſt / in welchen ihren vornehmen Gäſten und Miniſtris vergönnet iſt/ mit dem vornehmen Frauenzimmer um einen ſo genañten Jahrmarckt zu ſpielen / da dann einen jeden ſo flux nach der Numer, die er durch das Loß erhalten / das damit bezeichnete ausgefolget wird. Sonderlich ſeynd die a la grotesque angeſtellte Wirthſchafften plaiſirlich / in welchen ebenfalls das Loß die Austheilung der Perſohnen machet / die jeder bekleiden/ und ſich darnach maſquiren ſoll. Bey gar groſſen Ausrichtungen und Solennitäten wird etwan ein gantzer/ und mit allerhand Geflügel beſpickter Ochſe gebraten / und davon ein Stück auf die Herrſchafftliche Tafel gebracht/das übrige aber dem Volcke preiß gegeben/ oder es muß auch ein koſtbahres Feuerwerck/ gemeiniglich aber ein divertiſſanter Ball/ ein ſolches Feſtin erſt in ſpäter Nacht und gegen den lichten Morgen beſchlieſſen.

Was der berühmte Königl. Polniſche General Feld-Zeugmeiſter Simienowiez vor Anleitung zu denen Inventionen vor dergleichen Luſt- und Pracht-Banquete gebe/ ſolches iſt in ſeiner vollkommenen Büchſenmeiſter-Kunſt p. m. 212. in folgenden Worten zu leſen:

Die mit rechter Maaſſe und Judicio gebrauchte Architectoniſche Manieren / pflegen unſern Machinen einen groſſen Decorem und Zierde zu wege zu bringen; Es mögen gleich Palatia, Triumph-Bögen oder Pyramiden, oder Pfeiler / oder Thürne/ oder Seulen / oder Poſtemente, oder Fontainen und dergleichen etwas / ſo zu der Civil Kunſt gehöret/ ſeyn; Derohalben wolte ich / daß diß alles entweder nach Joniſcher oder Corinthiſcher/ oder Römiſcher Manier, welche andere auch die Italiäniſche oder vermiſchte Manier nennen / verfertiget würde.

Mit was für Zierathen die Triumph-Bögen ausgeputzet worden / beſchreibet Prudentius lib. 2. in Simmach.

Zu dieſen kan man allerhand Kriegs-Kräntze und Cronen thun / doch

müſſen auch dieſelben mit guten Verſtande zu denen Triumphs-Wercken genommen werden. Denn wenn eine Victoria im Felde erhalten worden/ ſo ſchicken ſich Kräntze von Lorbeeren; Weñ eine Stadt erobert/ Cronen von Zinnen; Nach Erhaltung einer Schiff-Schlacht/ Cronen mit Schiff-Schnäbeln; Nach Erhaltung der Bürger/ Eichene; Nach Entſetzung einer Stadt/ Kräntze von Gras/ und von Oel-Blättern/ wenn der allgemeine Friede wieder bracht. Es ſoll auch der Feuerwercker allerhand Encarpos oder geſchlingete Sachen gebrauchen/ (die Italiäner nennen ſie Girlandas und Festones, von den Feſten) welches Zierathen ſind von Blumen/ Laub und Früchten/ ſo auf Kräntze-Art in einander geflochten/ mit zwiſchen den Blumen und Früchten eingemachten Blättern; Doch werden zu denen Triumph-Wercken ſolche Gehencke und Feſtonen gelobet/ in welchen wenig Blumen/ und viele Früchte mit Epheu oder Lorbeer-Blättern und Aeſten eingeflochten. Auch die bloſſen Reiſer/ Zweige und Blätter von Epheu, Lorbeeren/ Oel-Bäum und Reben/ können nicht unnützlich oder vergeblich/ ſondern mit Judicio unter andere Zierathen mit untermenget werden. Zu den Geiſtlichen Wercken ſchicken ſich Cherubim/ Palmen/ Granat-Aepfel/ Creutze/ Sternen/ geiſtliche Sinn-Bilder/ die etwas Göttliches und Myſtiſches hinter ſich haben/ oder zu einen heiligen Leben ermahnen.

Der Machinarum bey Hochzeiten/ Geburts-Feſten und Banqueten/ zufällige Zierathen/ ſind Kräntze von Roſen/ Liljen/ Violen/ Narciſſen/ und andern Blumen; Jngleichen unterſchiedliche Früchte/ als Aepfel/ Birn/ Kirſchen/ allerhand Wein-Trauben/ Pflaumen/ Oliven/ Miſpeln/ Datteln/ Citronen/ Pommerantzen/ Granat-Aepfel/ Melonen oder Pfeben/ Quitten und dergleichen noch vielmehr/ welche alle in die Festonen mit Oel- oder Reben-Blättern können geſetzet/ oder an unterſchiedene Oerter gefüget werden/ und den Wercken eine groſſe Zierde geben. Jch ſchlieſſe auch die Bilder oder Abbildungen/ unterſchiedener Vögel/ ſo mit unter die Reiſer/ Reben-Blätter und Trauben verwickelt/ und zierlich ausgearbeitet/ nicht aus; Jngleichen die Hörner des Uberfluſſes/ Aehren und Garben/ ingleichen bey Banqueten, Kelche/ Becher/ Schaalen/ Flaſchen/ Kannen/ Krüge/ Fäſſer/ Schüſſeln mit Eſſen/ Confect-Schaalen/ Teller/ und was man zu Tiſche brauchet; Es können auch allerhand Muſicaliſche Inſtrumente, als Cythern/ Mandoren/ Leyern/ Violinen/ Schallmeyen/ Flöten und dergleichen gemahlet oder abgeſchnitzet werden. Auf Beylagern können auch gar bequem die Geſchlecht-Regiſter/ ſo wohl des Bräutigams als der Braut angehefftet werden/ und ſollen dieſelben an die Frieſe oder Hals (wenn anders Seu-

len

len vorhanden) geſetzet / oder an Laub und Bändern / hangend an dem verdünneten Seile befeſtiget werden.

Von den feurigen Buchſtaben / die Wappen / oder Braut und Bräutigams Nahmen / oder ſonſt was künſtliches in der Lufft zu præſentiren / will ich jetzo nichts gedencken / weil ich hiervon allbereit Meldung gethan.

Die Fontainen können mit allerhand Schnecken / bunten Steinen / mit ſpitzigen und rauhen Felßſtücken / klaren Kieſeln / roth und weiſſen Corallen und Marmor-Stücken ausſtaffieret werden / welches alles entweder natürlich oder durch Kunſt gemachet ſeyn kan: Jngleichen mit Gewürm und Ungezieffer / als Kröten / Fröſchen / Schlangen / Nattern / Heyderen / Heuſchrecken / Graſemücken / Käfern / Papilionen, Fliegen / Ameiſen / Heymen / Bienen / Spinnen / Raupen / Schnecken / Blut-Jgeln / Krebſen; und wer wolte alles andere erzehlen? darzu kan man auch Waſſer-Blumen und Kräuter thun; Jngleichen auch Löwen und Bären-Köpffe mit aufſperrenden Rachen. Es ſchicken ſich auch hieher allerhand Thiere / als Jgeln / Wieſeln / Eichhörnlein / Mäuſe / Ratzen / Caninichen / Haaſen / Fiſch-Ottern / und die Vögel ſo in beyden Elementen leben / als Gänſe / Enten / Reyher / Störche / Schwäne / Taucher / Schwalben ꝛc.

Ein mehreres iſt bey beſagtem Authore ſelbſt nachzuleſen.

Das unvergleichliche Ballet, welches ehemahls in Franckreich / als deſſen Princeſſin nach Spanien verheyrahtet worden / gehalten worden / hatte zum Argument oder Jnhalt dem Triumph der Minervæ die Princeſſin dadurch vorzuſtellen / derer ihr Liebs-Gefangener der König in Spanien wäre:

Dieſes Ballet wurde geſpielet in dem Bourboniſchen Saahl / ringsherum hingen 1200. brennende weiſſe Wachs-Kertzen auf ſilberne Leuchtern geſtecket / die einen ſo hellen Glantz gaben / daß man gemeynet es wäre noch heller Tag / ohnangeſehen die Nacht ſchier vorbey war. Das Pflaſter bedeckten ſchöne Babyloniſche Teppiche / worauf geſprungen und getantzet wurde. Die Wände glänzeten von künſtlich Gemählden / Schnitz-Werck und ſehr raren gewürckten Tüchern. An dem einem Ende gegen des Königs-Stuhl über / war eine Schau-Bühne auffgerichtet / ſechs Fuß hoch / acht Clafter lang und eben ſo breit. Unten war eine Wolcke / die das gantze Schau-Gerüſt bedeckte / damit die Zuſchauer nichts ſehen möchten / vor der Zeit. So bald ſich aber der König niedergelaſſen / und das Ballet anzufangen befohlen / hat gedachte Wocke ſich mitten getheilet; darauf eine andere Wolcke herfür gekommen / die zwar anfangs klein geweſen / allmählich aber gröſſer worden / und doch alles unvermerckt dermaſſen künſtlich be-

bereitet / daß auch die nechſt dabey ſtehende nicht erkennen mögen / von waſſerley Materie oder Zeug ſie beſtunde / ob das / was ſich ihnen vor Augen alſo herum zog / eine rechte Wolcke wäre / oder nicht.

Dieſes Kunſt-Werck machte noch viel verwunderlicher ein fürtrefflicher Muſicant der oben darauf ſaß / und die Nacht præſentirte / mit einem ſchwartz in ſilbernen Stück angethan / und an ſeinem Kleide mit vielen güldenen Sternlein beſtreuet / auf dem Rücken ein Paar ſchwartze Flügel tragend / und mit einer Nacht-Hauben bedecket / welcher nach etlichen Verſen die er dem König und der Königin zu Ehren abgeſungen / ſich wieder dahin / wo er heraus kommen war / verlohr. Nach zertriebener Wolcken erſchien das Gerüſte / beſtehend aus unterſchiedlichen / aus dem Geſträuß kriechenden Thierlein / Blumen / und einigen dem Berg abrauſchenden Bächlein / die alle von Gold und Silber hin und wieder funckelten.

Von gemeltem Gerüſte / in dem Saahl hinunter zu ſteigen / giengen zweyfache Abtritte von beſagten Hügeln / darunter 3. Grotten zu erſehen. Aus denen Hügeln hüpffeten herfür 9. kleine Knaben / welche die Irr-Lichter der brennenden Nacht-Dünſten præſentiren ; Jegliches unter dieſen Knäblein trug über dem Haupte vier flammende Feuer / und zwo groſſe von der Fauſt anbrennende Fackeln in denen Händen / dergeſtalt / daß das Feuer 2. Fuß hoch ſtieg / aber keine Funcken ſtreuete / noch ſeinem Träger im geringſten verletzte. Ihre Kleider waren von rohter Seiden / mit vielen güldenen Flammen und Gold Streichen unterhalb des Nabels überzogen. Die Töpffe / worinn die Lichter enthalten / waren gleichfals übergüldet / und hatte es das Anſehen / wann die Knaben tantzeten / als wären es nicht Menſchen / ſondern Flämmlein oder Lichter / die ſich von einem Orte zum andern bewegten ; Endlich verſchloſſen ſich die kleinen Knaben in zwo Hölen unter dem Theatro, und bald darauf ſtieg ein groſſer Hügel empor / ohne daß man ſpühren möchte / wodurch er erhoben wurde.

Dieſer Fels / ſo gleichſam aus der Erden herfür ſprang / hielte in ſeiner Höhe mehr dann 2. Claffter / oben darauf ſtunden die Sibyllen mit einander zu dem Ende verſammlet / damit ſie von der glückſeelig bevorſtehender Heyraht weiſſageten / und traten deswegen auf Geheiß der Götter für dem König / und die Königl. Frau Mutter / welchen ſie / ſo bald ſie vom Hügel herab geſtiegen ein groſſes Ballet zu Ehren tantzeten. Das auffwerts geflochtene Haar dienete ihnen vor eine Haar-Hauben / umgeben mit einem Lorbeer-Strauch / in der Form einer Pyramiden / nebſt andern Haaren / und Spiegeln / um ihre Vorherſchauung künfftiger Dinge zu bemercken.

cken. Ihre Röcke waren von Seide/ und nach uhr-alter Mode gemacht/ mit güldenen Borden eingefaſſet/ ſo lieblich als prächtig anzuſehen. Nach vollendetem Reyhen warffen ſie eingewickelte Blätter in die Lufft/ darauf etliche gedruckte Reimen an dem König und die Königin ſtunden. Hierauf kehrte der Fels wieder an ſeinem Orte/ woher er kommen war/ die Sibyllen aber verfügten ſich nach der Hölen unter dem Gerüſte.

Nechſt dieſem ſahe man einen neuen Auffzug/ nehmlich/ einen dicken Wald/ von allerley Fruch-tragenden Bäumen/ und zu gleicher Zeit über dem Walde eine groſſe ohne einige Enthaltung in der Lufft ſchwebende Wolcke/ in der Mitten aber die Morgen-Röhte mit einem ſilber Stück angezogen/ und mit Gold und Seiden geſtickten Blumen bedecket/ welche wegen der benachbahrten brennenden Fackeln ſo hellſtrahlete/ daß zwiſchen ihr und des Memnons Mutter ein geringer Unterſcheid zu ſeyn ſchiene. Sie ſtreuete auf dem Platz viele Blumen-Werck/ und folgete ihr ein groſſer gold-flammender Wagen/ mit ſtets gleichlauffenden Rädern/ darauf die Sonne über den gantzen Schau-Platz fuhr/ und der Königin zu Ehren etliche Gedichte ſang.

Nach dieſem ward des Minervaliſchen Triumphs einen Anfang gemachet/ indem aus obbeſchrieben Wald ein Africaniſches Mägdlein herfür tratt/ in alt-fränckiſchen Habit/ mit einer Lauten in der Hand/ eine Machlyenſiſche oder Auſoniſche Jungfrau fürſtellend; welches Volck vor alters an dem See Tritonide gewohnet/ woſelbſt/ nach Einhelligkeit der Poëten die Minerva zum erſten mahl erſchienen/ und von denen Jungfern ſelbiger Gegenden erzogen worden. Dieſes Mägdlein rühmte vor andern/ die ihr folgen ſolten/ den König mit ſeinen Kindern/ und gieng nach beſchloſſenem Geſang wieder davon.

Bald darauf kamen andere neun/ in alter Africaniſcher aber ſehr kurtzer Tracht/ auffgezogen/ damit ſie in Tantzen keine Hinderung hätten. Ihre Kleidung war theils aus rohter/ theils aus blauer Seiden gewürcket/ und mit güldenen Strichen überzogen. Jedwede trug einen Gold Klumpen in der Hand/ auf dem Haupte aber ein Burgundiſches Netz/ mit ſilbernem und purpurfärbigen Drat unterleget/ und oben drüber einen aufſſteigenden Feder-Puſch/ welches dieſen Jungfrauen beſondere Anmuht gab. Selbige tantzeten gegen dem König und der Königin tapffer herum/ und bildeten obgedachte Machlyenſiſche Jungfrauen für/ welche der Minerven jährlich zu opffern pflegen. Als auch dieſes Ballet zum Ende/ entwiſchten ſie in die Hölen unter dem Schau-Platz und verſchwunden/ daß man nichts mehr von ihnen ſahe.

Gleich hierauf erſchien über dem

Gerüſte ein Hirte / welcher / nachdem er mit untergehender Sonnen ſeine Heerde in dem Stalle getrieben / aus dem Wäldlein daher ſprang / und beyde Königl. Majeſtäten mit einem wohlgeſetzten Liede bewillkommete. Nach Endigung deſſen giengen die Muſicanten in Hirten-Kleidern herfür / und ſtimmeten ein Bauer-Liedlein an / wodurch vorgemelter Hirte ermuntert / an hub zu tantzen. Folgends kam ein ander Chor von neun Hirten / und hielten mit einander einen Reigen. Die Kleidung derſelben war von weiſſer Seiden mit güldenen Blumen durchwürcket. Dieſer Chor beſtund aus den geſchickteſten Täntzern / ſo in gantz Franckreich zu finden waren / damit der König und ſeine Gemahlin deſto gröſſere Luſt ſchöpffen möchten.

Nach dieſem Ballet veränderte ſich das gantze Theatrum, und zwar wieder in Hügeln / die dennoch von denen vorigen unterſchieden waren / ſintemahl zu unterſt bey ihren Füſſen Corallen-Stauden / Auſter-Schaalen und ſchwartzes See-Moß herfür ragete / und die Wellen ſo gar artlich dabey herfloſſen / daß ſie ſchienen an ihren Felſen zurück zu prellen. Auf dieſem Meer fuhren die Tritonen, und ſpieleten Lieder auf Inſtrumenten / ihnen ſchwummen hinten nach die Königl. Leib-Muſicanten in gleicher Tritoniſchen Geſtalt und Habit. Das Haupt / Schultern und Hüfften war an ihnen mit künſtlich gemachten Schilff oder Meer-Rohr bedecket / die übrige Kleidung aber Seiden mit Gold bourdiret. Dieſe Sänger kamen allgemach aus dem Meer herfür / und ergötzten mit ihrer ſüſſen Melodie die Ohren der Zuſeher; So bald ſie aber ſtillſchwiegen / riß der Himmel / welcher dieſen Auffzug bedeckete / in zwey Theil / und erblickete man darauf die Muſicanten der Königl. Capellen / derer 30. an der Zahl mitten in beſagtem Himmel ſchwebeten / alſo / daß niemand erſehen kunte / durch was Mittel ſie alſo wurden empor gehalten. Selbige ſungen nebſt obbemelten Königl. Cammer-Muſicanten / eines umbs andere etliche Arien auf das Beylager der Königlichen Schweſter / als Spaniſcher Braut / gerichtet.

Worauf abermahl dieſer Auffzug mit einem friſchen abwechſelte / maſſen der Schau-Platz ſowol auf dem Boden als an den Seiten die Geſtalt einer Wolcken annahm / daraus ein groſſer Wagen herfür gieng / der an verwunderlicher Arbeit faſt alle Kunſt und Zierde übertraff / und inwendig mit einem geſtickten Gold-Gewebe mit Blumen und Kräntzen gar zierlich an einander gefüget war. Vorn ſteckten zween auffgerichtete Spieſſe / an deren jeglichen ein Helm und Schild / daran in der Mitte das Haupt Gorgonis gehencket war. Den Wagen zogen zwey Cupidines, deren einer die keuſche Liebe præſentirte mit offenen Au-

gen

gen und freyen Händen / darinn er einen Bogen und güldenen Pfeil hielte. Der andere die üppige Liebe / mit verbundenen Augen / und auf dem Rücken mit verſtrickten Händen / als ein Gefangener / deſſen gantzer Leib mit Flammen / ſo gleichſam erloſchen ſchienen / bedecket. Dieſe Cupidines ſahe man in der Lufft fliegen / und im Flug dem Wagen fortziehen.

Auf dem Wagen ſaß des Königs Schweſter ſelber / und 14. Dames aus ihrer Begleitung / und bey ihr ſaß die Princeßin Chriſtina, Ihrer Majeſtät jüngſte Schweſter neben der älteſten / welche die Minerva fürbildend / die hinden im Wagen allein ihren Sitz hatte / und auf die das gantze Ballet gerichtet war. Der Wagen fuhr bis an dem Muſicanten Platz / da er ſtille ſtund / weil ſich ein lieblicher Klang vieler Lauten hören lieſſe. Diejenigen / welche ſolche ſchlugen / trugen einen Amazoniſchen Habit / eiſerne Bruſt-Harniſch / Helmen mit Habichts-Federn beſtecket / dazu Stieffel und grüne ſeidene Kriegs-Röcke / mit Gold durchwircket / und andere Rüſtungen mehr; indem der Wage fortgerücket ward / fielen zwey dicke Wolcken vom Himmel / alſo / daß die Careſſe zu beyden Seiten / damit umgeben war / aus dieſen thaten ſich herfür Fama und Victoria, die aus der Lufft herabſteigende der Minerva Kronen brachten / hernach zu denē Lauteniſten ſich verfügeten / um mit einzuſtimmen.

Auf erwehnten Lauten-Klang ſtiege des Königs Schweſter / ſammt ihren Geſpielinnen vom Wagen herunter / welche ſo bald ſie an die Muſicanten gelanget / ſchwiegen die Lauten ſtille. Da dann andere Muſicanten auf Pandoren ein Ballet ſpieleten / wornach die Königliche Schweſter tantzete / mit fünffmahliger Abwechſelung der Variation. Bey der ſechſten aber fingen alle Lauteniſten und Muſicanten / ſammt denen Pandoren wieder an zu ſpielen / und wurden ſechs Arien mit Stimmen drein geſungen.

Es ſchiene / als hätte ſich das gantze Firmament auffgethan / und erſchallete von Seiten und Stimmen / damit es der Tantzenden Minerven Glück wünſchte. Niemahlen hat man ein koſtbahrers Ballet geſehen / als dieſes / maſſen darinn bey der ſechſten Variation 40. verkleidete und aufs prächtigſte angelegte Weibs-Perſonen auf dem Theatro, dreyßig im Himmel / und ſechs in freyer Lufft ſchwebend geſehen / über daß der gantze Mittel-Platz des Sahls von einem Reyhen anderer Matronen zugleich angefüllet war / alſo / daß alle zu einer Zeit / entweder geſungen oder getantzet. Auf denen Kleidern dieſer Dames blitzte eine ſolche Menge Edel-Geſteine / daß die fremden Zuſeher glaubten / es würden ſchwerlich in ihren Ländern daheim mehr derſelben zu finden ſeyn / ja daß in Franckreich eine gröſſere Anzahl davon / als im übrigen Creyß des Erd-

Bodens wäre. Das Zeug ihrer Kleider war weiſſer Seiden mit Gold und Perlen geſtickt/ an den Orten künſtlich zerſchnitten/ da das Gold herfür blickte/ und über das mit einem ſilbernen Faden durchwircket und dupliret. Summa, der König und die Königinn haben nichts/ ohne die Zeit/ geſparet/ welche ihnen zu kurtz fiel/ dannoch aber in kurtzer Weile wollen erweiſen/ daß Franckreich/ wann es ſeine Herrlichkeit und Reichthum zeigen will/ unvergleichlich ſey. Thuanus Tom. 4. lib. 8. pag. 530. ſeq. hiſtoriæ continuatæ.

**Johannis-Beer**/ Ribes, Fr. *des Groſelles*, dieſe haben ihren Nahmen daher erlanget/ weil ſie um das St. Johannis-Feſt reiff werden. Auf denen Apotecken nennet man ſie mit ihrem alten Arabiſchen Nahmen Ribes; Sie gehören aber unter die glatte Groſſularias, und werden in Teutſchland eingetheilet in folgende Arten/ als da ſeynd:

(1) Groſſularia non ſpinoſa hortenſis rubra, gemeine rothe Johannis-Beeren; Ribes officin. vulgaris domeſtica, Ribeſium fructu rubro, Fr. *des Groſſeilles*, dieſe ſind klein und gering geachtet. (2) Groſſularia non ſpinoſa fructu rubro majore, groſſe rothe Johannis-Beeren; Dieſe haben vor denen andern den Vorzug. (3) Groſſularia non ſpinoſa fructu margaritis ſimili, weiſſe Johannis-Beer; Ribes vulgaris fructu albo, Fr. *des Gadelles*; Dieſe übertreffen die rothen an Lieblichkeit. (4) Groſſularia non ſpinoſa fructu dulci, vel Ribes minor fructu dulci, ſüſſe Johannis-Beeren; Welche aber wegen ihrer allzugroſſen Süſſigkeit nicht ſonderlich geachtet werden.

Das Temperament der rothen bey ihrer Reiffung iſt kalt und trocken im 2ten Grad; Der weiſſen aber/ weil ſie mehr Süſſigkeit erlangen/ etwas weniger. Auſſer dem kühlen ſie/ ſtillen den Durſt/ widerſtehen der Fäulniß/ halten zwar etwas an/ haben aber doch zugleich einige ſubtile Theile bey ſich/ mit welchen ſie verdünnern und eröffnen können.

Die rothen iſſet man ſo/ wie ſie ſeynd/ oder mit Zucker beſtreuet. Man leget ſie feucht in Zucker/ machet auch wol einen Syrup daraus/ welcher denen hitzigen Febricitanten wohl zu ſtatten kömmt.

Die beſte Art die rothen und Perlen-färbigen Johannis-Beeren zu condiren/ iſt dieſe: Löſet ſie erſtlich von ihren Stengeln ab/ und thut ſie hierauf in eine Pfanne mit Puder-Zucker; Nach dieſem thut etwas von dem Johannis-Beeren-Safft/ den ihr zuvor durch ein Tuch gedrücket/ darzu/ und condiret ſie alle in einem Sode: Hierauf nehmet ſie vom Feuer/ und laſt ſie erkalten/ und thut ſie alsdann in Töpfe und Zucker-Gläſer. Ein Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht iſt genug;

nug; Ihr könnet auch des Zuckers etwas weniger darzu thun / damit ſie ſo viel angenehmer zu eſſen werden.

Die Johannis-Beeren-Galret wird folgender geſtalt zubereitet: Man wickelt nemlich die Johannis-Beeren in ein ſauber Tuch / drücket den Safft heraus / und thut zu einem Pfund Safft drey Viertel-Pfund Zucker. Dieſes ſiedet ihr ſo lange zuſammen / bis es dick wird; Thut es hierauf in Schachteln / laſt es erkalten / und 2. bis 3. Tage ſtehen / ehe ihrs zumachet.

Es kan auch denen Johannis-Beeren ein Him-Beer-Schmack gegeben werden / wann man ſolche mit Him-Beeren zugleich im Ausdrücken vermenget. Etliche condiren auch die Johannis-Beeren ſonder Zucker / indem ſie den ausgedruckten Safft bis auf ein Drittel einſieden / hernach die friſchen Johannis-Beeren trucken darein thun / bis ſie meynen / daß ſie ſo lange geſotten / daß ſie ſich nunmehro halten können. Wann man hernach ein Viertel-Pfund Zucker zu einem Pfund dieſer Beeren thut / giebt es ihnen eine Lieblichkeit / daß man ſie eſſen kan / ohne Zucker aber ſind ſie zu ſtrenge.

**Auf eine andere Weiſe die Johannis-Beeren trucken einzumachen.**

Nimm die ſchönſten Johannis-Beeren / die reiff ſind / binde ſie in Bündel / und lege ſie in Zucker / der ſo lange gekocht hat / bis er ſpinnt; Koche ſie in demſelben ſo lange bis die Beere ſpringen / alsdenn hebe ſie vom Feuer / und laß ſie die Nacht in dem Zucker ſtehen. Des andern Tages gieß den Zucker ab / und lege ſie in andern Zucker / der gleich dem erſten gekocht / indem er noch warm iſt; Laß ſie wieder eine Nacht ſtehen / alsdann laß den Zucker ablauffen / lege die Beere von einander auf ein Bret / und laß ſie truckenen.

**Johannis-Beeren-Conſerve zu machen.**

So wird damit eben umgegangen / wie mit denen Him-Beeren. Wollet ihr dergleichen Conſerven einen ſchönern Geſchmack geben / ſo laſſet ihr den Safft durch Papier / welches als eine Düte oder Krämer-Häusgen formiret iſt / in den Zucker tropfen / und den Zucker alſo bis zu ſeiner Dicke einſieden. Auf ſolche Art kan man des Saffts viel darinn gieſſen / daß es dem Zucker nicht ſchade.

Johannis-Brod / Siliqua edulis, Ceronia, Ceratonia, Ceratia vel Siliqua, wächſt häuffig in Egypten und andern hitzigen Ländern. Iſt eine lange Schoten-Frucht mit harten Steinen; So lange dieſe Frucht noch friſch iſt / wird ein überaus ſüſſer Honig-Safft daraus bereitet. Zu uns kommet aber nichts mehr als die aufgetrucknete Schoten / die man darum Johannis-Brod nennet / weil man dafür hält / es habe dergleichen Johannes der Täuffer in der Wüſten gegeſſen; Wann man ſie friſch gebrauchet / erweichet es den Leib / auf-

aufgetrucknet aber hält es ihn an. In Orient iſt dieſes Gewächs ſo häuffig/ daß man auch die Schweine damit mäſtet; Daher auch einige meynen/ daß dieſes die Träber geweſen ſeyn/ mit welchen der verlehrne Sohn ſeinen Bauch zu füllen geſuchet habe / weil in dem Griechiſchen Text das Wort *Ceratia* ſtehet / welches eben dieſer Frucht Bedeutung hat.

**Irdenes oder Erdenes Geſchirr** / wird / wie unter dem Worte Hafen und Töpfe erwehnet / ſehr häuffig in der Haushaltung / und ſonderlich zum Kochen und Braten gebrauchet. Plinius will die Erfindung deſſelben dem Theodoro, auf der Inſul Samos, zuſchreiben; Vielleicht darum weil die zu Samos gemachte erdene Gefäſſe bey denen Griechen inſonderheit beliebt und berühmt geweſen.

Die Stadt Corinthus, an deren Einwohner der groſſe Heyden-Lehrer Paulus ſeine unvergleichliche Epiſteln geſchrieben / hat nicht weniger das Lob gehabt / daß daſelbſt fürtrefliche Hafners-Arbeit gemacht worden; Dahero auch diejenige / ſo ſolche Gefäſſe vor andern ſich belieben laſſen / Corinthiarii genennet wurden / wie Suetonius in dem Leben des Fried-beglückten Kayſers Auguſti meldet.

Vor andern haben bis auf den heutigen Tag / die wegen der Zärtigkeit der Erde / Zierlichkeit des Gemähldes / und ungemeiner Reinlichkeit des Glaſes / fürtrefflichen Geſchirre aus Majorca den Vorzug / weil ſie nicht allein ſehr ſchön / ſondern auch ſelten zu bekommen und nicht wohl mehr zu machen ſind.

Der Porcellan wird unter allem Hafners-Geſchirr / ſo noch heut zu Tage gemachet wird / von Rechts wegen oben an geſetzet / und ob man ſchon ſelbigen an vielen Orten / bevorab zu Hanau / Berlin und in Holland ſehr ſchön nachmachet / ſo bleibet doch dem Sineſiſchen und Dresdiniſchen / wegen ſeiner Reinlichkeit und Durchſichtigkeit / der unwiderſprechliche Preiß und Vorzug.

**Iſis**, eine alſo genannte Göttin der Egyptier / welche ihnen eben das / was denen Römern die Ceres bedeutete / nemlich die Göttin der Früchte; Daher auch die ihr zu Ehren aufgerichtete Seulen folgender maſſen überſchrieben wurden: Ego Iſis ſum Ægypti Regina, a Mercurio erudita, quæ ego legibus ſtatui, nullus ſolvet, ego ſum prima frugum inventrix. Gaude, gaude Ægypte, quæ me nutriſti. Das iſt: Ich bin die Iſis, der Egypter Königin / von dem Mercurio unterrichtet / die Geſetze / die ich gegeben habe / ſoll niemand aufheben / ich bin die erſte Erfinderin der Früchte. Freue dich Egypten / welches mich ernehret hat. Siehe hiervon ein mehres unter dem Worte *Ceres*.

**Italiäner** / ſeynd in unſerm

Teutſchland/ und ſonderlich in groſſen Reſidentz-Städten/ diejenige/ welche ſich/ weil die Teutſchen keine Luſt oder Adreſſe zu dieſem Handel haben/ befleißigen/ allerhand ausländiſche Delicateſſen, an Citronen/ Pomerantzen/ Apeln de Sina, Granat-Aepfeln/ Caſtanien/ Oliven/ Datteln/ Feigen/ Mandeln/ Nüſſen/ Thée, Caffée, Piſtachien und Lorbeeren/ an Baum- und Mandel-Oehl/ vielerhand raaren Weinen/ eingeſaltzenen und maronirten/ geräucherten und getruckneten Fiſchen/ als Lachs/ Sardellen/ Bücklingen/ Auſtern/ Muſcheln/ an Hamburger geräucherten Fleiſch/ Cervelate-Würſten/ Parmeſan- Limburger und Holländiſchen Käſe/ und vielen andern Delicateſſen mehr anzuſchaffen/ welche in unſerm neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin der Länge nach ſpecificiret worden. Dieſe Italiäner/ wie ſie einen unausſprechlichen Gewinn auf ſolchen Waaren haben/ in Anſehung/ daß der Luxus bey unſern Teutſchen Banqueten und Gaſtereyen ſo hoch geſtiegen/ daß man keine recht auszurichten vermeynet/ auf welcher nicht von dergleichen Exoticis, vor etliche Thaler mit zu finden ſeyn ſolte; Als haben dannenhero einige Höfe die Methode erfunden/ mit dergleichen in ihren Reſidentzien wohnenden Italiänern einen gewiſſen Jahr-Kauff zu machen/ vermöge welchen dieſelbe die Citronen und andere verderbliche Waaren/ ſie mögen im Einkauff fallen oder ſteigen/ allzeit vor einem gewiſſen Preiß liefern müſſen/ da ſich dann manchmahl zu Ende des Jahrs/ oder nur des Quartals/ die Italiäner-Rechnung auf viel tauſend belaufft. Beſſer wäre es/ daß manche Privat-Haushaltungen in dergleichen ausländiſchen Näſchereyen etwas menagirten/ und unſere Teutſche Natur-Gaben nicht ſo gar an die Seite ſetzten/ daß auch unſere Teutſche Gewürtz-Händler ſich mehr auf dergleichen Waaren legten/ und ſich von frembden Leuten/ die mehrentheils im Lande nicht angeſeſſen ſeyn/ den Profit nicht vor der Naſen wegfiſchen lieſſen.

## Italiäniſche Gaſt-Wirthe.

Von ſolchen ſchreibet Garzonius in ſeinen 98ſten Diſcurs ohngefehr alſo: Es iſt billich/ daß ſie/ nemlich die Welſche Gaſt-Wirthe/ von jederman/ auch von ihren Gäſten ſelbſt geſcholten werden/ als ſolche Leute/ die beydes Augen und Hände nicht aus Liebe/ Ehre/ Freundlichkeit und Nothdurfft der Gäſte/ ſondern allein auf ihren eigenen Nutzen und Gewinn gerichtet haben/ und demſelbigen höchſtes Fleiſſes/ mit allerhand Tücke/ Liſt und Betrug nachſtellen/ und gilt bey ihnen weder Treu oder Glauben mehr; als welche ſich nicht fürchten/ tauſendmahl in einem Tage ihre Seele zu verſchwehren.

Ehe man bey ihnen einkehret/ ſo verſprechen ſie zwar viel gröſſere Freundligkeit/ und beſſere Tractation, als Latonæ

tonæ in der Inſul Delos wiederfahren / da ſie im Kindbette gelegen; Da ſoll es nicht mangeln an allerhand Weinen / an Geſottenen und Gebratenen / Torten und Confect, da ſoll man um ein Geringes wohl leben können. Wann man es aber bey dem Lichte beſiehet / ſo findet man gantz das Widerſpiel / nemlich eine verfallene Herberge / durchſichtige Kammern / ſo oben und unten geſtützet / daß man ſich eines Durchfals befahren muß; Ein rechtes Mäuſe- Ratzen- und Flöhe-Neſt; Die Wände ſchön mit Ruß behänget / wie ein Schorſtein beſchmieret / und wo ſie ein wenig weiß / beſchrieben und bekratzet / mit allerhand ſpöttlichen Sprüchen und Gemärcken der Gäſte / die ein Gedächtniß / andern ſo ihnen nachkommen / zum Troſt hinterlaſſen; daß ſie auch in ſolchen Speluncken ihr Heil verſuchet / die Tiſche unflätiger und ſchmutziger als der Metzger Fleiſch-Bäncke; Uberall durchſtochen / beydes von Würmen und unwilligen Gäſten; Die Tiſch-Tücher / wie die Küchen Lumpen / ſo die gantze Stuben mit ihrem lieblichen Geruch erfüllen; Die Hand-Zweelen ſo ſauber / daß man ſich fürchten müſte / auch die beſtäubete Schuhe oder geſchmierte Stieffeln daran zu wiſchen / und darzu zerriſſen / daß man die weiſſe Wand dadurch ſiehet; Das Saltzfaß mit einen saubern / wohl-gewächſten Faden zuſammen gebunden; Die Trinck-Geſchirre krum / lahm / ohne Fuß / und mit Fliegen balſamiret; Die Krüge mit Schartigen Mäulern; Die Meßinge Tiſch-Ringe mit Spangrün / eines Fingers dick gemahlet; Die Löffel ſo ſauber / als wann ſie im Spühl-Waſſer geſotten; Die Meſſer ſo blanck / daß man nicht wohl erkennen kan / wovon ſie gemachet ſind; Die Peronen oder Gäbelein ſo ſauber und ſchön gekrümmet / daß man nicht leichtlich etwas davon kan abfallen laſſen: Die Schüſſeln ſo ſchön poliret / als wann ſie mit Kohlen gerieben wären; Die Salveten ſo friſch aus der Kiſten kommen / ſo lieblich riechend / daß man ſich fürchtet den Bart oder Mund daran zu wiſchen / und ſo rein / daß man überall dadurch greiffet / auch nicht weiß / ob man ſich an die Salvet oder Finger wiſchet. Dieſes iſt die Höfflichkeit über Tiſch. In der Kammer gehet es noch viel ſtattlicher zu; Da ſtehen die ſchöne Bettladen auf der Reyhen / mit Wand-Läuſen wohl verſehen / die Betten ſchön geflicket und beſtrichen / daß man ſie vor einen Ledernen Sack anſehen möchte; Man darff ſich nicht befürchten / daß die Federn hindurch ſtechen / ſintemahl keine darinn / und müſſen Pflocken oder Moß das beſte thun. So darff ein ernſtlicher Wandersmann / der Luſt hat frühe aufzuſtehen / ſich nicht befahren / daß er es möchte verſchlaffen / dann die Schlaff-Geſellen / nemlich Wand-Läuſe / Läuſe und Flöhe / benebenſt dem geſunden und harten Lager / halten ihn wohl /

wohl / wacker und friſch / daß er den Tag mit Freuden anbrechen ſiehet; Die Lacken ſind weiß und friſch gewaſchen / iſt aber etwas lange / riechen aus der maſſen wohl nach dem Schweiß derer / ſo zuvor mit den Kleidern / Stieffeln und Sporen darinn gelegen; Sind auch offtmahls ſo artlich und höfflich geflicket / daß man die Näthe durch einen Schuß-freyen Harniſch fühlen möchte. Die Schulter-Küſſen haben ſchöne gewaſchene Zeichen / da man noch etliche Grind-Flecken an ſehen möchte: Man muß aber mit dem Lichte nicht zu nahe an das Bette gehen; Die Decken und Matratzen ſind ſchön gebildet mit Placken / ſo darauf genähet / und mit allerhand lebendigen Thierlein wohl beſetzet.

In Summa, es iſt alles auf das ſtattlichſte verſehen / bis auf den Wirth / der hält ſeine Reputation, wie billig / als Herr in ſeinem Hauſe / iſt aber ein Bube; Die Wirthin wie ſie gewachſen iſt / und ruffen auch die Ziegeln auf dem Dache: Weichet von dannen / und ſehet euch nicht um / damit ihr nicht / wie des Loths Weib / in eine Läuſe-Säule verwandelt werdet.

So iſt auch die Höfflichkeit bey etlichen nicht zu vermäulen / nemlich ein frey / Eßig-ſauer Geſichte der Frau Wirthin / die Eſels-Gravität des Herrn Wirths / der Säu-Geſtanck / des wackern / und mit allerhand Diebes-Schlüſſeln wohl behängten Hauß-Knechts. Die groben Glimpff-Reden und Tölpiſche Freundlichkeit / die höffliche Fragen und Antwort / ſo da vorlauffen / möchten einem / auch über hundert Jahr / eine Luſt machen / an ſolchen Orten einzukehren.

Der Wein wird in den Kellern mit gantzen Eymern getauffet / daß er ja niemand durch ſeine groſſe Hitze Schaden bringe. Das Fleiſch wird in den Schüſſeln gekochet oder gewärmet / daß es der ſudelichten Köchinnen nicht ſo offt durch die Hände gehe und abnehme. Der alte Braten wird auf ein neues / mit friſchen Speck geſpicket und betreuffelt / daß man glauben muß / er ſey jetzt vom Spieſſe kommen. Die Torten werden 3. oder mehrmahl gebacken / damit ſie recht gahr ſeyn / und niemand Schaden bringen möchten / und verändern ſich offtermahls gar wunderlich / daß aus einer Torte ein Fladen / aus dem Fladen ein Gemüſe / aus dem Gemüſe wiederum eine Torte werde / und muß ſich dieſelbe / gleichwie die Materia prima, auf allerhand Fälle gebrauchen laſſen. Der Fiſch wird mit Saltz und Eßig beſprenget / damit man ſein Alter nicht vermercke. Das Obſt mit friſchen Brunnen-Waſſer begoſſen / oder gar darein geworffen / daß es ſich auffriſche / und man nicht ſehe / daß es ſchon etliche Wochen / oder etliche Monath alt iſt.

In Summa, es riecht alles nach Untreu und Betrug / daß man ſein über 100. Meilen möchte gewahr werden.

Es läſſet es auch der Diebiſche

Mauß-Knecht an ſeinem Theil nicht ermangeln / der hätte gern / wann man den Wirth bezahlet / ſein Trinck-Geld / daß er die Pferde ſo fleißig verſorget / und damit ſie ſich nicht überäſſen / auch des Nachts aufgeſtanden / und ihnen das Futter weggenommen. Das gantze Hauß iſt wohl mit Dienſten verſehen / und will auch ein jeder ſein Trinck-Geld haben / bis auf die Mägde / die das Bette aufgeſchüttelt / und geſuchet / ob nicht etwas darinnen iſt liegen blieben, oder in der Kammer unverwahret vergeſſen worden.

Im übrigen iſt auch in ſolchen Wirths-Häuſern nichts köſtlichers zu finden / und gehet nach dem gemeinen Sprichwort: Wie der Herr / ſo iſt auch der Knecht / ja das gantze Haußgeſinde. Dann da höret man nichts anders / als allerhand unzüchtige Reden / Fluchen / Schwehren / betriegliche Verheiſſungen / und alle Winckel voll Betrug und Falſchheit: Da ſiehet man auch bey den täg- und gewöhnlichen Gäſten / allerhand ſeltzame Aufzüge / mit Wincken / Deuten / Spielen / Raſſeln / Schelten / Verſchwehrer / darzu der Wirth allezeit lachen muß / und die Bezahlung dafür einfordern / daß ihnen der Beutel und die Taſche ſo nahe zuſammen gehet / wie eine Wand-Lauß / dann es wird allda niemand etwas geſchencket / ſondern muß alles mit Gelde verbüſſet werden. Iſt demnach nicht zu verwundern / daß ihnen Albericus in ſeinem Statutis das Gelach hat taxiret / daß ſie nicht ſchädlicher werden / als Caracoſſa an den Ufern und Geſtaden unſers Meers geweſen iſt.

Solcher geſtalt beſchreibet Garſonius ſeine Lands-Leute / welche eine überaus groſſe Freundſchafft / und viel Cameraden in allen Chriſtlichen Ländern finden. Doch rühmet er auch etliche Welſche Gaſt-Wirthe an ein und andern Orte / und iſt dieſe Nation ſonſten / wegen ihrer groſſen Höfflichkeit / vor vielen andern jetzo berühmet. Und alſo obige Abbildung / wann man ſie univerſaliter appliciren wolte / viel zu milde geſchrieben.

**Italiäniſche Mahlzeiten und Speiſe-Arten.** Solche ſeynd dieſer Nation angebohrnen Liebe zu der Mäßigkeit nach / ſehr ſparſahm / auſſer was des Papſt / der Cardinäle und anderer vornehmen Prælaten Tafeln betrifft / da es alles pro dignitate hergehet / und nichts an Delicateſſen ermangeln muß / welche entweder das fruchtbahre Italien ſelbſt darreichet / oder aus denen angräntzenden / von Milch und Honig flieſſenden Inſuln gezogen wird / und ſcheinet es / daß der alten Römer ihr Luxus mit den alten Rom und deſſen Einwohnern nicht zerſtöhret oder umgebracht worden / ſondern in den heutigen Rom noch in höchſten Grad florire / ob gleich keine Neronianiſche oder Vitellianiſche Käyſer-Tafeln mehr darinn zu finden ſeyn /

ſeyn / daß alſo die in Hunger und Durſt / in Blöſſe und Kälte vor dieſen herumgezogene Apoſtel / wann ſie jetzt wieder aufſtehen / und ihre Nachfolger ſehen ſolten / ſich ſehr über die veränderte Lebens-Art verwundern würden. Dieſes iſt denen Italiänern gleichwohl nach zu ſagen / daß ſie bey ihrer Magnificence Gaſt-frey / höfflich / leutſelig und mäßig ſeyn / und ſich des Uberfluſſes / welchen ihnen ihr gutes Land und ſtattliche Einkommen geben / nicht erheben; Ihr Wein wird mehrentheils gewäſſert / und ſehr ſparſahm / auch des Sommers an deſſen ſtatt / viel Lactaden getruncken; Weil auch Italien mehrentheils mit Waſſer umgeben / als mangelt es demſelben nicht an allerhand delicaten Fiſchen; So iſt auch das Rind- und Schaaff-Fleiſch von vortrefflichen Geſchmack. Zu denen ſo genannten Cervelaten-Würſten / wollen einige behaupten / daß Eſels-Fleiſch / und zu den Parmeſan-Käſe Eſels-Milch genommen werde / welches aber von beyden nicht wohl kan angenomen werden. Die Baum- und Garten-Früchte / wie ſie in Italien unvergleichlich / alſo iſt es auch eine tägliche Sommer-Koſt der Italiäner / da ſich dann / ſonderlich die Genueſer / ſolche wohl in Zucker zu condiren verſtehen / und viel tauſend Pfund Jährlich auſſerhalb Landes verſchicken. Das gemeine Volck in Italien / iſſet nur ſchlecht / und muß ſich wegen der hohen Acciſe, die ſo wohl in denen Päpſtlichen als anderer Italiäniſchen Staaten Gebiet / eingeführet iſt / ſehr kümmerlich behelffen; Wie dann desfals ſehr offt / ſonderlich in Neapolis, weil der Korn-Zoll zu hoch geſetzet worden / Revolten geweſen. Dieſes iſt das löblichſte durch gantz Italien / daß allenthalben gute Auffſicht auf die Victualien / damit durch Auf- und Vorkauff der gemeine Mann nicht überſetzet werde / gehalten wird.

**Italiäniſche Weine** / ſolche ſeynd wohl von denen Delicateſſen mit / die in der Welt gefunden werden / immaſſen faſt keine Provintz in gantz Italien anzutreffen / die nicht etwas ſonderbares von excellenten Weinen hervor bringen ſolte. Wir wollen ſolche der Ordnung nach erzehlen / und zwar erſtlich die aus denen von andern Orten überbrachten / vorſtellen:

1. Vinum Malvaticum, Malvaſier; Dieſer wächſt auf der Inſul Candia, die vormahls Creta hieß. Man machet deſſen daſelbſt zweyerley Art; Der eine iſt Malvaſia oder Liatico, welcher von Farbe weiß-gelb / wie ein Rhein-Wein / und am Geſchmack etwas herbe iſt: Dieſen ſendet man weiter nicht / als nach Welſchland. Den andern nennet man Malvaſia dolce, ſelbiger wird in Keſſeln geſotten / und weiter verſchicket; Er iſt ſüß / von Farbe Gold-gelb / und ein fürtrefliches Geträncke. (Manna alla bocca & Balſamo al Cervello) Er wird aber ſelten

ten unverfälſcht zu uns gebracht. Derjenige Malvaſier/ welcher in Teutſchland kommet/ iſt mehrentheils Vinum paſſulatum, ein gekünſtelter Roſinen-Wein.

2. Vibacum ſeu Reibolicum, **Rein-Fall**/ wächſet in der Landſchafft Iſtria, an dem Adriatiſchen Meer-Buſen/ und zwar prope Fontem Timavum, auf einem felſichten Hügel/ Proſec genandt; Daher der Zunahme Proſecker-Rein-Fall entſtanden. Man nennet ihn auch Vinum Pucinum, welchen allein/ und keinen andern/ die Kayſerin Julia Auguſta getruncken/ und ihm nach dem Zeugniß Plinii lib. 14. C. 6. zugeſchrieben/ daß ſie zwey und achtzig Jahr alt worden. Die daſelbſt wohnende Bauren/ welche den Rein-Fall/ als ihren gewöhnlichen Tranck trincken/ ſollen auch ſehr alt/ und ſelten kranck werden.

3. Roſacium, **Roſatzer**; Dieſer wächſet in der Landſchafft Friul, und zwar in der Gegend Aquileja, nahe bey der Stadt Roſaccio. Sabellicus meynet/ daß er dem Falerno nella Campania nachahme.

4. Rhæticum oder **Veltliner**; Sein Vaterland iſt die Grafſchafft Vallis telina ſive Volturena, ſo den Rhætis, welche man Griſones oder Graubündter nennet/ zuſtändig. Suetonius bezeuget/ daß der Kayſer Auguſtus dieſen Wein ſehr geliebet/ und Plinius lib. 14. c. 6. giebet ihm nach dem Falerno die näheſte Stelle.

5. Vernacium, **Vernatzer**; Dieſer hat ſeinen Nahmen von dem rothen Berge Vulnetia oder Vernatia, unter der Herrſchafft der Genueſer gelegen. Der Wein-Bau ſelbiger Orten iſt werth anzuſehen/ weil die Berge im Genueſiſchen Gebiete nicht allein ſehr abſchöſſig und hoch/ daß auch die überhin fliegende Vögel ermüden/ und dabey ſo felſig/ daß dem Anſehen nach keine Feuchtigkeit darinn vorhanden/ ſondern es ſeynd auch die darauf gepflantzte Stöcke ſo dünn und mager/ daß ſie mehr dem Epheu als den Wein-Reben ähnlich ſeyn; Nichts deſto weniger wird daraus ein Wein/ welcher der Könige Tafeln zieret/ gepreſſet.

6. Lachryma, **Thränen-Wein**/ wächſet an der Wurtzel des Feuer-ſpeyenden Berges Veſuvii, im Königreiche Neapolis gelegen. Er hat ſeinen Nahmen daher/ weil er zuerſt aus der Kelter laufft/ ſpecie lachrymarum, in Geſtalt der Thränen/ ehe noch die Trauben gepreſſet werden; Iſt röthlich/ von Geſchmack ziemlich Weinhafftig/ ſüßlich/ picquant, anmuhtigen Geruchs/ nähret mäßig/ ſtärcket den Magen/ erfreuet das Hertz/ und thut dabey dem Haupte keinen Schaden.

7. Muſcatellum Faliſcorum, *Vin de Monteſiaſcon*; Dieſen bauet man bey der Stadt Monteſiaſcon am Berg Alcino nella Campagna di Roma, aus eitel Apianiſchen Trauben/ welcher an ſich blanck iſt/ der aber aus etwas

was getrucknеten Trauben gekälterte ſiehet röthlich aus. Dieſer Wein iſt ſo delicat, daß ſich jener Prælat darinn zu tode geſoffen/ deme ſein Diener dieſe Grabſchrifft geſetzet: Propter Eſt, Eſt, Dominus meus mortuus eſt.

8. Albanum, wächſt bey der Stadt Alba, im Päbſtlichen Gebiet / und wird in Rom am meiſten getruncken/ jedoch mehr der weiſſe als rothe. Vinum Marzeminum, wächſet um Vicentz und Padua, mehr roth als weiſſer; Iſt auch ein vortreflicher delicater Wein / der ſonderlich beliebet wird. Vide ein mehres unter dem Wort Wein.

Jucca, von denen Americanern auch Mandiocca und Hyucca genannt. Iſt ein Wunder-würdiges Kraut / welches auf dem feſten Lande Americæ zum Eſſen geſund / in denen Inſuln Cuba und Hiſpaniola aber gifftig iſt; Wird aber der ausgepreſte Safft davon im andern Grad der Hitze geſotten / ſo giebet er einen ſchönen Eßig zu vielfältigem Küchen-Gebrauch / und wann man ihn noch länger ſiedet / ſo wird er einen Honig-Safft an Süſſigkeit nicht weichen. Aus der wohl-ausgepreſten Wurtzel backen die Einwohner / wann ſie wohl zerſtoſſen/ ein liebliches Brod/ welches unſerm Europæiſchen an Geſchmack und Dauerhafftigkeit nichts zuvor gibt. Alſo kan man aus dieſer ſonſt ſehr gifftigen Pflantze / wann ſie rechtmäßig zugerichtet worden / eine heilſame und nohtwendige Nahrung / nemlich Eßig / Honig und Brod zuwege bringen.

Hier iſt am verwunderlichſten / warum dieſes Kraut eben allein in dieſen beyden gemeldten Inſuln gifftig/ ſonſten aber geſund iſt/ davon Kircherus urtheilet / daß das Gifft denenſelben nicht von Natur mitgetheilet / ſondern von der Beſchaffenheit der Erden angenommen werde; Dann es iſt bekandt/ daß gedachte Inſuln ſehr Goldträchtig / und dannenhero mit Arſeniſch-mercurialiſchen Ausdämpfungen überhäufft ſind / wovon dieſe Pflantze ihre böſe Art bekommet / daß ihr Safft ungekochet gifftig iſt: Weil aber auch dieſes Gifft nur aus einer bloſſen ſubtilen Ausdämpfung angenommen iſt / ſo geſchichts / daß durch Kochung der Wurtzel / als worinn das Gifft insonderheit ſeinen Aufenthalt hat / die gifftige Geiſter reſolvirt werden / und davon fliehen / das übrige aber zur Bereitung eines guten Eßigs überbleibet / gleichwie ſonſten anderer Wein / wann ſeine Geiſter oder Kräffte von ihm gewichen / zu einem ſauren Eßig gedeyet. Durch die andere Kochung aber wird dieſer Safft Honigſüſſe/ weil die Saltz-Geiſterlein dieſer Pflantze durch die Hefftigkeit des Feuers in die Höhe ſteigen/ der übrige fette Safft aber darauf eine Süſſigkeit verſchaffet / welche nunmehro von den Saltz-Geiſterlein nicht mehr ange-

ſäuert werden kan. Und wann auch dieſer ſüſſe Safft von der Wurtzel abgeſondert / ſo bleibet eine ſolche Maſſa zurück / welche / wann ſie ausgedörret / und zu Mehl bereitet worden / durch die letzte Kochung in dem Back-Ofen ein ſchmackhafftes Brod verſchaffet / welches die Spanier auf ihren langen See-Reiſen dem gewöhnlichen Zwieback vorziehen / weil es viele Jahre dauren / und ſeinen Geſchmack behalten kan.

**Juden-Mahlzeiten / Speiſen** und Ceremonien an ihrem Sabbath und ſonderbaren Feſten / wie auch täglich in den Wochen / geben unterſchiedliche notable Gebräuche und Speiſen zu bemercken / welche letztere theils ex Regno vegetabili, theils ex animali hergenommen worden. Aus jenem nahmen ſie die Feld- und Garten-Früchte / welche ſie theils roh / theils ungekocht gegeſſen. Inſonderheit brachte das gelobte Land ſtattliche Wein-Trauben / und folglich / wann ſolche aufgedörret worden / eine groſſe Menge Roſinen / ſtattliche Feigen / als deren unterſchiedliche mahl in der Heil. Schrifft gedacht wird. Ihr Brod bereiteten ſie ſo wohl von Gerſten- als Weitzen-Mehl / welche Brod aber nicht groß / ſondern klein und dünne waren; Sintemahl im 2. Buch Samuelis am 16. Capitel geleſen wird / daß zwey Eſel / nebſt andern Laſten / auf 200. Brod getragen / welche dann faſt die Figur unſerer heutigen dünnen Kuchen gehabt / die mehrentheils ungeſäuert / zuweilen auch mit Oehl vermiſchet waren / wie abermahl hievon im 2. Buch Moſis am 29. Capitel ein mehrers zu erſehen iſt.

Was an vier-füſſigen Thieren / Vögeln und Fiſchen denen Juden zu eſſen erlaubet ſey / ſolches weiſet nachgeſetztes eilftes Capitel des dritten Buchs Moſis mit mehrern aus:

Und der HErr redete mit Moſe und Aaron, und ſprach zu ihnen: Redet mit den Kindern Iſrael / und ſprecht: Das ſind die Thiere die ihr eſſen ſollet / unter allen Thieren auf Erden: Alles was die Klauen ſpaltet und wiederkäuet unter den Thieren / das ſollt ihr eſſen / was aber wiederkäuet und hat Klauen / und ſpaltet ſie nicht / als das Kameel / das iſt euch unrein / und ſollet es nicht eſſen. Die Caninichen wiederkäuen wol / aber ſie ſpalten die Klauen nicht / darum ſind ſie unrein. Der Haaſe wiederkäuet auch / aber er ſpaltet die Klauen nicht / darum iſt er auch unrein; Und ein Schwein ſpaltet wol die Klauen / aber es wiederkäuet nicht / darum ſoll es euch unrein ſeyn. Von dieſer Fleiſch ſollt ihr nicht eſſen / noch ihr Aas anrühren / denn ſie ſind euch unrein. Dieſes ſollet ihr eſſen unter dem das in Waſſern iſt: Alles was Floß-Federn und Schuppen hat in Waſſern / im Meer und Bächen / ſollet ihr eſſen: Alles aber / was nicht Floß-Federn und Schuppen hat / im

Meer und Bächen / unter allen das ſich reget in Waſſern / und allem was lebet im Waſſer ſoll euch eine Scheu ſeyn / daß ihr von ihrem Fleiſch nicht eſſet / und für ihrem Aaſe euch ſcheuet; Denn / alles was nicht Floß-Federn und Schuppen hat in Waſſern / ſollt ihr ſcheuen. Und dieſes ſollet ihr ſcheuen unter den Vögeln / daß ihr es nicht eſſet: Den Adler / den Habicht / den Fiſchar / den Geyer / den Weihe / und was ſeiner Art iſt / und alle Raben mit ihrer Art / den Strauß / die Nacht-Eule / den Kuckuck / den Sperber mit ſeiner Art / das Kützlein / den Schwan / den Huhu / die Fleder-Mauß / die Rohrdommel / den Storch / den Reyher / den Heher mit ſeiner Art / den Wiedehopff und die Schwalbe; Alles auch was ſich reget unter den Vögeln / und gehet auf vier Füſſen / das ſoll euch eine Scheu ſeyn. Doch ſollet ihr eſſen von Vögeln / das ſich reget / und gehet auf vier Füſſen / und nicht mit zweyen Beinen auf Erden hüpffet / von denſelben möget ihr eſſen; Als da iſt: Arbe mit ſeiner Art / und Selaam mit ſeiner Art / und Hargol mit ſeiner Art / und Hagab mit ihrer Art. Alles aber was ſonſt vier Füſſe hat unter den Vögeln / ſoll euch eine Scheu ſeyn / und ſollt ſie unrein achten. Wer ſolcher Aaß anrühret / der wird unrein ſeyn bis auf den Abend; Und wer dieſer Aaß einer tragen wird / ſoll ſeine Kleider waſchen / und wird unrein ſeyn bis auf den Abend; Darum / alles Thier das Klauen hat und ſpaltet ſie nicht / und wiederkäuet nicht / das ſoll euch unrein ſeyn / wer es anrühret wird unrein ſeyn; Und alles was auf Tappen gehet unter den Thieren / die auf vier Füſſen gehen / ſoll euch unrein ſeyn / wer ihr Aaß anrühret / wird unrein ſeyn / bis auf den Abend / und wer ihr Aaß träget ſoll ſeine Kleider waſchen / und unrein ſeyn bis auf den Abend / denn ſolche ſind euch unrein. Dieſe ſollen euch unrein ſeyn / unter allen Thieren die auf Erden kriechen: Die Wieſel / die Mauß / die Kröte / ein jegliches mit ſeiner Art / der Jgel / der Molch / die Eider / die Blindſchleiche und der Maulworff / die ſind euch unrein unter allen / das da kreucht / wer ihr Aaß anrühret / der wird unrein ſeyn bis an den Abend / und alles / darauf ein ſolches todtes Aaß fället / das wird unrein / es ſey allerley höltzern Gefäß oder Kleider / oder Fell / oder Sack / und alles Gerähte / damit man etwas ſchaffet / ſoll man in das Waſſer thun / und iſt unrein bis auf den Abend / alsdann wird es rein; Allerley Erden Gefäß / wo ſolcher Aaß eines darein fället / wird alles unrein was darinnen iſt / und ſolt es zubrechen. Alle Speiſe die man iſſet / wo ſolches Waſſer darein kommt / iſt unrein / und aller Tranck den man trincket / in allerley ſolchem Gefäß / iſt unrein / und alles / worauf ein ſolches Aaß fället / wird unrein / es ſey Ofen oder Keſſel / ſo ſoll man es zubrechen / denn es iſt unrein / und ſoll euch unrein ſeyn. Doch / die

Brün-

Brünne/ Kolcke und Teiche ſind rein/ wer aber ihr Aaß anrühret / iſt unrein/ und ob ein ſolches Aaß fiel auf Saamen der geſäet / ſo iſt er doch rein; Wenn man aber Waſſer über den Saamen göſſe / und fiele darnach ein ſolches Aaß darauf/ ſo würde er euch unrein Wenn ein Thier ſtirbet / daß ihr eſſen möget/ wer das Aaß anrühret / der iſt unrein bis an den Abend; wer von ſolchem Aaſe iſſet / der ſoll ſein Kleid waſchen/ und wird unrein ſeyn bis an den Abend. Alſo / wer auch träget ein ſolches Aaß/ ſoll ſein Kleid waſchen/ und wird unrein ſeyn bis an den Abend. Was auf Erden ſchleichet / das ſoll euch eine Scheu ſeyn / und man ſoll es nicht eſſen / und alles was auf dem Bauche kreucht/ und alles was auf vier oder mehr Füſſen gehet / unter allem das auf Erden ſchleichet / ſollet ihr nicht eſſen / denn es ſoll euch eine Scheu ſeyn. Machet eure Seele nicht zum Scheuſal/ und verunreiniget euch nicht an ihnen / daß ihr euch beſudelt / denn ich bin der HErr euer GOtt / darum ſollet ihr euch heiligen / daß ihr heilig ſeyd / denn ich bin heilig / und ſolt nicht eure Seelen verunreinigen / an irgend einem kriechenden Thiere / das auf Erden ſchleichet/ denn ich bin der HErr / der euch aus Egyptenland geführet hat/ daß ich euer GOtt ſey / darum ſollt ihr heilig ſeyn/ denn ich bin heilig. Dieſes iſt das Geſetze von den Thieren und Regeln / und allerley kriechenden Thieren im Waſſer/ und allerley Thieren die auf Erden ſchleichen / daß ihr unterſcheiden könnet / was unrein und rein iſt / und welches Thier man eſſen / und welches man nicht eſſen ſoll.

Der Tranck der Iſraeliten war insgemein Waſſer / weil das Land ſehr hitzig war/ als wurde der Durſt am beſten damit geſtillet / ſo gar / daß es auch auf Gaſtereyen / in Trauren / und wenn man ſich der Mäßigkeit befleißigen wolte / gebrauchet worden. Sie truncken aber dabey auch Wein / und zwar einige in ſolcher Quantität/ daß ſie davon truncken worden; Zumahl / da ſie vielerhand Arten delicaten Weines ( der aller in Schläuchen aufbehalten worden ) nebenſt zweyerley ſüſſen Geträncke / als eines das aus Wein und Obſt / als Aepffel-Wein/ Birn-Wein/ Muſcaten-Wein / und eines / welches aus Honig und Wein / oder Honig-Waſſer und Gewürtze beſtanden / gehabt haben.

Ihre Speiſen bereiteten mehrentheils das Manns-Volck; Alſo befahl Abraham ſeinen Knaben ein Kalb zu ſchlachten / und ſolches zubereiten. Jacob machte ein Zugemüſe / Eſau ſetzte ſeinen Vater ein Wildpret vor; Und jener Herr/ deſſen bey dem Luca am 17. Capitel im 8. Vers gedacht wird/ ſagte zu ſeinem Knechte/ richte zu/ daß ich zu Abend eſſe.

Jedoch war das Weibs-Volck nicht von der Küche ausgeſchloſſen / dann Sara backete Kuchen; Samuel

ſagte in des Königs-Recht/ daß der Iſraeliten Töchter werden Apotheckerinnen/ Köchinnen und Bäckerinnen ſeyn. Thamar machte ihrem Bruder ein Eſſen/ und Martha machte ſich viel zu ſchaffen/ als ſie Chriſtum tractirte. Wie zu leſen bey dem Luca am 10. Cap. Petri Schwieger-Mutter bediente dem HErrn Chriſtum gleichfals Matth. am 18. Verſe 15. Abſonderlich gieng das Weibes-Volck mit dem Brod-Backen um; wiewohl der Becker auch an vielen Orten gedacht wird. Die beſtimmte Zeit zum Eſſen/ war das Mittags-Mahl/ dann wie der Herr Mirus in ſeiner Oeconomia Sacra (aus welcher wir dieſes genommen) ſchreibet: So wird billig gezweiffelt/ ob die Hebräer ein Frühſtück gehabt haben; Dann wann ſie ſolches gehabt hätten/ wie hätte Petrus aus der Stunde des Tages probiren können/ daß ſie nicht truncken wären? Act. 2. v. 15. Wie wäre er ſo begierig geweſen/ nach der ſechſten Stunde anzubeiſſen. Actor. 10. v. 10. Darum ruffet Eſaias das Wehe über die aus/ die des Morgens frühe auf ſind/ des Sauffens ſich zu befleißigen. Eſ. 5. v. 11. Conf. Eccleſiaſt. 10. v. 16. Doch iſt nicht zu leugnen/ daß die Kinder/ Arbeiter und Knechte ihr Frühſtück bekommen haben. Darum wird von einem klugen Weibe geſaget Prov. 31. v. 15. Sie ſtehet des Nachts auf/ und giebet Futter ihrem Hauſe/ und Eſſen ihren Dirnen. Ja/ Chriſtus iſſet mit ſeinen Jüngern gebratene Fiſche ſehr frühe. Joh. 21. v. 3. 9. 12. Die Mittags-Mahlzeit haben ſie gehabt. Den (1) Joſeph ladet ſeine Brüder zur Mittags-Mahlzeit/ Gen. 43. v. 16. 25. (2) Wenn ſie ſolche nicht gehabt hätten/ warum ſagten die Juden/ daß ſie bis auf den Abend gefaſtet hätten? Jud. 20. v. 28. 2. Sam. 3. v. 35. (3) Luc. 14. v. 12. wird des Mittags-Mahl und der Abend-Mahlzeit ausdrücklich gedacht. Conf. c. 11. v. 37. Act. 10. v. 9. 10. Das Veſper-Brodt kan wohl hier nicht bewieſen werden/ woferne man nicht ſagen wolte/ daß ſie ſolches Kindern/ Knechten und Tagelöhner gegeben.

Das Abend-Mahl iſt allemahl mit groſſen Solennitäten gehalten worden/ wie viele Oerter zeigen/ 3. Macc. 5. Act. 3. v. 4. c. 10. v. 3. 30.

Die Ceremonien, welche bey ihren Conviviis, und zwar von denenſelben/ ehe man ſich noch zu Tiſche ſetzte/ vorgingen/ waren folgende/ als:

(1) Der Gruß/ welcher mit unterſchiedenen Worten geſchahe/ als: Friede ſey mit dir; Der HErr ſey mit dir; GOtt ſegne dich/ Ruth 2. v. 4. Drum ſaget Chriſtus Matth. 10. v. 12. 13. wo ihr in ein Haus gehet/ ſo grüſſet daſſelbe/ und ſo es daſſelbe werth iſt/ wird euer Friede auf ſie kommen; Iſt es aber nicht werth/ ſo wird ſich euer Friede wieder zu euch wenden. Und dieſes iſt die Urſache/ daß in der Heil.

Schrifft die benedictio vielmahl pro ſalutatione ſtehet / als da Eliſa zu Gehaſi ſaget: Non benedices, i.e. non ſalutabis eum, 2. Reg. 4. v. 29. Vid. Tertullianum libr. 4. contra Marcionem.

(2) **Ein Kuß**/ welche Gewohnheit bey denen Orientaliſchen Völckern ſehr im Schwange ging. So küſſete Joſeph ſeine Brüder/ Gen. 45. v. 15. Moſes ſeinen Schwieger-Vater Jethro, Exod. 18. v. 8. Chriſtus wirfft dem Simon, ſeinem Wirthe vor/ daß er ihm keinen Kuß gegeben/ Luc. 7. v. 44. Paulus nennet ihn den Heiligen Kuß/ 1. Cor. 16. Petrus den Kuß der Liebe/ 1. Petr. 5. v. 14. Doch darf dieſes oſculum ſalutationis nicht confundiret werden mit dem oſculo humilitatis, welches die Unterthanen der Obrigkeit gaben/ 1. Sam. 10. v. 1. Pſal. 2. v. 12. noch mit dem oſculo valedictionis, wenn gute Freunde von einander ſchieden; Davon redet Laban, Gen. 31. v. 28. Warum haſt du mich nicht laſſen meine Kinder und meine Töchter küſſen.

(3) **Die Abwaſchung der Füſſe**; So ließ Joſeph ſeinen Brüdern die Füſſe waſchen/ Gen. 43. v. 4. Und ſolche Ceremonie geſchahe gemeiniglich durch die Knechte; Drum ſagte Abigail 1. Sam. 25. v. 41. Siehe / hier iſt deine Magd / daß ſie diene den Knechten meines Herrn/ und ihre Füſſe waſche. Ja/ Chriſtus wäſchet ſeinen Jüngern die Füſſe/ womit er ihnen ein Exempel der Demuht hinterlaſſen wollen/ Joh. 4. v. 5. Zu dieſem Ende war gemeiniglich ein Becken geſetzet / aus welchem ſie die Füſſe wuſchen/ Joh. 13. v. 5. Viele meynen / die Waſſer-Krüge auf der Hochzeit zu Cana in Galilæa seyn zu dieſem Ende geſetzet worden. Sonſten waren die Gefäſſe gemeiniglich ſchlecht und geringe/ welche denen Knechten die Füſſe zu waſchen dieneten. Dahin zielet GOtt / Pſal. 60. v. 10. Moab iſt mein Waſch-Töpffen; das iſt: Es iſt mir ſo unterworffen/ wie ein Waſch-Töpffen unter den Füſſen ſtehet.

(4) **Die Salbung**/ welche auf das Haupt mit wohl-riechendem Oehle geſchahe. So ſalbete Maria Chriſtum/ Luc. 7. v. 38. David zielet auch auf die Gewohnheit/ Pſal. 23. v. 5. Du ſalbeſt mein Haupt mit Oehle; Wie auch Chriſtus/ Matth. 6. v. 17. Wenn du faſteſt/ ſo ſalbe dein Haupt/ nemlich als wäreſt du ein frölicher Gaſt. Beſiehe Amos 6. v. 6. Sap. 2. v. 7. Matth. 26. v. 6. 7.

(5) **Die Locirung oder Setzung der Gäſte.** Joſeph ließ ſeine Brüder zu ſich ſitzen / den Erſt-gebohrnen nach ſeiner erſten Gebuhrt / und den Jüngſten nach ſeiner Jugend / Gen. 43. v. 33. Samuel überließ Saul die Ober-Stelle / 1. Sam. 9. v. 22. Und Matth. 22. v. 11. gehet der König hinein / die Gäſte zu beſehen. Im Luc. 14. v. 7. zanckten ſich die Phariſäer/ wer oben an ſitzen ſolte.

Bey der Gaſterey waren folgende Ceremonien die vornehmſte/ als erſtlich:

(1) Das Gebet/ welches gemeiniglich von dem Haus-Vater verrichtet wurde. Es wolte ſich das Volck nicht eher niederſetzen zu eſſen/ bis Samuel die Speiſe geſeegnet hatte/ 1. Sam. 9. v. 13. Chriſtus ſahe auf gen Himmel und danckte/ da ſich das Volck in der Wüſten gelagert hatte/ Matth. 14. v. 19. Er nahm die Brod und danckte/ Marc. 8. v. 6.

(2) **Die Austheilung der Speiſen.** Es wurden aber die Speiſen nicht/ wie bey uns geſchiehet/ auf der Tafel zergliedert/ ſondern einem jeglichen ſein Theil allein vorgeſetzt. Joſeph ließ einem jedweden von ſeinen Brüdern beſonders auftragen/ aber Benjamin fünfmahl mehr/ als denen andern/ Gen. 43. v. 34. Samuel ließ ein Stück vor Saul behalten/ 1. Sam. 9. v. 23. Elkana gab der Hanna ein Stück traurig/ weil der HErr ihren Leib verſchloſſen hatte. Und Chriſtus ſpricht Luc. 10. v. 41. Maria hat das beſte Theil erwählet.

(3) **Das Speiſe-Meiſter-Amt**/ welches hierinnen beſtund/ daß er das gantze Convivium dirigirte/ Joh. 2. v. 8. und darbey vielen Dienern zu befehlen hatte. Dieſer munterte die Gäſte zur Freude und Vergnügung auf. Jud. 19. v. 5. 9.

(4) **Die vergnügte Luſt derer Gäſte**/ welche nicht ſo wohl in Genieſſung der Speiſe und des Trancks/ als vielmehr in angenehmen Unterredungen beruhete. Chriſtus bringet bey der Gaſterey eine Parabel vor/ Luc. 14. v. 7. und Simſon giebet ſeinen Gäſten ein Räthſel aufzulöſen/ Jud. 14. v. 14.

(5) **Die Danckſagung**/ welche von dem Haus-Vater verrichtet wurde/ beſtund zwar in unterſchiedenen Gebeten; Doch ſagte gemeiniglich der Wirth: Laudemus eum, qui nos ſuis bonis alit, & cujus benignitate vivimus. Dem die Gäſte antworteten: Benedictus ſit, cujus cibis fruiti ſumus, & cujus liberalitate ſubſtitimus.

Die Ceremonien nach der Gaſterey/ giengen mehrentheils dahin/ daß ſie den Danckſagungs-Kelch nahmen/ deſſen beym Luca am 22. Cap. 17. V. gedacht wird/ und alſo die Mahlzeit mit Lob-Geſang und Pſalmen beſchloſſen/ wie abermahl bey dem Marco am 14. Vers 26. zu erſehen; Jedoch mag dieſe gottſeelige Actiones der fromme Heyland/ als dem ſie vornehmlich von gedachtem Evangeliſten zugeſchrieben werden/ und die/ die Abrahams Kinder nach dem Geiſt und Glauben geweſen/ nur allein verrichtet/ die gottloſen Reichen aber wenig an ſolche gedacht haben/ welches aus der Parabel beym Luca am 16. zu ſchlieſſen/und zu folgern ſtehet: Da der Reiche im Uberfluß lebende des armen vor ſeiner Thüre liegenden Lazari, den

er doch vor ſeinen Augen gehabt/ nicht gedacht/ wie ſolte er dann GOttes/ den er doch nicht ſiehet/ gedencken. Und bey dem Propheten Ezechiel am 22. v. 8. 9. ſtehet von den gottloſen Juden: Sie entheiligen meinen Sabbath/ ſie eſſen auf den Bergen/ ſie handeln muthwillig/ treiben Greuel und Unzucht ꝛc. Bey welchem ſündlichen Leben der Dancksagung gegen GOtt gar wenig wird gedacht ſeyn worden.

Der Juden ihre Feſt-Tage und ſonderlich der Sabbath/ wie ſolcher ſich von andern Tagen ſeiner Heiligkeit wegen diſtinguirte; Alſo waren auch bey denen Jüden Alten Teſtaments/ gleichwie noch bey denen Jüden unſerer Zeit/ da ſie in dem Stande ihrer Verſtockung leben/ die Speiſen und Mahlzeits-Gebräuche vor andern Zeiten und Tagen unterſchieden. Sonderlich pflegen unſere itzige Juden viel Gauckel-Poſſen und ſeltſame Ceremonien an ſolchen ihren Sabbath auszuüben/ kürtzlich nach der/ in des Herrn Nerreters Wunder-würdigen Juden-und Heyden-Tempel pag. 178. befindlichen Beſchreibung in Folgendem beſtehend:

Weil Moſes den Iſraeliten befohlen/ ſo viel Manna am ſechſten Tage zu ſammlen/ als ihnen auch vor den ſiebenden Tag genug war/ darum laſſen die Juden alles/ was ſie an ihrem Sabbath eſſen und trincken/ am vorhergehenden Freytag bereiten und zurichten; Und wo ihre Dienſt-Boten mehr zu thun haben/ als ſie vor dem Sabbath vollenden können/ müſſen ihnen die Herren/ wie groß und reich ſie auch ſeyn/ helffen/ damit der Sabbath nicht entheiliget werde. Und haben ſie an ſolchem Tage drey Feſte/ eines am Abend/ da ſie ihren Sabbath anfangen/ das andere am Mittage deſſelben/ und das dritte am Abend/ da ſie ihren Sabbath endigen; Dieſen gantzen Tag über bleiben ihre Tiſche gedeckt ſtehen. Wo ſie nicht ihre Häupter/ Hände und Füſſe waſchen; wo ſie nicht ihre Nägel abſchneiden/ alſo daß ſie vom vierten Finger der lincken Hand anfangen/ und das Abgeſchnittene nicht laſſen mit Füſſen treten/ ſondern es verbrennen oder vergraben; wo ſie nicht ihre Kleider verändern; wo die Männer nicht ihre Bärte beſcheeren/ noch die Weiber ihre Häupter kämmen; wo ſie nicht ihre Meſſer wetzen/ noch alles in ihren Häuſern reinigen/ am Freytage/ ſo halten ſie die Verſäumniß eines jeglichen dieſer Umſtänden/ vor eine Entheiligung ihres Sabbaths. Ehe die Sonne untergehet/ zünden die Weiber ihre Sabbath-Kertzen an/ welches eine alte Gewohnheit/ und die Urſach/ warum ſie ſolches thun/ dieſe iſt/ weil das erſte Weib durch ihren Ungehorſam des Mannes Licht und Herrlichkeit ausgelöſchet hat. Auch pflegen ſie ihren Sabbath zeitiger anzufangen und zu verlängern/ durch Zuthun eines Theils des Werckel-Tages/ damit die Seelen im Feg-Feuer

deſto

deſto mehr Freyheit und Erquickung haben mögen / als welche ſich alle ſolche Zeit über kühlen und erfriſchen im Waſſer; Um ſolcher Urſach willen wird denen Juden von ihren Rabbinen verbohten / alles Waſſer aus einigem Ort nicht gar auszuſchöpffen / und befohlen / etwas darinn zu laſſen / zu Erkühlung der brennenden Seelen. Sie glauben / daß ein guter und böſer Engel ſtehe für ihren Schulen / um Acht zu haben / welche am eyferigſten beten und zuhören. Dieſe Engel warten auf ſolche vor ihren Häuſern / wann ſie da alles rein und ſauber finden / gehen ſie mit Freuden weg; Und wiewohl der böſe Engel nicht geachtet wird / muß er ſich doch freundlich ſtellen. Sie löſchen an dieſem gantzen Tage ihr Licht nicht aus / mögen es auch nicht ſchneutzen / damit ſie nicht dadurch den Sabbath brechen; Auch dürffen ſie an dieſem Tage keine Flöhe fangen / noch eine Lauß tödten. Wo ein Jude auf ſeiner Reiſe vom Sabbath übereylet wird / muß er ſtehen bleiben / wäre es auch mitten im Felde oder Buſch / und hätte er ſich auch der Diebe / Sturm-Winde und Hungers zu befahren / muß er ſich doch nicht regen. Sie fangen ihre Feſte am Sabbath an mit geſegnetem Wein und zwey runden Broden / zum Gedächtniß der gedoppelten Maſſe des Manna, ſo man vor dem Sabbath ſammlete; Welchen Tag ſie nicht gnug gefeyret zu haben vermeynen / es ſey dann / daß ſie den Tag über ſehr viel eſſen und trincken / und des Nachts ihre Weiber viel küſſen. In ihren Schulen werden ihnen 7. Capitel von 7. unterſchiedenen Männern vorgeleſen / welche zu einer Thür einkommen / und zur andern wieder hinausgehen; Die Vorleſung geſchicht aus Moſe und den Propheten / wie zu ſehen Actor. 13. v. 27. und 15. v. 21. Sie bitten für die Seelen derjenigen / ſo den Sabbath entheiliget haben / welche in der Höllen ſeyn / und ſo viel Erquickung erlangen durch ihre Vorbitte / daß ſie ſich von der einen Seiten auf die andere kehren mögen. Es währet aber ihr GOttes-Dienſt nicht über die ſechſte Stunde / welches unſer Mittag iſt; Dann nach ihrem Geſetz mögen ſie nicht beten noch faſten über dieſe Stunde: Wo einem alsdenn was träumet / welches er unglücklich zu ſeyn vermeynet / als da iſt / das Verbrennen des Geſetzes / Einfall ihrer Häuſer oder Mauren / ſo müſſen ſie faſten bis auf den Abend; Müſſen auch wiederum des folgenden Tages faſten / zur Straffe für das Faſten / ſo am Sabbath geſchehen. Nach dem Mittags Mahl iſt ihr Geſpräch mehrentheils von ihrem Wucher-Gelde / und andern weltlichen Sachen. Am Abend gehen ſie wiederum nach ihren Schulen / und damit nach ihrem dritten Feſte. Sie beſchlieſſen ihren Sabbath mit Singen / oder vielmehr mit Lallen / womit ſie anhalten / ſo lange ſie können / mit Erquickung der Seelen

len der Verſtorbenen. Auch bitten ſie zugleich/ daß Elias mit ſeiner Zukunfft wolle eilen/ und kommen/ wo es ihm beliebt/ am nächſten Sabbath / damit er ihnen Nachricht ertheilen möge von der Zukunfft des Meſſiæ. Denn geſchichts / daß einer und ander von den Reicheſten eine Kertze angezündet/ eine ſilberne Büchſe voll Specerey in die eine Hand / und einen Becher mit Wein in die andere nimmt/ und etliche Gebenedeyungen oder Danckſagungen zu GOtt ſpricht/ wegen der Wohlthat des Lichts/ des Weins/ der Specerey und Sabbaths/ und mit gewiſſen lächerlichen Geberden endigen ſie den Sabbath / und fangen die Woche an. Etliche waſchen die Augen und Angeſicht mit dem conſecrirten oder geſegneten Wein / und halten ſolches vor heilſam und geſund ; Andere beſprengen damit ihre Häuſer rings umher/ wider alle Zauberey. Sie riechen auf die Specereyen/ damit ſie nicht in Ohnmacht fallen / wenn die eine von ihren beyden Seelen Abſchied nimmt/ welche ſolches thut am Ende eines jeglichen Sabbaths / und im Anfange deſſelben wiederkömmt / daß ſie alſo an jedem Sabbath zwo Seelen haben. Daneben vermeynen ſie auch / daß das Hölliſche Feuer an Werckel-Tagen ſtincke/ aber nicht am Sabbath/ darum ſie auf Specerey riechen/ wenn der Sabbath vollendet iſt. Sie gieſſen etwas von ihrem conſecrirten oder geſegneten Wein aus auf die Erde / um Core und ſeinen Anhang zu erquicken/ welche annoch unter der Erden im Feuer leben. Am Sabbath wollen ſie ſie nicht ſelber ihre Kertzen anzünden/ ihr Feuer aufblaſen/ ihre Kühe melcken/ ihre Kertzen ſchneutzen/ oder ihre Speiſe zurichten / ſondern gebrauchen zu ſolchen ſchlechten Dingen der Chriſten Dienſt/ und rühmen ſich denn / daß ſie Herren der Welt/ und die Chriſten ihre Sclaven ſeyn. Der gelehrte Herr Wagenſeil faſſet in ſeinem Buch (welches er Hoffnung der Erlöſung Iſraëlis nennet) der heutigen Juden ihre Zubereitung gegen ihren Schabbas in folgenden/ in ihrem Sepher Hajirah pag. 12. befindlichen Verſen/ ein:

Gegen den Schabbas ſollſt ſeyn bereit/
Und ſollſt laſſen all dein Arbeit/
Selbſt zum Schabbas rüſt / iſt gar recht/
Ob du ſchon haſt viel Mägd und Knecht;
Gegen all Gebot iſt der Schabbas gleich/
Sey wohlgemuth / und gedenck/ du ſeyſt reich.
Reine Kleider trag / und ſchön Gewand/
Dann der Schabbas iſt ein Braut genannt.
Gegen den Schabbas kauff ein das Beſt/
Und alle ſein Gebot halt feſt.
Hungrig gegen den Schabbas ſollſt ſeyn/
Hab Fleiſch u. Fiſch und guten Wein.

Dein Bett ſollſt du recht thun
ſchlichten/
Dein Tiſch auch fein ordentlich
richten.
Dein Haupt ſollſt du ſauber zwagen/
Und keinerley bey dir tragen.
Dein Meſſer ſollſt du recht thun
ſchleiffen/
Und die Speiſe recht angreiffen.
Schneid ab dein Nägel/ wirff ſie ins
Feur/
Wein zum Segen ſoll dir nicht ſeyn zu
theur.
Dein Händ und Füß ſollen ſeyn
gar rein/
Dann diß Gebot iſt gewiß nicht
klein.
Auch ſollſt du haben guten Muht/
Brauch alles was dem Leib ſanfft thut.
Und ſollſt gantz friſch und frölich
ſeyn/
Als wären geſchehn all' Wercke
dein.
Thu hinweg allen Kummer und Leid/
Tiſch und Bäncke ſollen ſeyn bereit/
Weiß und ſchön thu ihn aus-
ſchmücken/
Den Braten vom Feuer ſollſt rü-
cken.
All Trinck-Geſchirr ſauber ſchwen-
cken/
An keinen Schaden nicht gedencken.
Kauff das Beſt als du kanſt finden/
Freu dich mit dein'm Weib und
Kinden.
Mit gerichten Tiſch drey Mahlzeit
mach/
Red nicht dann nur ein luſtig Sach.
Ihr Frauen zündet an die Lichter
gar fein/
Und auf die Zeit habt gute Acht
allein.
Das werdet ihr genieſſen gar ge-
ſchwind/
Wann ihr werdet gehen mit einem
Kind.
Wann ihr gute Küchlein thut ba-
chen/
Werdet ihr in Kindes-Nöthen la-
chen.

Warum aber eben am Sabbath die Juden-Weiber und nicht die Männer die Lichter anzünden müſſen/ ſolches ſoll nach der Juden Meynung daher kommen/ weil Eva, nachdem ſie vom verbohtenen Baum gegeſſen/ bey ſich befunden/ daß ſie ſterben müſte/ als wolte ſie/ daß ihr Mann/ der gute Adam, auch davon eſſen ſolte/ und ſprach zu ihm: Soll ich ſterben/ ſo muſt du mit mir ſterben/ und nöthigte ihn ſehr/ daß er auch eſſen ſolte. Als er aber nicht eſſen wolte/ nahm ſie einen Aſt vom Baum/ und ſchlug ihn ſo lange/ bis er aß/ wie der Paſuck ſpricht: Sie gab mir von dem Baum (nemlich einen guten Streich vom Aſt des Baums) und alſo aß ich. Zudem/ ſo hat damahls auch die Sonne geſchienen/ ehe ſie geſündiget/ ſo bald ſie aber geſündiget/ hörte ihr Schein auf. Darnach ſtehet geſchrieben Exod. 27. v. 20. Du ſollſt gebieten den Kindern Iſrael/ daß ſie bringen das Allerreineſte zum Licht/ daß man die Ampeln an-

zünde ſtetiglich. Hier fragen ihre Hochweiſen: Warum ſtehet gebiete? Antwort: GOtt hat damit angedeutet/ daß die Naſchim, das iſt/ die Weiber/anzünden ſollen; Dann dis Wort begreifft in ſich 400. weil alſo das Weib das Licht des Lebens in der Welt ausgelöſcht/ darum geſchicht ihr recht/ daß ſie alle Sabbath und Feyer-Tag Abends die Lichter anzünden muß/ zum Zeichen der Buß/ nach der Schrifft. Das Licht des HErrn iſt der Menſchen Seele (Odem) Prov. 20. v. 27. Dieſer Lichter pflegen ſie gemeiniglich zwey anzuzünden / oder auch wol mehr / nach Gelegenheit des Gemachs im Hauſe / und haben eine Bedeutung auf alle Glieder des Menſchlichen Leibes/ ſowol des Mannes als der Frauen; Dann der Mann hat 248. und ein Weib 252. Glieder/ (nach Jüdiſcher überkluger Anatomie abgezählt) dieſe zwo Zahlen zuſammen machen 500. Und eben ſo viel thut auch das Hebräiſche Wort Ner, das iſt Licht/ zweymahl gezählt / nemlich Ner, Ner, eines für den Mann und das andere für die Frau; Dadurch anzudeuten/ daß alſo das Licht des Lebens im Mann und Weib wider ſoll angezündet werden. Vid. Buxtorff. Juden-Schul c. 10. p. 325.---329. Findet der gute Engel/ der mit dem Böſen den fleißig betenden Juden aus der Synagog heim begleitet / das Sabbath-Licht wohl brennend / und alles wohl zugerüſt zum Sabbath / ſo ſpricht er; GOtt laſſe es den nächſten Sabbath auch alſo ſtehen; Dann muß der böſe Engel / wider ſeinen Willen / Amen drauf ſagen. Iſt es dann das Widerſpiel / und der böſe Engel ſagt alsdann auch: Es müſſe am nächſten Sabbath auch wider ſo ſtehen/ muß der gute Engel auch / wider ſeinen Danck/ Amen darzu ſagen. Id. Lib. c. p. 331. aus dem Tract. de Sabbath. c. 16.

Von der Chriſtin/welche denen Juden an ihrem Schabbas Handreichung thut / und welche zu ſolchem Ende von ihnen Schabbas Goja genennet wird/ ſchreibet Herr Wagenſeil in obbemeltem Tractat pag. 267. daß es zwar wahr ſey / daß ſie gewiſſe Chriſtinnen/ und ſonderlich arme Weibs-Perſonen / am Schabbas ihnen Handreichung zu thun gebrauchen; Es beſtünde aber ſolches nur in einigen Kleinigkeiten/ als Licht anzünden/Feuer in den Ofen machen/und dergleichen. Dann/ was die rechte Zubereitung zu ihrem Sabbath beträffe/ verrichteten die Juden ſolches ſelbſt / und würdigten uns Chriſten nicht einmahl ſo viel / daß wir zu ihrer Sabbaths-Feyer Bey-Hülffe thun ſolten; Ja / ſie ſchätzten einen Chriſten/ welcher ihren Schabbas feyert/ gar des Todes ſchuldig. Hingegen achteten es ihre allervornehmſte Juden am Freytag Nachmittag vor nöthig / mit ihrer Hand-Arbeit den heran nahenden Schabbas ſelbſten zu beehren / und alſo / wie in der Gemara Schabbas cap. XVII. zu leſen / ſatzte ſich der ge-

gewaltige Rabbi Avhu des Freytags auf einen Elffenbeinern Stuhl gegen das Feuer / und blieſe es auf; Rabbi Safra reinigte einen Kalbs-Kopff; Rabba ſaltzete die Fiſche; Raf Huna zündete die Lichter an; Raf Papa machte die Zocken in die Lampen; Raf Chiſta las Kohl; Raba und Raf Joſeph haueten Holtz; Rabbi Syra legte kleine Spähne ins Feuer; Raf Nachman trug herzu / was man bedurffte.

Warum aber eigentlich die Juden unſere arme Chriſtinnen zum Licht- und Feuer-Anzünden am Sabbath gebrauchen / davon gibt abermahl unſer Hr. Author. pag. 290. folgende Ration:

Es ſtehet / nemlich ſpricht er Exod. 35. v. 1. 2. 3. Und Moſe verſammlete die gantze Gemeine der Kinder Iſrael / und ſprach zu ihnen: Das iſt es / das der HErr geboten hat / das ihr thun ſollt. Sechs Tage ſollet ihr arbeiten / den ſiebenden Tag aber ſollet ihr heilig halten / ein Sabbath der Ruhe des HErrn / wer darinnen arbeitet / der ſoll ſterben. Ihr ſollt kein Feuer anzünden am Sabbath-Tage / in allen euren Wohnungen.

Dieſen gemeſſenen Befehl GOttes / verſtehen die Karaiten, welche ſich in Pohlen / und einigen Orientaliſchen Ländern / zwar in geringer Anzahl aufhalten / und von denen übrigen Phariſäiſchen Juden vor Kätzer gehalten werden; dergeſtalt / daß gantz und gar nicht erlaubet ſey / in denen Häuſern am Schabbas ein Feuer brennen zu haben; und derowegen bringen ſie ſelbigen Tag / wann es Nacht worden / im Finſtern zu / und erfrieren ſchier im Winter / ohne ein Feuer anzuſchüren. Allein / unſere Juden ſind der Meynung / es werde in den angezogenen Worten nur blos der Judenſchafft mit Feuer umzugehen verwehret / ſtehe aber dabey frey / andern am Sabbath / in ihren Häuſern mit Feuer ſchalten zu laſſen. Solchem nach wird eine arme Chriſtliche Perſohn / mehrentheils Weiblichen Geſchlechts / etwan Viertel-Jahrs-weiſe / mit Verſprechen / daß man ihr alle Schabbas etwas von der überbliebenden Speiſen / ſamt etlichen Pfenningen / höchſtens 3. Kreutzer reichen wolle / gedinget. Die kommt nun zur Winters-Zeit / dann im Frühlinge / Sommer und Herbſt / hat man dergleichen Dienſte nicht leicht vonnöthen frühe / und zündet in denen Gemächern / wo es vonnöthen / Lampen oder Lichter an / und machet Feuer in denen Oefen. Nachdem ſie ſolches verrichtet / gehet ſie / ſonder mit jemand zu reden / wieder hinweg / und begiebet ſich etwan in eine andere Jüdiſche Wohnung / wie dann manche Schabbas Goia wol 20. Haushaltungen zu verſehen hat / und verrichtet daſelbſten gleichen Dienſt. Wenn es Tag worden / werden die Lampen oder Lichter von der Schabbas Goia wieder ausgelöſchet / und gegen Mittage eröffnet ſie den mit Thon verklebten Back-Ofen /

welcher / ſo ich nicht irre / Schalet-Oſen genennet wird / und die Speiſen enthält / rühret aber keine im geringſten an / ſondern läſſet die Jüdinnen ſolche herausnehmen / und nach Gefallen damit umgehen. Sie hält ſich hernach ein wenig auf / um etwan Bier / ſo man deſſen bedürfftig / zu holen / welches zwar nur in offenen Orten vonnöthen / dann in denen ſo geſchloſſen ſind / wo die Juden am Schabbas tragen dürffen / brauchet es hiezu keiner Schabbas Goia, und bedienet ſich ein Jüdiſcher Haus-Vater ſeine eigene Leute. Es ſchämen ſich auch offt / die etwas erbahren Chriſtinnen / denen Juden Bier über die Gaſſen zu holen / und alſo gehen ſie nur zu dem Wirth / und ſagen ihm / er ſolle da oder dorthin Bier ſchicken.

Wegen des Juden Weins iſt zu mercken / daß / weilen / wie bewuſt / es dieſe Beſchaffenheit damit hat / daß ein Chriſt ein Gefäß / ſo von ſelbigen angefüllet / nicht anrühren darff / und aber doch einer Jüdiſchen Perſohn / denſelben an einen offenen Ort zu tragen nicht erlaubet iſt / man demnach dem Chriſten ein doppeltes Geſchirr gebe / als etwan eine Kanne / in einen mit ſeiner Stürtze bedeckten Hafen / damit auf dieſe Weiſe / von dem Jüdiſchen Wirth / der Wein in die Kanne möge geſchencket / und durch Behelff des doppelten Geſchirrs / ſonder Berührung / von dem Chriſten über die Gaſſe getragen werden. Es mag einen billig befremden / daß ein gekälterter coſcherer Wein verunheiliget wird / und ferners nicht genoſſen werden kan / ſo bald ein Chriſte das Gefäß / worinnen der Wein enthalten / mit ſeiner Hand berühret. Noch ein gröſſer Wunder aber iſt ſchier / daß deſſen Urſache dem Chriſtian Gerſon, der ſonſt ſo viel gilt / verborgen geweſen / und daß er im 22. Cap. ſeines Talmuds geſchrieben: Den Wein den die Juden trincken / muß kein Chriſte / ſondern ein Jude gekältert haben / auch muß ihn kein Chriſt angerühret haben / und das darum / weil an den Moſel-Strom und etlichen andern Päpſtiſchen Landen der Gebrauch iſt / daß der Prieſter Jährlich auf einen gewiſſen Tag / einen Segen über einen Trunck neuen Wein ſpricht / und derſelbe geſegnete Wein darnach in alle Fäſſer gegoſſen wird / damit dann alle dieſelbigen Wein / nach Jüdiſcher Lehre / zu abgöttiſchen Weinen wurden. Es iſt in allen Teutſchen Landen / wie auch in Böhmen und Pohlen / eine durchgehende Sache / daß ein Jude den Wein / ſo ein Chriſte betaſtet / nicht trincken darff / und kan hierzu der Segen / ſo an den Moſel-Strom / über den neuen Wein / und etwan nur in einem einigen Keller geſprochen wird / keinen Anlas geben / denn anders für dieſes mahl zu geſchweigē. Was hat dieſer Segen mit den alten Weinen / und mit denen / ſo an anderwärtigen entferneten Orten wachſen / zu ſchaffen? und wie mag

er

er einen gereichten Jüdiſchen Wein/ der ſchon aus dem Faß gezapffet/und in einen Krug / Kanne oder Glas geſchencket worden / zu Schulden kommen. Ich glaube nicht / daß heutiges Tages ein Jude gefunden werde / der nicht wiſſen ſolte/ daß wegen des Meß-Opffers / als worinnen in der Römiſchen Kirchen der Gottes-Dienſt faſt einig und allein beſtehet / man für den Chriſten-Wein/ den ſie gekältert/oder nur angerühret / einen Abſcheu haben müſſen / und kan in den Jüdiſchen Braut-Spiegel Cap. 67. etwas hiervon geleſen werden. Noch iſt zu erinnern / daß / wenn einem Juden am Schabbas ein Brieff zukommt / weilen man deſſen Inhalt nicht weiß / und etwan gar viel möchte daran gelegen ſeyn / die Schabbas Goia ſolchen annimmt / dem Juden für die Füſſe leget/ hernach aufhebet und darreichet. Der Jude läſſet ſolchen von ihr eröffnen/ und ſich vorhalten / lieſet aber ſelbigen nicht ordentlich von Anfang bis zu Ende / ſondern nur oben hin / und ſo viel/ daß er das nöthigſte daraus erſehen möge. Man hätte ſchier vergeſſen des Pferde-wartens und Kühe-melckens Anregung zu thun/worüber/daß Chriſten darzu gebrauchet werden / man ſonderlich klaget / und das Wehe über die/ ſo hierzu behülfflich ſind/ausſchreyet. Es geſchiehet ihnen aber hierinnen zu viel / dann was das Pferdewarten betrifft/ iſt zu wiſſen/ daß hiezu nicht leichte ein Chriſt am Schabbas gebrauchet wird / indem die Juden ſelbſten ihre Pferde am Freytage wohl warten ; Und alſo iſt am Schabbas ferner nichts vonnöthen / als daß man ihnen zu Eſſen giebet / und ſie träncket/ welches einem Juden am Schabbas zu thun wohl erlaubet. Das Striegeln/ und in die Schwemme reiten / kan wohl 24. Stunden verſchoben werden. Wegen des Kühe-melckens ſind die Juden ſelbſten zweyſinnig / und führen ſich nicht überall auf einerley Weiſe auf. An theils Orten glauben ſie/ es ſey unverboten / der Schabbas Goia zu ſagen / daß ſie die Kühe melcken ſolle/ weilen die Verhaltung der Milch dem Viehe wehe thut / und auch Schaden zufügen kan / von welchem ſolches durch Un-Juden am Schabbas zu retten / nicht minder erlaubet ſey / als es durch ſolche / wenn es in eine Grube gefallen / herausgezogen werden mag. Aber an einigen Orten hält man für Unrecht / der Schabbas Goia eine Arbeit zu heiſſen ; Und demnach wird dieſe Vorſichtigkeit gebrauchet: Man ſchencket nemlich der Schabbas Goia am Freytage die Kuhe zu eigen / jedoch mit dem Beding / daß ſie nach dem Schabbas wieder zurück geſchencket werde; Derowegen melcket die Schabbas Goia am Schabbas ihre eigene Kuhe/ ſtellet aber ſolche dem Juden nach dem Schabbas wieder in ſeine Gewalt/ und verkauffet ihm zugleich die ausgemolckene Milch um einen Heller oder Pfenning.

Das Oſter-Feſt bey denen Juden/ wird folgendergeſtalt gefeyret:

Es bringen nemlich die Reichſten unter ihnen dreyßig Tage zu mit einer Vorbereitung/ und mit Kauffung des allerreineſten Weitzens zu ihrem ungeſäureten Brod / womit ſie auch die Armen/ ſo es nicht bezahlen können/ verſorgen. Ihre Erſtgebohrnen allein/ faſten am vorhergehenden Abend. Der Sabbath/ ſo eben vor dem Oſter-Feſt einfält / iſt bey ihnen hochheilig: Am ſelbigen halten ſie lange Predigten/ vom Oſter-Feſt und deſſen Gebrauch: Dieſen nennen ſie den groſſen Sabbath. Sie ſind ſehr fleißig und ſorgfältig in Reinigung ihrer Häuſer / und Waſchung ihres Haußgeräths / 3. Tage vor Oſtern/ und bekümmern ſich mit den Phariſäern vielmehr / die Becher und Schüſſeln auswendig zu reinigen/ als den Raub und Fraß/der inwendig iſt / weg zu thun. In der Nacht vor Oſtern bemühen ſie ſich ſehr/ alles geſäurte Brod / ſo in ihren Häuſern iſt / hinaus zu ſchaffen. Sie durchſuchen mit Wachs-Kertzen / und fegen aus alle Winckel und Mäuſelöcher / um der Krömlein oder Broſamen willen; Wo ſie keine finden/werffen ſie mit Willen was dahinein/damit ſie nicht umſonſt gebetet und gearbeitet haben. Alle Brocken aber die ſie finden/ verwahren ſie ſorgfältig bis auf den nächſten Tag / und verbrennen ſie alsdenn. Sie ſind ſehr bekümmert im Mahlen / Kneten und Backen des ungeſäuerten Brods. Das Korn muß dreymahl gemahlen ſeyn / ehe es gebacken wird. Der Mühlſtein wird geſaubert von allen vorigen Mehl / desgleichen auch der Kaſten/ darinn es gethan wird. Das Waſſer / ſo man darzu gebrauchet/ muß geholet werden in conſecrirten oder geheiligten Gefäſſen/ mit der Sonnen Untergang zugedecket / und muß der Hauß-Herr ſelbſt das Waſſer ſchöpffen. Die Form und Geſtalt ihres ungeſäuerten Kuchen / iſt rund und löcherlicht / um ihn Lufft zu geben / damit er nicht aufſchwelle. Es iſt ſonſt nichts in das Mehl zu thun vergönnet / denn Waſſer. Um 10. oder 11. Uhr halten ſie ihr Mittags-Mahl / aber mäßiglich/ auf daß ſie mit deſto gröſſerm Appetit des Abends ihr ungeſäuert Brod eſſen mögen. Vorhin aber gehen ſie in ihre Schulen / alwo ſie ſingen und beten; allein die Weiber bleiben daheim / um die Tafel zu decken / die Wände mit Tapeten zu behängen / dem Credentz-Tiſch mit Gülden- und Silber-Geſchirr / und andern köſtlichen Sachen zu zieren / damit man es ſehe / und ſich dabey erinnere des Reichthums / der im Tempel geweſen / ehe er beraubet und zerſtöret worden. Ein jedweder Hauß-Vater / wo er reich iſt / hat ſeinen prächtigen Stuhl / worauf er ſitzet wie ein Printz ; Anzudeuten / daß ſie nunmehr erlöſet ſeyn von der Egyptiſchen Dienſtbarkeit. Die/ ſo von geringen oder kleinen Mitteln ſeyn / ſitzen auch ſehr höfflich auf ihren Stühlen.

Das

Das Eſſen des Oſterlammes geſchiehet folgender geſtalt:

Wenn es anfänget finſter zu werden / lauffen ſie aus den Schulen nach Hauſe / alda wird eine Schüſſel aufgedecket / worinnen drey Kuchen ſeyn / von welchen der oberſte / den hohen Prieſter / der mittelſte den Leviten / und der unterſte das Volck Iſrael bedeutet. In eine andere Schüſſel iſt ein Gebratenes von Lamm / und ein hartes Ey. Auch iſt da eine Schüſſel mit dicken Brey / zugerichtet von mancherley Gewächſen / mit Wein begoſſen / und fürnemlich mit Canehl gewürtzet / vor Augen ſtellend / daß Stroh und die Ziegel-Steine in Egypten. In einer andern Schüſſel iſt Lattich / Portulac / Kappers / Rettich und dergleichen Gewächs / ſamt noch andern Schüſſeln voll Eßig. Anzudeuten / die ſauren und bittern Kräuter / ſo weiland nebenſt dem Oſterlamm gegeſſen worden. Ein jeglicher hat ſeinen Trunck Weins. Der mittelſte Kuchen wird in zwey Stücke gebrochen / deren eines der Hauß-Vater in eine Serviet verbirget. Zu bezeichnen / wie die Iſraeliten mit ihren ungeſäuerten Brod aus Egypten geflohen. Darnach / wenn ſie das andere Stück dieſes Kuchen angreiffen / ſagen ſie: Alſo war das Brod des Elendes / welches unſere Väter in Egypten aſſen. Nun ſind wir hier / im nächſten Jahr werden wir in Canaan ſeyn / denn wird die Schüſſel mit den Kuchen vom Tiſche genommen / und zu den Kindern gebracht / damit ſelbige mögen fragen: was das ſey / wie man lieſet Exod. 12. v. 26. 27. Wenn die Kuchen wieder niedergeſetzet ſeyn / ſingen ſie einen Lob-Geſang von ihrer Erlöſung / und trincken einander ein Glas Wein herum / und lehnen ſich auf ihren Stühlen / wie die Printzen thun; Darauf werden etliche von den Kuchen gegeſſen / mit Danckſagung / und etliche von den Erd-Gewächſen oder Kräutern in den Brey getauchet. Und zuletzt wird auch der dritte Kuchen gebrochen / und mit etlichen Kräutern gegeſſen.

Es gebrauchen aber die Juden zu ihren Paſcha oder Oſter-Feſte 8. Tage / wovon die zweenen erſten / und zweene letzten gar mit groſſen Ceremonien gefeyert werden; die andern vier aber nur halbe Feyertage ſeyn. Alle ſolche Zeit über / eſſen und trincken ſie überflüßig bis zur Mitternacht. Inſonderheit trincken ſie zween geconſecrirte Becher mit Wein aus / zuerſt vor dem Eſſen / hernach unter oder nach dem Eſſen. Bey jeden Becher wird geſprochen ein Gebet / und bey dem letzten ein Fluch wider die Chriſten. In ihrer Abend-Mahlzeit verzehren ſie die andere Helffte des Kuchens / und laſſen den gantzen Tag und Nacht ihre Thüren und Pforten offen ſtehen / weil ſie ihnen einbilden / daß ſie alsdenn wider alle Gefahr beſchützet und beſchirmet ſeyn / und weil ſie ſich in Bereitſchafft befinden / Eliam zu empfangen / deſſen

Wiederkunfft ſie zu ſolcher Zeit erwarten. In währenden dieſem Tage verzehren ſie alle drey Kuchen / wovon zuvor geredet worden / und haben mancherley Diſputiren von dem Wercke / das zu der Zeit füglich mag gethan werden / voll lächerlicher Scharffſinnigkeit. Wo ſie in währender dieſer Zeit / Sauerteig in ihren Häuſern finden / rühren ſie ſolches nicht an / ſondern bedecken es / bis ſie es verbrennen. Und weil ſie eigentlich nicht wiſſen / welches der rechte 14. Tag des Monden ſey / an welchen ſie ihre Paſcha anfangen müſſen / begehen ſie den andern Tag ja ſo hoch feyerlich als den erſten. Weil ſie auch den rechten ſiebenden Tag nicht wiſſen / feyren ſie / damit ſie nicht fehlen / auch den 8. Tag / nach welchen ſie wiederum Sauerteig in ihre Häuſer bringen; Hernach faſten die Männer dreymahl / um ihre Unmäßigkeit / ſo das Feſt über fürgegangen / zu verſöhnen; und innerhalb 30 Tagen ſtellen ſie weder Hochzeit noch Bad an / laſſen auch das Haar nicht beſcheeren / darum / weil Rabbi Akibha alle ſeine Jünger / deren 80000. geweſen / zwiſchen Oſtern und Pfingſten / durch den Tod verlohren. Wie es mit dem Eſſen des Oſterlammes im Alten Teſtamente zugegangen / vide unter dem Worte **Oſterlamm.**

An ihren Pfingſt-Feſt beſtreuen ſie ihre Häuſer / Schulen und Gaſſen mit Gras / beſetzen ihre Fenſtern mit grünen Zweigen / und tragen um ihre Häupter grüne Kräntze. Anzuzeigen / daß alle Oerter um den Berg Sinai herum grün geweſen / da ſie das Geſetze empfangen. Sie eſſen an dieſem Tage alleſamt weiſſe Milch-Speiſe. Anzudeuten / daß das Geſetze weiß und ſüß ſey. Sie machen einen Kuchen oder Paſtete / darinnen ſieben Kuchen ſeyn. Abzubilden die ſieben Himmel / dahin GOtt vom Berge Sinai aufgefahren.

Ihre Neumonden ſind bey ihnen nur halbe Feſt-Tage / denn des Morgens gehen ſie nach ihren Schulen / und die übrige Zeit des Tages / bringen ſie mit Eſſen / Trincken und Spielen zu. Am Tage für dem Neumond pflegen ſie zu faſten. Wenn ſie demſelben Neumond allererſt ſehen / ſprechen ſie einen Segen / und ſpringen dreymahl nach ihm zu / wünſchend / daß ihre Feinde ihnen nicht näher kommen möchten / ſie zu beſchädigen. Die Weiber haben mehr Fug und Urſache dieſen Tag heilig zu halten / denn die Männer / weil ſie nicht wollen fahren laſſen die Ohren-Ringe und Kleinodien / zu Verfertigung des güldenen Kalbes / gar gerne aber ſelbige fahren lieſſen zu Erbauung des Tempels. Sie bringen eine lächerliche Urſache für / warum an jeden Neumond Opffer zu thun befohlen worden / weil / ſagen ſie / der Mond im Anfange wider GOtt gemurret / darum er ihm das Licht genommen / und Opffer angeordnet / um ſeine Miſſethat zu verſöhnen.

Des Abends vor ihrem Verſöhnungs-Feſte / ſo nimmt der Jüdiſche Hauß-Vater einen lebendigen Hahn / und ſpricht aus dem 107. Pſalm vom 10. bis 17. Vers; wie auch die Worte aus dem 33. Capitel des Hiobs am 23. Vers / bis auf die Worte: **Jch habe eine Erlöſung fundē**; Damit ſchläget er ſeinen Hahn ihm ſelbſten dreymahl um den Kopff herum / und ſagt: Dieſer Hahn fahre für mich: Dieſer komme an meine ſtat: Dieſer ſey meine Verſöhnung: Dieſer Hahn ſoll für mich in den Tod gehen / und ich in ein gutes Leben / mit allem Volcke Jſrael. Dieſes thut er dreymahl: 1. Für ſich. 2. Für ſeine Kinder. 3. Für die Fremden / die in ſeinem Hauſe ſind. (dergleichen thut auch die Hauß-Mutter mit der Henne / eben als ob der Hohe-Prieſter die Verſöhnung weiland auch ſo gemachet hätte / Levit. 16. v. 17.) Darnach ſchlachtet er den Hahn / und ziehet ihm erſt die Haut am Halſe zuſammen / gedencket dabey / wie er ſelbſt ſchuldig wäre / daß man ihn würgete; Schneidet ihm darnach mit einen Meſſer die Kähle ab; gedencket abermahl dabey / daß er ſelbſt ſchuldig wäre / daß man ihm mit einem Schwerdt richtete. Wirfft ihm darauf aus der Hand / ſtarck wider die Erde. Zum Zeichen / daß er ſelbſt verdienet hätte / daß man ihm ſteinigte. Zuletzt ſänget und bratet er ihn; Zur Gedächtniß / daß er ſelbſt ſchuldig und würdig ſey / mit Feuer verbrannt zu werden. Und dieſe viererley Tode ſoll der Hahn für den Juden leiden / und weil / wie etliche vorgeben / die Sünde vielmehr ein innerliches als äuſſerliches Ding iſt / alſo ſtecke nun auch die Sünde auf dem Eingeweyde des Hahns. Darum wird ſolches gemeiniglich auf das Dach vom Hauſe geworffen / auf daß die Raben ſolches mit des Juden Sünde hinweg tragen / wie weiland der Bock des Alten Teſtaments die Sünde des Volcks in die Wüſten tragen muſte. Margarita berichtet / daß mancher Chriſt ſey aus Einfalt / und der Jüden Boßheit / ſtat des Hahns zu der Capora oder Verſöhnung / um ein gewiſſes Geld gemietet worden / des Jüden Sünde auf ſich zu nehmen.

An ihren Purims-Feſt werden zwey Tage zugebracht mit Singen / Spielen / Eſſen und Trincken. Die Männer tragen Weiber-Kleider / und die Weiber Manns-Kleider / wider das Geſetz GOttes / welches ſie vermeynen / daß ſie es zu dieſer Freuden-Zeit wohl übertreten dürfften. Und damit auch die Armen frölich ſeyn mögen / verſorgen reiche Leute dieſelbe mit Speiſe und Tranck. Alſo beſchlieſſen ſie mit dieſer üppigen Bachus-Freude ihre Jährliche Feſte / denn dieſes iſt das letzte im Jahr / und haben ſie kein anderes mehr zwiſchen dieſem und dem Oſter-Feſte.

Bey allen dieſen jetzt-erzehlten Schwelgen und Praſſen der Juden / halten ſie doch auch einige / und zwar 4. groſſe

groſſe Faſt-Tage; Nemlich: (1) Den erſten Feſt-Tag des zehenden Mondens / am 10. Decembris, zum Gedächtnis der Belägerung der Stadt Jeruſalem / am ſelbigen Tage durch Nebucadnezer geſchehen. (2) Faſten ſie am 17. Tage des vierten Monden oder Junii, zum Gedächtnis der Zubrechung der beyden Tafeln des Geſetzes / wegen des Verluſts ihrer täglichen Opffer / wegen der aufgerichteten Abgötterey im Tempel. Wegen der (2) Belägerung der Stadt Jeruſalem / und Niederwerffung der Mauren. Sie halten alle Tage von dieſen bis zum 9ten des folgenden Monden vor unglücklich / daher ſie alle wichtige Geſchäffte unterlaſſen / und die Schulmeiſter ſchlagen ſolche Zeit über ihre Schüler nicht. (3) Faſten ſie am 9ten Tage des 5ten Monden oder Julii, weil damahls der Tempel in die Aſche geleget worden / darum ſie alsdann barfuß gehen / auf der Erden ſitzen / die Klag-Lieder Jeremiä leſen / und auf den Kirchhöfen unter den Todten den Verluſt der Stadt Jeruſalem beweinen. Vom erſten bis zum zehenden dieſes Monden / enthalten ſie ſich von Fleiſch / Wein / Haar-abſchneiden / Baden / Hochzeit-halten / Spielen / und allerley Wollüſten und Ergetzlichkeiten. (4) Faſten ſie am dritten Tage Septembris, weil Gedalja der Land-Vogt der Jüden / ſo nicht gefänglich weggeführet war / verrätheriſcher Weiſe ermordet worden. Wie man lieſet beym Jerem. 40. und 41. Nebenſt dieſen Feſt-Tagen haben ſie noch etliche andere / welche aber nicht alſo insgemein gehalten werden; denn etliche unter ihnen ſo was richtiger wandeln / faſten an allen Mon- und Donnerſtage. Etliche faſten am zehenden Martii, weil Mirjam am ſelben Tage geſtorben / und das Volck in der Wüſten Mangel an Waſſer erlitten. Etliche faſten am 10. Aprilis, wegen des Todes Eli und ſeiner beyden Söhne / und des Verluſtes der Bundes-Laden. Etliche faſten am 18. dieſes Monden / wegen des tödtlichen Abganges Samuelis. Zu Jeruſalem pflegten die Iſraeliten Jährlich zu faſten / zum Gedächtniß der Verdollmetſchung der Bibel / aus der Hebräiſchen in die Griechiſche Sprache / durch die 70. Dollmetſcher geſchehen. Dieſes Faſten wird gehalten am 8. Tage des Monden Thebbeth oder Decembris, und war ſelbiger unter ihnen ein Tag groſſer Traurigkeit / welcher herrührete von ihrem Hochmuth oder Neid / oder gar zu groſſen Aberglauben / weil ſie übel damit zu frieden waren / daß ihr Geſetze auch den Heyden ſolte mitgetheilet werden / und daß dieſe Verdollmetſchung eine Entheiligung deſſelben wäre. Sie ſind ſo abergläubiſch in ihren Faſten / daß ſie alsdenn keine Texte in der Bibel leſen wollen / ohne allein die traurig ſeyn / als den Untergang der Stadt Jeruſalem / die Klag-Lieder Jeremiä / ꝛc. und nicht einen Text, der frölich iſt /

als die Erlöſung aus der Egyptiſchen Dienſtbarkeit/ oder von der Tyranney Hamans. Das einige Faſten/ ſo GOtt befohlen hatte/ war/ welches geſchahe am Tage der Verſöhnung. Die andern Faſt-Tage wurden von Königen eingeſetzet/ bey ſonderbahren Gelegenheiten/ wie die Faſten/ ſo von Joſaphat, Jojakim, und andern Königen verordnet worden. Noch haben ſie unterſchiedene beſondere Feſt-Tage/ wegen etlicher ſonderbahren Zufälle; Es iſt aber ihr Faſten eine Enthaltung von aller Speiſe und Tranck/ bis auf den Abend/ da die Sterne geſehen werden.

Nachdem wir nun der unflätigen und Abergläubiſchen Juden ihre Speis-Arten beſehen; So iſt denen Chriſten/ und ſonderlich denjenigen/ welchen die Ehre ihres Heylandes (die von dieſer halsſtarrigen Nation täglich geläſtert wird) nicht recht zu Hertzen gehet/ und denen es gleich viel iſt/ ob ſie mit denen Juden/ oder die Juden mit ihnen eſſen/ imgleichen auch der Obrigkeit/ welche bis anhero denen Juden das Frey-Schlachten und den Victualien-Handel geſtattet/ zur Nachricht hieher zu ſetzen/ was der Author des Jüdiſchen Schlangen-Balgs im eilfften Capitel ſchreibet/ wie nemlich die Juden uns um Fleiſch/ Wein und Milch betriegen. Es lauten aber ſeine Worte hiervon an beſagtem Orte/ als folget:

Noch ein Stück der Feindſchafft/ die ſie gegen Chriſto und den Seinigen tragen/ iſt hier zu ſehen/ weilen die GOtts-Schänder keinē Wein mit den Chriſten trincken wollen; Dann/ weil ins gemein bey uns der St. Johannis-Segen über den Wein geſprochen/ und auch offtmahls die andere Weine darmit vermiſchet werden/ ſo ſprechen ſie: Es ſey in ihrem Geſetze verbohten/ ſie müſſen nur lauter Vorſchutz ſauffen. Dieſe GOttes-Schänder/ Blut-Zapfen und Werck-Zeuge des Teufels/ durch welche uns der Teufel die Augen und Vernunfft blendet/ daß wir nicht ſehen noch mercken die groſſe GOttes-Läſterung und Zauberey/ wie ſie uns um das Unſrige läſterlich betriegen. Siehe! die GOttes-Ehr-Schänder kommen zu uns/ haben nichts/ und betriegen uns um unſer eigen Geld/ beſchneiden uns mit unſerm eigenen Meſſer/ und betriegen uns um unſer Haab und Gut/ und nicht allein uns Gut/ ſondern auch um den Wein/ daß wir ihnen den Vorſchutz laſſen müſſen/ und vor uns den Nachdruck behalten/ den ſie nicht mögen. Ja/ ſie haben uns eingenommen/ und uns weiß gemacht/ daß ſie die Milch mit dem Rohm davon tragen/ und wir Chriſten ſelbige ohne Rohm eſſen müſſen. Sie haben es dahin gebracht durch ihren Betrug/ daß wir ihre mißrathene Ochſen und Vieh freſſen müſſen/ die ſie doch für ſchlimm halten/ verſpeyen und verfluchen/ auch nach ihrer Art geſchändet/ geſudelt und ver-

verhudelt haben; Solches mißrathene Fleiſch verfluchen Jung und Alt im Hauſe / und Speyen aus darüber. Dann ſie haltens für ein groſſes Unglück / wann ihnen ein Ochs mißräth / und dieſes Fleiſch / welches ſie nicht mögen / verfluchen u. verſpeyen ſie / daß es nicht genug verſchäumen kan / wann mans kochet. Uber das freſſen ſie auch kein Hinter-Viertel / weder von Rindern noch Kälbern / dieſes verſpeyen ſie auch / hangens dann uns an / und vermeynen uns dadurch Glück und Segen zu nehmen / und uns einmahl gar auszurotten. Zu erbarmen iſt es / daß durch des Teufels Liſt und Betrug / die wir doch Chriſtum bekennen / dieſe GOttes-Schänder leyden / und ihr läſterlich verſpeytes und verfluchtes Fleiſch ſo offt freſſen müſſen / welches ſie offtmahls beſeichet / geſudelt und verhudelt haben / nach ihrem Brauch / den GOtt mit ihnen verworffen hat / als einen Greuel. Dieſes iſt wohl eine Schmach im Himmel / daß ſein auserwähltes Volck von den Schändern ſeines Nahmens alſo leyden muß / welche Schmach GOtt der HErr von deren Obrigkeiten Händen einmahl fodern wird / die ſolches wiſſen und leyden / und ſein Wort krafftlos machen / ſolche Blut-Zapffen GOtt zuwider und Trutz aus der Dienſtbarkeit nehmen / und in alle Freyheit ſetzen / um eines ſchändlichen Gewinns willen / welchen ſie mit ihnen treiben. Wann ein Jude mit einem Chriſten Bier trincket aus einem Krug oder Kannen / und er nicht mehr trincken will / ſo nimmt er das Maul voll / und läſts ſamt ſeinen Geiſer wieder in die Kanne lauffen; Dann meynet der Chriſt / er habe getruncken / und ſäufft denn des Juden Maul-Geſpühle mit dem Geiſer aus. Eine ſolche angebohrne Feindſchafft haben ſie wider uns.

Axtelmeyer in ſeinem Natur-Licht ſchreibet von dieſer Materia pag. 115. ferner / als folget:

Von Eß-Waaren wird niemand von denen Juden etwas kauffen oder nehmen / der ihre Sauerey und Schelmerey kennet; Ihr Zimmet iſt ausgezogen / und hat die Rinde den bloſſen Geruch / indem ſie ſolche zwiſchen gerechten Zimmet legen / damit ſie den Geruch anziehet. Sie ſammlen die in denen Speiſen gebrauchte Negelein / ſchwellen ſie wiederum auf / trocknen ſie an der Lufft / und verkauffen ſie für friſche.

Die Citronen / Limonen und Pomerantzen wiſſen ſie Meiſterlich von ihrem Safft zu leeren / und hernach wiederum mit Eßig einzuſchwellen / nachdem ſie ſolche verkauffen.

Sie ſammlen das Baum-Oehl / worinnen krätzige / ſcharbockiſche / mit Frantzoſen behafftete / oder auſſätzige Leute gebadet haben / und verkauffen es denen Chriſten; Wie in einem Cloſter geſchehen iſt / in welchem faſt alle Geiſtliche geſtorben waren.

Sie zerſchroten ſowol einen hingefalle-

fallenen Ochſen / eine verreckte Kuhe / und ander Aaß / als ein friſch Fleiſch / und verkauffen es denen Chriſten; Alſo auch Cerbelat-Würſte von verreckten Roſſen und Eſeln gemachet. So gehet es auch mit vielen andern Sachen mehr.

Gnade GOtt demjenigen / welcher Artzney-Sachen von ihnen nimmt / indem ſie quid pro quo hergeben / und die Medicin mit andern Sachen / wann ſie die rechten nicht haben / verfälſchen. Ich habe einen Juden geſehen einführen / der verkauffte für guten Theriac das Stercus humanum, mit faulen Birnen vermiſcht / und mit ein wenig Theriac, zum Geruch ausgeſchmieret.

Kurtz um / die Chriſten ſollen ſich für der gottloſen Juden Speiſe / Tranck und Artzeneyen hüten / dann nicht leicht zu glauben iſt / welche Sauereyen ſie unter das Getráncke / von was Gattung es auch ſey / vermiſchen. Dann der Jud iſt von der Gebuhrt an ein eingefleiſchter Teufel wider die Chriſten / wider welchen er mit aller erdencklichen Marter und erſinnlichen Grauſamkeit würde wüten / wann er deſſen Meiſter ſeyn könte; Wie die an etlichen Chriſten-Kindern practicirte Meiſter-Stücke / die man in denen Geſchicht-Beſchreibungen findet / gantz klar und unſtreitig ausweiſen.

Das neulich zu Königsberg in Preuſſen gedruckte Buch / das entdeckte Judenthum genannt / hat in dem 12ten Capitel des andern Theils von der Juden Speiſe und Tranck / auch was ſie von der Chriſten Speiſe und Tranck halten? ob ihnen erlaubet ſey / mit einem Chriſten zu eſſen? ob man recht thue / daß man von den Juden-Metzgern Fleiſch kauffe? und endlich / ob die Juden einen Chriſten zu Gaſte laden dürffen? kürtzlich Folgendes:

Weil die Chriſten von denen Juden vor unreine / und von dem Teufel herrührende Menſchen gehalten werden / als ſtehet leicht zu erachten / was ſie von der Chriſten Speiſe und Tranck halten. Und zwar erſtlich / was das Brod anbelanget / ſo iſt ihnen von ihren Rabbinen verbohten / der Gojim oder Chriſtẽ Brod zu eſſen / auch wegen der Befreundung / weil im 5 B. Moſis am 7. Cap. im 3. Vers ſtünde: Du ſolt dich mit ihnen nicht befreunden; Einige aber machen es leichter / und geſtatten / daß man von einem Chriſtlichen Becker in einen Ort kauffe / da kein Iſraelitiſcher Becker iſt / dieweil es eine Zeit der Noht iſt. Was aber der Haus-Leute Brod angehet / welches nicht die Becker / ſondern andere Leute in ihren Häuſern backen / ſo iſt keiner / der es leicht mache / und zu kauffen erlaube / damit man nicht dadurch veranlaſſet werde / mit ihnen zu eſſen; Wiewohl auch ein und anderer Rabbin in dieſem Fall eine Limitation gemacht / andere hingegen die Sache ſchwerer machen / und ſagen: Daß man lieber drey Tage ohne Eſſen bleiben ſoll / ehe man

man das Haus⸗Manns⸗Brod eſſen möge; Nach drey Tagen aber ſey es erlaubt/ damit der Menſch nicht Hunger ſterbe. Alſo auch ſeynd der Gojim übrige gekochte Dinge verbohten/ wann ſie auch ſchon in eines Iſraeliten Haus ſeyn.

Was das von denen Chriſten geſchlachtete Fleiſch betrifft/ halten es die Juden vor ein Aaß/ welches ihnen zu eſſen verboten iſt/ wie hiervon ein mehrers unter dem Wort **Aaß** angeführet worden. Die Straffe/ die ein Jude/ der ein ſolches ihrer Meynung nach geachtetes Aaß iſſet/ leiden ſoll/ determiniren ihre Rabbinen folgender geſtalt: Wer von einem Aaß entweder freywillig oder aus Zwang iſſet/ der wird durch eine Plage gerichtet/ und fähret ſeine Seele in einen Hund/ welcher Aaß iſſet.

Gleicher geſtalt urtheilen ſie von dem Eſſen der unreinen Thiere/ und ſagen: Daß ſolche das Hertz verſtopfen/ die reine Seele verfinſtern/ und den Verſtand verwirren; Indem der unreinen Thiere Geiſter von denen Teufeln/ die in der Lufft herum fahren/ herkämen.

Wegen des Verbohts des Schweinen⸗Fleiſches/ ſiehe unter dem Wort **Schwein**.

Von der Chriſten ihrem Eſſen unreiner Thiere/ urtheilen ſie folgender geſtalt: Die Enthaltung von einer Speiſe geſchiehet aus zwo Urſachen/ entweder dieweil ſie zu herrlich und fürtreflich iſt/ derjenige aber/ der ſie eſſen ſolte/ ein geringer Menſch iſt/ oder aber/ dieweil ſie gering und veracht iſt/ und der Menſch/ der ſie eſſen ſolte/ zu ſtattlich und fürnehm darzu iſt. Nun aber können die Chriſten nicht ſagen/ daß dieſelbige verbohtene Thiere/ wegen ihrer Fürtreflichkeit/ uns/ um unſerer Geringheit halben/ verbohten ſeyn; Dann die Schrifft zwinget ſie das Gegentheil zu ſagen/ daß ſie wegen ihrer Unreinigkeit und unſerer Heiligkeit uns verbohten ſeyn. Wann dem alſo iſt/ ſo ſeynd ihnen die unreinen Thiere wegen ihrer Geringheit (indem ſie ſchlechte und geringe Leute ſeyn) zu eſſen erlaubet/ gleichwie die Schrifft ſaget/ wann ſie Levit. 11. v. 4. ſpricht: Das ſoll euch unrein ſeyn; Das iſt: Euch ſollen ſie (nemlich die verbohtenen Thiere) unrein ſeyn/ dieweil ihr heilig ſeyd/ aber den Völckern der Welt ſeynd ſie nicht unrein/ dieweil in denſelben keine Heiligkeit iſt. &c. Ferner lehren die Rabbinen, daß den Chriſten alle Speiſen zu eſſen erlaubet ſeyn/ weil ſie zur Höllen von GOtt verordnet ſeynd/ wie in dem vierten Capitel dieſes zweyten Theils pag. 254. und 255. iſt angezeiget worden.

Was die Rabbinen vom Blut⸗Eſſen vor abgeſchmacke Meynung haben/ ſolches iſt unter dem Wort **Blut** beſchrieben.

Das Wein⸗Trincken betreffend/ ſo iſt es den Juden verbohten/ von der Chriſten und auch anderer Völcker

ihren Wein zu trincken; Denn Rabbi Moſche ſchreibet: Die Chriſten/ wären abgöttiſche Leute/ und daher verbohten/ ihren Wein zu trincken/ aber nutzen konte man wohl damit ſchaffen/ das iſt/ ſolchen an Schuld einnehmen. Es nennen aber die Juden allen Wein der Chriſten Jen néſech, das iſt Opfer-Wein/ oder auch nur neſech, wiewol er keinen Abgott geopfert wird. In den Capiteln des Rabbi Elieſers wird von dem Verbot/ daß man nicht von der Gojim Wein trincken ſoll/ folgendes geleſen:

Der Rabbi Elieſer Hammodai ſpricht: Der Pinehas ſey geſtanden/ als er den Simri, den Sohn Salu, und die Casbi, die Tochter Zur, wegen der Hurerey erſtochen hatte/ und habe durch einen Bann denen Iſraeliten bey dem Geheimniß des Schem Hamphoraſch, und bey der Schrifft/ welche auf die Tafeln iſt geſchrieben worden/ unter dem Bann des oberſten Gerichts-Hauſes verbohten/ daß kein Iſraeliter von der Gojim Wein/ ſondern nur von dem/ der mit ihren nemlich der Iſraeliten Füſſen getreten worden/ trincken ſolle/ wie Ezech. 34. v. 19. geſagt wird: Ihr meine Schaafe ſollet weyden/ was eure Füſſe treten/ und trincken/ was eure Füſſe treten; Dann/ aller Wein der Gojim reitzet zur Abgötterey/ welche von dem Erſtlinge ihres Moſts zur Abgötterey und Hurerey nehmen/ wie Hoſea am 4. v. 11. geſagt wird: Hurerey und Wein und Moſt nehmen das Hertz weg.

Daß es auch von denen Juden vor eine Sünde gehalten werde/ von der Chriſten Wein zu trincken/ ſolches iſt aus ihrem Gebet-Buch der dicken Tephilla fol. 36. col. 1. unter dem Titul Schacharith, woſelbſt der Jude ſeine Beicht abſtatten muß/ in folgenden Worten zu leſen: Ich habe jen néſech getruncken; Worauf ihm hernach die Straffe dictiret wird/ daß er 73. mahl faſten muß/ nach der Zahl des Worts jajin, welches Wein heiſſet/ und ſeinen 3. Buchſtaben/ welches zuſammen 73. machet.

Von dem Verbot/ daß die Juden von der Chriſten/ und andern Völcker ihren Wein nicht trincken dörffen/ ſtehet in den Buch Caphthor Upherách fol. 121. folgende lächerliche Geſchichte:

Es hat ſich zugetragen/ daß ein groſſer/ aber an den Wercken böſer König/ Nahmens Pirgandicus, welcher unter den gantzen Climate, das iſt/ einer gewiſſen Austheilung des Himmels herrſchte/ ſich berathſchlagte/ daß er alle ſeine Weiſen und Aelteſten zu ſich kommen lieſſe/ und er ließ auch eilff vornehme Weiſe von unſern Volck beruffen/ daß ſie vor ihm kommen ſolten. Als ſie nun zu ihm gekommen waren/ ſtund er auf ſeine Füſſe/ ſamt den Aelteſten die bey ihm waren/ und empfing dieſelbe mit Ehrerbietung/ da ſie noch einen Bogen-Schuß weit von ſeinen Ort waren; Die Iſraeliten aber/ nemlich die gemeldete eilff Weiſen/ ver-

wunderten ſich über die Ehre/ die er ihnen anthat / dann ſie waren derſelben nicht gewohnet; Und er ſprach zu ihnen/ ich liebe euch wie meinen Aug-Apffel/ und will/ daß ihr an meinen Tiſch eſſen ſollet / erwehlet euch eines von dreyen Dingen die ich euch vorſchlage / das euch am beſten gefällt / eines verlange ich von euch / entweder daß ihr geſottenes und gewürtztes Schweinen-Fleiſch eſſet / welches bey euch eine Sünde iſt / oder durch eine Ubertretung und Betrug Heydniſche Weiber berühret / oder Wein / der néſech iſt/ und von meinen rothen Wein trincket/ welcher meine Ehre iſt / und mein Hertz aufrichtet / alsdann werde ich wiſſen/ ob ich bey euch Gunſt gefunden habe/ und will euch Gutes thun; Da ſtund ein vornehmer Weiſer von unſeren Volck / welcher ein Auserleſener von unſern wackern Leuten war/ auf ſeine Füſſe und weinete/ und fiel nieder auf ſein Angeſicht/ und ſprach: O unſer Herr und mächtiger König/ gebet uns drey Tage Zeit/ ſo wollen wir in den Büchern die Worte der Weiſen nachſuchen/ und ſehen / welches von ſolchen dreyen Dingen uns am beſten anſtehen werde / ob ein Glied von einen lebendigen Thier/ (das iſt die Heydniſche Weibs-Perſohnen) oder der Wein / oder das Schweinen-Fleiſch uns gefallen werde. Hierauf ſagte der König: Ich willfahre euch darinnen / thut was ihr gut befindet. Da verſammleten ſich die Weiſen / und klagten einander das Leid mit betrübten Hertzen / und rufften einander zu: Gebet einen Rath/ ob wir das Schweinen-Fleiſch oder den Wein / oder die Weiber erwehlen ſollen / dann die Zeit iſt geſchwinde verfloſſen / daß wir uns erklären ſollen; Und ſie verwurffen das Schweinen-Fleiſch und die Weiber/ dann es iſt eine Sünde / welche vor dem Richter gehöret / daß ſie von denſelben geſtraffet werden / wann man das Schweinen-Fleiſch iſſet / oder bey Heydniſchen Weibern lieget/ und bleibet dieſelbe übrig und drucket; Und ſie erwehleten von des Königs Wein zu trincken / dieweil ſie nemlich die Gojim oder Heyden nicht ſo abgöttiſch ſind/ und das Werck ihrer Väter in ihren Händen iſt. Hierauf kahmen ſie zu dem Könige / und ſprachen zu ihm: Herr König! wir haben bey ihm Gnade funden / daß wir ſo hoch geachtet werden / daß er uns zu denen jenigen ſetzen will / die an ſeinem Tiſche ſpeiſen/ wir wollen den gantzen Tag und die gantze Nacht der Liebe pflegen/ und von ſeinen Wein trincken / denn ſeine Liebe iſt angenehm. Es war aber des gottloſen Königes / und ſeiner Aelteſten Zweck dahin gerichtet / daß ſie machen wolten / daß dieſelben in allen dreyen Stücken anſtoſſen / und ſich verſündigen ſolten; Da ſagte der König / gewißlich / dieſer iſt der Tag/ auf welchen ich gewartet habe/ und habe ich Verlangen getragen / von euren wohl-ſchmeckenden gekochten Speiſen zu eſſen/

und habe ich viel Wein/ welcher dem Gaumen lieblich ſeyn / und trefflich ſchmäcken wird / auch ſüſſer als gewürtzter Wein iſt. Auf dieſes richteten die Weiſen dem Könige zu Ehren/ Speiſen und wohlſchmeckende Dinge von verſchiedener Gattungen zu / und ſetzten ſich vor demſelben an ſeinem Tiſche / nachdem der König und ſeine Aelteſten ſich daran geſetzet hatten. Es hatte aber der König mit Liſt einen runden Tiſch machen laſſen / welchen man klüglich bewegen/ und nach ſeinen Gefallen herumdrehen / und wo man hin wolte / denſelben wenden könnte; Als ſie nun aſſen und truncken / und gutes Muths waren / offenbahrete ihnen der König die Geheimniſſe des Reichs/und die Urſache deſſen / dieweil er ſie liebte; Und ſie aſſen / und wurden mit ihm truncken. Nachdem aber der König geſehen hatte / daß ihnen durch die Trunckenheit der Verſtand verrücket war / drehete er den Tiſch herum / und machte / daß die Speiſen und die delicate Trachten der weiſen Rabbinen vor die Aelteſten / ſeine Speiſe aber/ nemlich das Schweinen-Fleiſch / vor dieſelbige kahm / und ſie fülleten ihre Bäuche mit den Schweinen-Fleiſch und den Teréfos, das iſt / dem zu eſſen unerlaubten Fleiſche / und ſie wurden zu Schanden / die Speiſe der Juden aber verwahrete er auf den folgenden Tag / um dieſelbige zu weiſen. Am Abend aber ließ er ihnen güldene Bette und Kleider von der feinſten Wolle zubereiten / und einen jeden ein abſonderliches Bette geben / und eine Hure an ſeine Seite legen; Und weil ſie der Wein überwältiget hatte / haben ſie dieſelbige berühret / und vermeynet / daß ſie ihre Weiber wären. Und der König ſtund frühe auf / und ſprach zu ihnen: Ihr meine lieben Leute / ſtehet auf von euren Schlaff / und betet vor euch / was habet ihr gethan? Habet ihr nicht eine groſſe Sünde begangen? Ihr habet mit Hochmuth und frecher Weiſe Schweinen-Fleiſch gegeſſen: Sehet/ die Speiſe welche ihr gebracht habet / iſt verwahret / woran ihr ſehen könnet / daß ihr ſehr wenig davon gegeſſen habet / und alſo Schweinen-Fleiſch gegeſſen haben müſſet: So habet ihr auch fremde Ammonitiſche / Zidonitiſche / Hethitiſche und Hagaritiſche Weiber beſchlaffen. Da ſie nun ihre Schande geſehen hatten / erwehleten ſie ihnen den Todt / und ſturben alle in einem Jahre des ſchnellen Todes / wovor uns der barmhertzige GOtt bewahren wolle. Solches alles aber iſt ihnen wiederfahren / dieweil ſie den Wein zu trincken erwehlet hatten / welcher zu dieſer Zeit nach ihren Worten / wegen der Befreundung / damit kein Jude bey einer Heydinn liege / und alſo mit denen Heyden in Verwandſchafft komme / verboten iſt / wann es auch ſchon des Königs Wein wäre / und ſie verſtehe / die Gojim oder Chriſten / oder andere Völcker keine abgöttiſche Leute wären / ſo bleibet doch die Schwierigkeit/

keit / das iſt / das ſcharffe Verbot unſerer Weiſen geſegneter Gedächtniß / und die Straffe / welche ſie darauf geſetzet haben / bishero in ihren Ort ſtehen.

Dieſes ſeynd die Worte des Buches Caphthor Uphérach, wodurch die Juden zu verſtehen geben wollen / daß ſie ſich von den Wein der Chriſten / und anderer Völcker enthalten ſollen / weil ſie dadurch in Sünden verfallen können.

Es kan auch ein Chriſt / der Juden Meynung / ihnen ihren coſcheren oder reinen Wein / durch Anrührung deſſelben verderben; Alſo / daß ſie hernach nicht mehr davon trincken dörffen / und zwar ſagen ſie / geſchehe ſolches auf verſchiedene Weiſe: Als (1) Wann ein Cutheer oder Chriſt ſeinen Finger auf das Spundloch eines Faſſes / das voll Wein iſt / leget / ſo iſt das gantze Faß voll ihnen zu trincken verboten / vielmehr aber wann er ſeinen Finger hinein in das Hohle des Faſſes ſtecket. (2) Wann er den Spunt in das Faß ſtecket oder in den Loch beweget / oder ſolchen gar herausziehet / welches ohne Bewegung nicht geſchehen kan. (3) Kan auch ein Chriſt einen Juden ſeinen cocheren Wein / den ſolcher in einer Kanne hat / zum trincken untüchtig machen / wann er nur die Kanne anrühret / als wodurch der Wein jain neſech wird / der alsdann einen Chriſten muß gegeben / oder weggegoſſen werden. Wann auch ein Jude mit einen Chriſten Wein trincket / ſo muß allezeit ein Zuber mit Waſſer dabey ſtehen / damit das Glas / ſo offt es der Chriſte ausgetruncken / wieder könne geſchwencket werden; Solte alsdann der Chriſt das Glas nur im geringſten wieder berühren / ſo muß es aufs neue wieder geſchwencket werden. Die Urſache iſt dieſe / weil ſie meynen / die Chriſten haben den Teufel bey ſich / der ſeinen Einfluß in ihre Glieder ſchicke / welchen ſie hernach durch das Anrühren der Kanne mittheilen.

Von der Erfindung des Weins fabuliren ſie / der Satan ſey dem Noah entgegen gekommen / und habe zu ihm geſaget: Wann es dir gefällig iſt / ſo will ich und du den Rebſtock mit einander pflantzen; Als ſich nun Noah das gefallen laſſen / hätte der Teufel ein Schaaff gebracht / und es über den Rebſtock geſchlachtet; hierauf einen Löwen / und folglich ein Schwein / und hatte ſolche gleichfals über den Rebſtock geſchlachtet. Die Bedeutung wäre dieſe: Wann der Menſch einen Becher trincket / ſo iſt er wie ein Schaaff / demüthig und zahm / trincket er zwey / ſo wird er alſobald ſtarck wie ein Löwe / und redet von mächtigen Dingen / und ſpricht: Wer iſt mir gleich? Trincket er aber 3. oder 4. ſo wird er gar ein Schwein / welches ſich im Kothe weltzet. Wie ihnen nun der Chriſten Wein verboten iſt / alſo iſt ihnen auch verboten das jenige zu eſſen / was die Chriſten gekochet haben / wann es auch

ſchon in eines Iſraeliten Geſchirr/ und in eines Iſraeliten Hauß gekochet wäre; wie ſie dann auch eben wie das Trincken/ alſo auch das Eſſen beichten und ſagen müſſen: Ich habe von dem Gekochten eines Abgöttiſchen gegeſſen/ ich habe Haußmanns-Brodt oder Käſe eines Abgöttiſchen gegeſſen; Ja es iſt ihnen nicht einmahl erlaubet/ zu einer Mahlzeit eines Chriſten zu gehen/ wann ſie auch gleich ihre eigene Speiſe mitbrächten/ weil ſie ſolches achten/ als wann ſie von den Opffern der Todten gegeſſen hätten/ welches ſie aus den Worten Exodi am 34. v. 15 erzwingen wollen: daß ſie dich nicht laden/ und du von ihren Opffer eſſeſt.

Siehet man alſo hieraus/ daß ein Chriſt nicht ſo viel gewürdiget werde/ daß er an ihrer Seiten ſitzen ſoll/ indem ſie dafür halten/ daß ſie gleich dadurch verunreiniget würden. Dann/ ſagen ihre Rabbinen, ein jeder Jud/ der mit einem Unbeſchnittenen iſſet/ der thut eben ſo als wann er mit einem Hund äſſe; Dann gleichwie ein Hund nicht beſchnitten iſt/ alſo iſt einer der die Vorhaut noch hat/ auch nicht beſchnitten/ und wer einen ſolchen anrühret/ der thut ſo viel/ als wann er einen Todten anrühret/ und ein jeder/ welcher ſich mit ihm badet/ der thut ſo viel/ als wann er ſich mit einem Auſſätzigen badet/ weil die Unbeſchnittene bey ihren Leb-Zeiten gleich als tod/ nach ihrem Tode aber gleich wie das Aaß auf dem Felde ſeyn/ und kommet ihr Gebet nicht vor den heiligen gebenedeyeten GOtt/ und von denenſelben wird Pſalm. 115. v. 17. geſagt: Die Todten loben den HErrn nicht; Woraus man ſehen kan/ was ſchöne Meynungen dieſe verſtockte Nation von uns Chriſten führe.

Eine andere Närriſche Lehre der Juden iſt auch dieſe: Daß ſie meynen/ Speiſe und Tranck werde dadurch verunreiniget/ wann ſolche unter ein Bett hingeſtellet werde/ weil ſich alsdann der böſe Geiſt darüber aufhalte/ wann auch ſchon die Speiſe mit einem eiſern Gefäß zugedecket wäre; Hingegen nehmen ſie dieſe Lehre wider die Chriſten nicht in Acht/ ſondern ſtecken vielmehr/ wie man Exempla davon hat/ das Fleiſch/ welches ſie denen Chriſten verkauffen wollen/ expreſſe vorher unter das Bett/ in der Hoffnung/ der Satan werde es vorher brav durchſudeln.

Was anbelanget/ daß einige Juden die Chriſten bey ſich zu Gaſte laden/ ſo iſt ſolches eben ſo wol wider ihrer Rabbinen Lehre/ als welche ihnen dafür androhen/ daß ihre Kinder ſollen ins Elend kommen/ führende deſſen zum Beweis das Exempel Hiskiæ aus dem Propheten Eſaia am 39. am 7. Vers an/ daß weil Heyden an ſeiner Tafel gegeſſen/ er dadurch verurſachet habe/ daß ſeine Söhne gefangen gen Babel geführet worden.

Von ihren Hochzeiten wollen ſie uns dadurch ausſchlieſſen/ weil Salomon in dem 14ten Cap. am 10. Vers

ſeiner Sprichwörter ſagt: In deine Freude ſoll ſich kein Frembder einmiſchen. Diejenige/ welche die Cabbalam verſtehen/ſetzen gar hinzu: Wann die Teufel ſehen/ daß jemand Frembdes auf der Hochzeit iſt / und ſich frölich macht/ da thun ſie am erſten Schaden.

Wer wolte aber wohl (fährt hier unſer Herr Eiſenmenger in dem andern Theil ſeines entdeckten Judenthums p. 645. fort) auf ſolche Weiſe gerne mit einem Juden eſſen/ und ihm/ ſeiner Meynung nach/ Urſach geben/ daß er GOtt die Sünde abbitten müſſe. Es iſt ja kein wüſtes/ unflätiges/ unſauberes und ſtinckendes Volck unter der Sonnen/ wie die Juden/ wie könte man dann einigen Appetit und Luſt haben/ etwas in ſeinen Mund zu thun/ das ſolche garſtige Leute in ihren unreinen Händen gehabt/ bey deſſen Genieſſung ſie einem aus angebohrnen bittern Haß/ den ſie doch heimlich zu verheelen wiſſen/ Gifft in den Leib/ und den jähen Tod wünſchen; wie ſolte ein Chriſt einen Juden/ der ſein abgeſagter Feind iſt/ und alle Tage hoffet/ wann der Meſſias kommt/ daß er ihn jämmerlicher und grauſamer Weiſe erwürgen und tödten wolle/ der ihn nur vor einen Hund achtet/ und vielfältig verfluchet/ ſo viel würdigen/ daß er mit ihm eſſen möchte. Man pflegt ſich ja jederzeit vor ſeinen Feinden zu hüten/ wie viel mehr hat dann ein Chriſt Urſach/ ſich vor einen Juden/ der nächſt dem Teufel ſein ärgſter Feind iſt/ zu hüten/ daß ihm nichts Böſes von ihme widerfahre/ welches gar leicht in Speiſe und Tranck geſchehen kan. Ja/ wie ſolte man mit einem ſo gottloſen und gifftigen Maul eſſen und trincken/ welches alle Tage unſern wertheſten Heyland in dem Gebet/ welches anfängt: Olénu leſchabbéach, zweymahl erſchröcklicher Weiſe ſchmähet und läſtert.

Daher in dem Concilio Agathenſi gar wohl gethan worden/ daß man darinn verbohten/ mit denen Juden zu eſſen/ wovon in dem Jure Canonico in dem 2ten Theil der Decreten, in der 28. Cauſa in der 1. Quæſtion cap. 14. ſtehet: Omnes deinceps Clerici ſive Laici Judæorum Convivia evitent, nec eos ad convivium quiſquam accipiat, quia cum apud Chriſtianos communibus cibis non utantur, indignum atque ſacrilegum eſt eorum cibos à Chriſtianis ſumi, cum ea quæ, Apoſtolo permittente nos ſumimus ab illis judicentur immunda, ac ſic inferiores incipiant eſſe Chriſtiani quam Judæi, ſi nos quæ ab illis apponuntur, utamur, illi vero à nobis oblata contemnant. Das iſt: Es ſollen hinführo Geiſtliche und Weltliche der Juden Mahlzeit meyden/ und niemand dieſelbe zur Mahlzeit nehmen; Dann/ weil ſie nicht bey den Chriſten von einerley Speiſe eſſen/ ſo iſt es unrecht/ und der heiligen Verordnung nachtheilig/ daß ihre Speiſen von de-

nen Chriſten genoſſen werden ſollen/ indem diejenige Speiſen/ welche wir durch Zulaſſung des Apoſtels eſſen/ von ihnen vor unrein gehalten werden/ und ſolcher geſtalt die Chriſten anfangen/ geringer zu werden als die Juden/ wann wir dasjenige genieſſen/was von ihnen vorgeſtellet wird/ ſie aber dasjenige verachten/ was von uns angebohten wird.

Folget/ was die Juden von der Mahlzeit fabuliren/ die ihnen künfftig im Paradiß von ihrem Meſſia ſoll gehalten werden:

Hiervon ſchreibet Rabbi Berachia: Der heilige gebenedeyete GOtt wird ins künfftig ſeinen Knechten/ den Gerechten/(das ſollen ſie/die Juden/ſeyn) eine Mahlzeit zurichten/ und ein jeder/ der in dieſer Welt keine Aeſer gegeſſen hat/ wird würdig ſeyn/ dieſelbe in der zukünfftigen Welt zu ſehen. Sie werden keines Balſams noch Gewürtzes vonnöthen haben/ ſondern der Nord- und Süd-Wind werden die wohl-riechende Dinge zuſammen kehren/ und werden alle Gewürtze des Paradiſes flieſſen/ und ihren Geruch von ſich geben; Dieſes iſt/ was Cant. am 4. v. 16. geſchrieben ſtehet: Wache auf Nord-Wind/ und komme Süd-Wind/und wehe durch meinen Garten/daß ſeine Gewürtze trieſen.

Die Speiſen dieſer Mahlzeit ſollen beſtehen in denen beyden groſſen Fiſchen/ welche Leviathan genennet werden; Hierzu ſoll das Weiblein des Leviathans von GOtt von Anfang der Welt her ſchon geſchlachtet/ und eingeſaltzen worden ſeyn. Was aber das Männlein betrifft/ ſoll daſſelbe ins künfftige mit dem groſſen Ochſen kämpfen/ und ſie ſich einander umbringen/ und folglich beyde zur Speiſe dienen; Und zwar werde der Behemoth den Leviathan zwiſchen ſeine Hörner nehmen/ der Leviathan hingegen ihn wieder zwiſchen ſeine Floß-Federn/ und ſie ſich alſo beyde einander umbringen. Dann werden die Gerechten ſagen: Dieſes Schechten oder Schlachten iſt coſcher, und zu eſſen erlaubt; Was aber von dem Leviathan bey der Mahlzeit übrig bleiben wird/das ſoll auf denen Märckten zu Jeruſalem verkaufft werden/wie geſchrieben ſtehet beym Hiob am 40. v. 25. Sie werden ihn unter die Kauff-Leute austheilen.

Das zweyte Eſſen wird von dem gedachten groſſen Ochſen/ welcher Schorhabbar, das iſt/der wilde Ochs/ oder auch Behemoth genennet wird/ zugerichtet werden. Von ſolchem ſchreibet Rabbi Elieſer: Am ſechſten Tage hat er (nemlich GOtt) den Behemoth aus der Erden herfürbracht/ welcher auf tauſend Bergen lieget; Er weydet auch alle Tage tauſend Berge ab/ und bey Nacht wachſen ſie von ſich ſelbſt wieder aus/ und ſtehet das Gras wieder da/ als wann er ſie nicht angerühret hätte/ wie Hiob am 40. v. 15. geſagt wird: Die Berge tragen ihm

Futter/ und das Waſſer des Jordans iſt da/ihn zu träncken; wie abermahl in beſagtem Capitel v. 18. geſagt wird: Er läſſet ſich düncken/er wolle den Jordan mit ſeinem Maul ausziehen/ und trincken/und iſt derſelbige zu der Mahlzeit der Gerechten beſtimmet; wie im 14ten Vers geſagt wird: Der ihn gemacht hat/ wird ſein Schwert an ihn ſetzen.

Die dritte Speiſe wird von dem groſſen Vogel Bar Juchneh ſeyn. Hiervon ſchreibet Rabbi Beſchai: Du ſolt wiſſen/ daß/gleichwie das Manna eine leibliche dauerhaffte Speiſe geweſen iſt/ die von dem höchſten Licht hergekommen/ und denenjenigen/ die das Geſetz empfangen haben/ iſt gegeben worden/ damit ihr Verſtand geläutert werde/ und ihre Begreiffung in der Wiſſenſchafft des gebenedeyten GOttes ſich erheben möge/ alſo werden auch leibliche und dauerhafftige Speiſen ſeyn/ der Fiſch/ welcher Leviathan heiſſet/ und der Vogel/ welcher Bar Juchne (oder auch Sis) genennet wird/ und ſeynd ſie beyde in den fünfften Tag der Erſchaffung der Welt geſchaffen worden. Der Vogel aber wird Bar-Juchne geheiſſen/ weil er zur Mahlzeit der Gerechten (Muchan) das iſt/ zubereitet und verordnet iſt.

Die vierte Speiſe wird in fetten Gänſen beſtehen/ wovon in den Talmud ſtehet: Der Rabba, des Channa Enckel/ hat geſagt: Wir gingen einmahl in einer Wüſten/ und ſahen Gänſe/ welchen ihre Federn wegen ihrer Fettigkeit ausfielen/ und floſſen Ströhme von Fett unter ihnen her; Da ſagte ich zu ihnen: Haben wir einen Theil an euch in der zukünfftigen Welt/ wann der Meſſias ſich offenbahren wird; Da hub eine ihre Flügel auf/ eine andere aber hub ihren Fuß auf/ als wann ſie damit hätten zu verſtehen geben wollen: Dieſes iſt ein Theil in der zukünfftigen Welt.

Was den Wein anbelanget/ welcher bey dieſer Mahlzeit getruncken werden ſoll/ ſo ſoll ſolcher ſehr alt ſeyn. Dann alſo ſpricht der Talmud: Unſere Rabbinen lehren/ der Rabbi habe einsmahl Bauch-Schmertzen gehabt/ und gefraget: Ob jemand wäre/ welcher wiſſe/ ob der Göjim oder Heyden Aepfel-Wein verbohten oder erlaubet ſey zu trincken? Da habe ihm der Rabbi Iſmaël geantwortet: Mein Vater hat auch einmahl Bauch-Schmertzen gehabt/ und als man ihn von dem Goji Aepfel-Wein gebracht/ der 70. Jahr alt geweſen/ iſt er/ ſo bald er davon getruncken/ geſund worden. Dieſer Aepfel-Wein iſt zwar alt geweſen/ aber derjenige Wein/ welchen die Juden zu trincken verhoffen/ ſoll noch viel älter ſeyn/ indem er von Anfang der Welt her gewachſen/ und in ſeinen Trauben/ deren Beere ſo groß als die Wein-Fäſſer ſeyn/ in dem Paradiß verwahret liegt.

Von dieſem Wein ſoll ſchon der Ertz-Vater Iſaac getruncken haben/ als ihm

ihm ſein Sohn Jacob, den er vor Eſau hielte/ ein Wildpret zugerichtet; Da habe ein Engel von dieſen alten Wein darzu geſchencket.

Die Beſchaffenheit der Mahlzeit ſelbſt/ und was dabey vorgehen wird/ betreffend/ ſo ſchreiben ihre Rabbinen (geſegneter Gedächtniß nach der Jüdiſchen Redens-Art) davon folgender geſtalt: In derſelbigen Stunde werden die Gottloſen vor das Thor des Paradiſes kommen/ und daſelbſt ſtehen/ das Glück der Gerechten anzuſchauen; Einen jeglichen in ſeiner Herrlichkeit/ mit einem Königlichen Kleide/ und einer Königlichen Crone/ und mit einem Königlichen Schmuck von Perlen/ und wie ein König auf ſeinen güldenen Thron ſitzen/ und vor einen jeden einen Tiſch von Perlen/ Agathen und Carbunckeln/ und in eines jeden Hand einen güldenen mit Edelgeſteinen und Perlen beſetzten Becher voll Gewürtz des Lebens/ und alle Ergötzlichkeiten des Paradiſes vor ihnen auf dem Tiſch/ und vor einen jeden drey dienſtbare Engel ſtehen/ die ihnen aufwarten/ und Strahlen der Herrlichkeiten auf ihren Häuptern/ alsdann werden Gewitter und Blitz aus ihrem Munde fahren/ und der Glantz ihrer Angeſichter wird gleichwie der Glantz der Sonnen von einem Ende der Welt bis zum andern gehen; Wie Judicum am 5. v. 31. geſaget wird: Die ihm aber lieb haben/ müſſen ſeyn wie die Sonne aufgehet in ihrer Macht. Die Himmel und aller Himmel Himmel werden auch ihre Thüren eröffnen/ und über dieſelbigen Thau von Gewürtz und reinen Balſam regnen laſſen/ deſſen Geruch von einem Ende der Welt bis zu dem andern gehen wird; Es werden auch tauſend mahl tauſend dienſtbare Engel vor ihnen ſtehen/ und Pfeiffen/ Geigen/ Cymbeln/ und allerhand Muſicaliſche Inſtrumenta in ihren Händen halten/ und bey der Mahlzeit vor denenſelben aufſpielen; Die Sonne und der Mond/ wie auch die Sterne und Planeten/ werden zu GOttes rechten und lincken Seiten vor ihnen mit GOtt hertantzen. Wann nun die Gojim alle dieſe Herrlichkeit und ſolchen Königl. Stand/ auch allen ſolchen Pracht/ und ſolche Ehre ſehen werden/ ſo werden ſie ihre Leibes-Länge bis auf hundert Ellen/ den Gerechten zu Ehren erhöhen/ damit ſie dieſelbige anſehen können/ und werden fragen und ſprechen: Wer ſeynd dieſe/ daß ihnen der heilige und gebenedeyete GOtt ſolche Ehre erweiſet; Da werden die Engel antworten: Es ſeynd das Volck GOttes/ welches in ſeinen Geboten und Geſetzen ſtudiret; worauf die Gottloſen ſprechen werden aus dem 144. Pſalm. 15. v. Wohl dem Volck/ dem es alſo gehet/ wohl dem Volck/ deſſen GOtt der HErr iſt.

Zuletzt wird man dem Vater Abraham den Becher der Dancksagung geben/ um Danck zu ſagen; Er wird aber ſprechen: Ich will nicht Danck

 ſagen

ſagen / weil der Iſmaël von mir herkommen iſt; Dann wird man ihn dem Iſaac geben/ der wird auch nicht wollen Danck ſagen/weil er den Eſau gezeuget hat; Hierauf wird man zu den Jacob kommen / der wirds auch nicht thun wollen / weil er zwey Schweſtern geheyrathet. Moſes wird ſagen: Ich bin nicht würdig geweſen / ins gelobte Land zu kommen; Joſua: Ich habe keinen Sohn gezeuget. Endlich wird die Reyhe den König David treffen/ der wird ihn annehmen und ſagen aus dem 116. Pſalm. am 13. Vers: Ich will den Becher des Heils aufheben / und den Nahmen des HErrn anruffen.

*Juel*-Feſt/ vide Däniſche Mahlzeiten.

**Julepe, Julebus, Julapium,** ſind eine Art von Geträncke / welches aus einer Vermiſchung des Waſſers/ Zuckers und einiger Säffte beſtehet/ werden theils geſotten / theils aber auch ungeſotten / nur öffters mit einander zuſammen gegoſſen / wovon jedoch jene ſich länger halten als dieſe. Insgemein aber ſind ſie weit dünner als die gemeinen Säffte / und alſo von ſelbigen dadurch unterſchieden.

**Roſen-Julep zu machen:**

So ſchneidet von einen guten Theil gefeinter oder rother Roſen das Gelbe unten an denen Blättern ab / zerſtoſſet die ſchöne rothe Blätter in einen Mörſel / damit ſie deſto mehreren Safft geben / füllet dieſe in eine Zinnerne Kanne / drucket ſie etwas feſte auf einander/ ſetzet ſie an einen kalten Ort / und laſſet ſie alſo zwey oder drey Tage ſtehen/ ſtoſſet ſelbige nach und nach mit ein wenig Roſen-Waſſer in einen ſteinernen Mörſel / füllet das Geſtoſſene in einen Leinenen Sack / und preſſet den Safft heraus / laſſet dieſen wohl verdecket in einen reinen Geſchirr ſich ſelbſt läutern / ſeyhet das Lautere herab / vermiſchet ein jedes halbes Siedlein dieſes lautern Safftes mit einem Pfunde klahr durchgeſiebten Zucker / ſiedet ſolches zuſammen. Wann ihr es wohl verſchäumet / mit ſteten Umrühren zu einer Honig-Dicke eingeſotten/ſo laſſet 3. oder 4. Tropffen von Vitriol-Geiſt darein fallen. Verwahret dieſes zu beliebigen Gebrauch / da ihr dann entweder unter gemeines Brunnen-oder andere deſtillirte Waſſer ſo viel davon ſchütten / und öffters auf- und abgieſſen könnet / als euch ſolches ſo wohl der Farbe als dem Geſchmack nach vergnüget / ſo habet ihr einen ſchönen und delicaten Roſen-Julep.

**Violen-Julep zu machen:**

Nehmet 30. Loth abgezupffte und zerſtoſſene Veil- oder Violen-Blätter/ brühet ſie mit ſied-heiſſen Röhr-Waſſer (dann das Brunnen-Waſſer iſt zu hart) in einer Zinnernen Kannen/laſſet ſolche darinnen über Nacht weichen/ ſchüttet alles in einen Tuch / drehet es feſte zuſammen / und preſſet alſo den Safft daraus: Inzwiſchen ſchüttet anderthalb Pfund durchgeſiebten Zucker

cker in eine Zinnerne Schüſſel / gieſſet den ausgepreſten Violen-Safft darein / laſſet es zuſammen über einer Glut zerſchleichen / hebet aber die Schüſſel / ſo bald der Safft und Zucker zu ſieden anfangen wollen / vom Feuer / füllet dieſen Julep in enghälſigte Gläslein / machet aber dieſe nicht gantz voll / damit ihr etwas von ſüſſen Mandel-Oel darauf gieſſen / und vor dem Anlauffen deſto beſſer und länger verwahren könet.

**Maul-Beer-Julep zu machen:**

Zerreibet zeitige Maul-Beere mit einen neuen und reinen Koch-Löffel / zwinget ſie durch einen Leinen Tuch / in eine Meßinge Pfanne; Und wann ihr etwan ohngeſehr ſolches ausgepreſten Safftes ein halbes Pfund habet / ſo vermiſchet ſolches mit einem Pfunde durchgeſiebten Zucker / und laſſet ſelbiges ſo lange ſieden / bis es ein wenig dünner iſt als ein Safft. Füllet dieſen Julep in die Gläſer / und verwahret ſie oben mit ein wenig ſüſſen Mandel-Oel.

**Allerley Julep zu machen:**

Nehmet 1. Maaß Waſſer / gröblicht zerſtoſſenen Coriander / 2. weiſſe Pfeffer-Körner / und 1. Stücklein geröſte Brod-Rinde / laſſet ſolches etlichemahl zuſammen aufwallen / und ſeiget es alſo heiß in einen Krug / über nachfolgende Stücke: Schöne rothe Roſen 2. Händlein voll / den ausgepreſten Safft und das Gelbe gantz dünne ausgeſchnitten von einer Citrone / 1. Quintlein Zimmet gröblicht zerſtoſſen / und 8. Loth Zucker / laſſet es wohl verdecket / ein und andere Stunde alſo ſtehen und erkalten. Seiget es dann durch einen Parchenen Sack / ſo habet ihr eine ſehr angenehme Julep.

**Oder:**

Unter ein Maaß friſches Brunnen- oder welches beſſer mit einer Hand voll rauher Gerſte / und drey Loth Wein-Beeren abgeſottenes Waſſer / miſchet man 6. Loth ſchöne rothe Roſen-Conſerve. Dieſe Conſerve thut man in einen Steinernen Mörſel / gieſſet ein wenig Pommerantzen-Blüh-Waſſer darauf / ſtoſſet ſie wohl an / und preſſet ſolche nochmahl ſtarck aus; Dann ſeyhet man ſie durch einen Barchenen Sack / und bedienet ſich dieſes Trancks als eines Juleps.

**Julep zu allerzeit alſobald nach Belieben zu machen:**

Nehmet 1. Maaß friſches Brunnen-Waſſer / vermiſchet es mit 3. Loth Maul-Beer-Safft / und eben ſo viel Hohl-Beeren-Safft / gieſſet ſolches alles vermittelſt zweyer Gläſer zum öfftern ab / ſo iſt er ſehr gut und lieblich. Will man ihn ſäuerlicher haben / kan man etwa 4. oder 5. Tröpfflein von Vitriol-Geiſt über obiges annoch hinein fallen laſſen.

Wem dieſe Säffte nicht belieben / der kan ſich an deren ſtat andere / als des braunen Nägelein- / Johannis-Beeren- / Granat- / Citronen- oder Violen-Safftes bedienen.

Ein

Ein recht kühlender Stärck-Julep wird folgender geſtalt zubereitet:

R. Aqu. Portulac, Endiv. Ceraſ. nigr. è ſucc. ā ℥ iij. Syrup. è ſucc. rub. idæi, berber. ā ʒvj. Tinct. Violar. bellid. ā ʒj. m. d. ſ.

Juncker / und Junckern-Bier / vide Bier.

## K.

Kablian / vide Cablian.

Kalb-Fleiſch / iſt von aller vierfüßiger Thiere-Fleiſch den ſchwachen Mägen das nützlichſte / weswegen es auch die Medici den Krancken verordnen / weil es über ſeine gute Nahrung auch eine erfriſchende Eigenſchafft an ſich hat. Von allen Theilen des Kalbes / wie ſolche in der Küchen gebrauchet werden / ordentlich zu reden: So werden erſtlich die Kalbs-Köpffe und Füſſe / wann ſie rein seynd / ſamt den Kröſe in einen beſonderen Topff geſotten / weil ihre Brühe nach Kaldaunen ſchmecket / und die andere / worinn das Fleiſch gekochet wird / verdirbet. Wañ ſie gahr ſind / läſt man ſie trocknen / und ſtreuet ein wenig Peterſilie darüber / ſonſt auch wohl ein Schüßlein mit Saltz und Eßig dabey. Wollet ihr ſie mit einer kurtzen Brühe machen / wie bey den jungen Indianiſchen Hünern gelehret worden / ſo wird es deſto angenehmer ſeyn. Das Hertz / die Miltz / Lunge und Leber muß man auch in einen beſonderen Topff ſieden. Man kan es hernach in kleine Stücklein hacken / und eine Friccaſſè davon machen. Dieſes läſt man mit Butter oder klein geſchnittenen Speck / Waſſer und Saltz in einer Pfannen kochen / und wann es faſt gahr iſt / thut man Wein / Wein-Beer-Safft / Wein-Eßig / Zwiebeln / Gewürtze / Citronen oder Pommerantzen-Schalen / ein Blätlein von Lohr-beeren / oder andere feine Kräuter daran. Wann nun ſolche Fricaſſée genug geſotten iſt / und ihr die Brühe weiß begehret / ſo gieſſet Eyerdotter / ſo in Wein-Beer-Safft zerrieben werden / oder etwas ſüſſen Rohm daran. Was die Leber betrifft / ſpicket ihr ſie wie ein Stück Fleiſch / und ſtovet ſie in einen irdenen Gefäſſe / mit Butter / Wein / Wein-Beer-Safft / und anderen Ingredientien, davon man das Lungen-Fricaſſée gemachet hat. Die Miltz iſt ſehr gut hierzu / dann ſie machet die Brühe dicke. Wollet ihr ſelbige am Spieſſe braten / und ſie offt mit geſchmoltzener Butter betrieffen / auch eine Brühe / wie an dem Fricaſſée daran thun / daß ſie allezeit im braten befeuchtet werde / ſo wird ſolches ein wohlſchmeckendes Eſſen geben / und viel Leute damit / als mit einer leicht ſatmachenden Koſt bedienet werden können.

Von dem Kröſe könnet ihr Würſte machen / eben wie von kleinen Schweines-Därmen. Dieſe Würſtgen ſind treff-

trefflich gut / und riechen nirgends nach / dieweil die Kälber nicht eſſen/ ſondern nur ſaugen. Das Blut laſſet nicht weglauffen/ eben ſo wenig wie von andern geſchlachteten Vieh / es ſey dann Ochſen-Blut/ dann es iſt faſt ſo gut als Schweins-Blut/ eines mehr/das andere weniger; und habe ich in Italien geſehen / daß man es vor denen Läden / in Form wie Becker-Brodt gekochet/ausgeſetzet: Man muß aber ſolches Blut in einem ſonderlichen Geſchirr auffangen So man kleine Brodt davon machen will / ſo läſt man es zuerſt in der Schüſſel ſtehen / daß es eine Form bekomme/und wohl erkalte/ ehe man es mit Waſſer ſiedet. Wann es nun geſotten / läſt man es eine Zeitlang ſtehen / damit man es hernach in Schnittlein zertheile / und alsdann mit ſelbigen Ingredientien, ſo ich bey der Lungen und Miltz gedacht habe/ fricaſſiren möge. Will man auch etliche geſchnittene Stücklein Speck darunter thun / indem es aus dem Kalbe laufft / ſo wird es / wann es zerſchnitten wird/ als ein Geſpicktes ſcheinen / und viel angenehmer ſeyn.

Wann das Kalb wohl erkaltet iſt/ ſo theilet man es in vier Theile / und nimt von dem Forder-Theil die blutige Stelle / die Schulter / die Bruſt und den Hals. Von dem Hinter-Viertel die Keule / und was darum ſitzet; Von der Schulter nimmt man ein Stück / und ſiedet es. Das Schulter-Blat kan man ſpicken und braten: Oder aber man läſt es gantz / ſpicket/ bratet und begieſt es offt mit Butter. Das allerbeſte Bißlein an der Schulter / iſt ein kleines fettes Muſcul oder Knorſpel / welches man unter einer Haut/die ſich im Braten zuſammen ziehet / findet/ und insgemein das Schulter-Ohr genennet wird. Die Bruſt ſchicket ſich trefflich wohl zu ſieden; Will man ſie hernacher braten / ſo füllet man ſie zwiſchen den kleinen Rippen und der Haut: Hernach leget man ſie auf Brodt / und gieſſet von ſolcher Brühe / darinn ſie geſotten worden/ darüber. Will man auch / ſo nimmt man ſolches Fleiſch/ wenn es halb gahr iſt / und legt es in der Marinaden-Brühe / wie die jungen Hüner: Hernach beſtreuet man ſie mit Mehl / oder aber tuncket ſie in den Nonnen-Teig/ und backet ſie. Man kan ſie auch ſpicken / am Spieſſe braten / und trocken eſſen. Ferner kan man ſie auch füllen wie dasjenige / ſo man in Suppen gebrauchet: Und endlich auch in Stücken zerſchneiden / fricaſſiren / oder in Paſteten ſetzen. Den Hals gebrauchet man zu den Suppen / oder fricaſſiret ihn: So kan man ihn auch ſpicken/ braten/und eine Brühe daran machen/ oder gantz trocken eſſen. Den blutigen Theil / gleichwie auch die Bruſt/ kan man in Suppen oder Paſteten thun / auch fricaſſiren. Die gantze Kälber-Keule ſoll gar klein geſpicket ſeyn / und das Fleiſch / vom Knochen bis an das Gelencke/ abgethan werden:

Hernach leget man ſolche einen halben Tag in Marinaden-Brühe/ſtecket ſie darauf an einen Spieß/ und läſt ſie langſahm braten: befeuchtet ſie auch unterweilen mit der Brühe/ worinnen ſie gelegen iſt: Dieſe Brühe gieſſet man in die Brat-Pfanne/ daß ſie darinnen auffiede und dicker werde. Man läſt die Kalbes-Keule braten/ bis ſie gantz braun wird/ dann alſo ſiehet ſie einem Wildpret gleich; Die Kappers ſchicken ſich wohl in ſolche Brühe. Eben dieſes Theil ſiedet man auch mit kurtzer Brühe/ wie die junge Indianiſche Hüner/ und wenn man es anrichtet/ machet man lange Schnitte darüber/ damit ein jeder deſto leichter ein Stücklein davon nehmen könne. Etliche nehmen dieſes in kurtzer Brühe geſottene Fleiſch/ und tuncken es im Nonnen-Teig zum backen. Dieſes aber iſt allzu groſſe Mühe/ weil man es in der Pfannen ſchwerlich umwenden kan.

Das Dicke vom Hinter-Viertel muß man vom dünnen Fleiſch abſondern/ und es allein mit obbeſagter Brühe/ oder gantz trocken braten/aber nicht ſieden/wie das andere Fleiſch. Die Nieren/ und alles herumſitzende Fett muß man von dieſer Keulen wegthun/ ſolches klein zerhacken/ Saltz/ Gewürtz/ etwas Peterſilien und Zwiebeln daran thun: Unterdeſſen bratet man ein Stücklein Brodt/ und wann es noch gantz warm iſt/ ſchmieret ihr dieſes Gehackte darüber: Hernach nehmet ihr eine glüende eiſerne Schaufel/ und haltet ſie darüber/ daß es riechlich werde/ eben wie die in Milch geſchlagene Eyer: Oder ſchiebet es eine Zeitlang im Ofen. Wollet ihr Zucker darüber ſtreuen/ ſo thut ihr kein ander Gewürtz oder feine Kräuter daran/ ſondern nur Zucker/ geſtoſſenen Zimet/ ein wenig Nägelcken; Und wann ihr es zu Tiſche traget/ ſtreuet ihr noch etwas Zucker darüber.

Das um die Keulen ſitzende Fleiſch muß man in einen irdenen Topff/ oder zwiſchen zwey Schüſſeln mit einem Schnittlein Speck oder Butter/ Saltz/ Wein-Beer-Safft/ Gewürtz/ ein wenig Wein/ Zwiebeln/ Lorbeer-Blätter/ einem Schnittlein Citronen-Schalen (dann die Pomerantzen ſind allzu bitter) ſtoven. So kan man ſie auch in Paſteten ſetzen/und kalt oder warm eſſen. Wenn man es mit Ochſen-Fett klein gehacket/ und mit guter Brühe in einen Topff thut/ gibt es eine gute Pot-Paſtete. Will man zur Caſtanien-Zeit etliche Caſtanien darunter thun/ werden ſie ſich wohl darzu ſchicken: Man muß ſie aber nicht eher ſieden/ man habe dieſes alles zuvor mit dieſer Brühe wohl genetzet und gemenget/ anders würde alles in einen Klumpen beſitzen bleiben. Man muß ſolches im Sieden offtmahls umrühren/ damit es ſich nicht an den Topff ſetze und anbrenne. Wann es faſt gahr iſt/ muß man es mit 3. oder 4. Nägelcken/ und ein wenig Weinbeer-Safft würtzen. Hat man gebratenen

ten Schaaffs-Keulen- und Citronen-Safft / ſo ſchicket ſich ſolches auch wohl daran. Wenn nun dieſe Pot-Paſtete gahr iſt / thut ihr ſie in eine Schüſſel / und laſt ſelbige ſo lange auf einer Glut-Pfannen ſtehen / bis ihr ſie zu Tiſche bringet / damit das Ochſen-Fett nicht gerinne.

Von eben dieſem Gehackels machet man auch Klößlein / und ander Gefüllſel. Man würtzet ſie auf ſelbige Weiſe / wie bey den gefüllten Hünern gedacht worden. So machet man auch hiervon Sauciſen; man muß aber hierunter keine Zwiebeln oder Peterſilien thun / dann hiervon würde das Kalb-Fleiſch ſauer werden und verderben; Thut man aber unter dieſes Gehackels Zwiebeln / ſo machet man die gar kleine Paſtetgen / oder aber dieſelbe / welche man in Franckreich Godiveaux nennet / davon / und thut zu dieſen letzten Ochſen-Mäuler / Kuh-Eyter / Schweder / Hahnen-Kämme / Erd-Schwämme / Stich-Beeren / Weinbeer-Safft / Spargen / Artſchocken oder Carden / nachdem es die Jahres-Zeit mit ſich bringet / und würtzet ſie eben wie die Beatillen-Troten: Oder aber man machet eine Suppe von Eyer-Dottern / in Weinbeer-Safft zerrieben; Man muß aber zuvor die Paſtete von dem gemeinen Torten-Teig entweder rund oder länglicht bilden. Von eben dieſen Gehackels machet man auch eine Paſtete / welche man Poupeton nennet / und den Beatillen-Torten gleich iſt: Nur daß man dieſes Gehackels mit geſchlagenen Eyern durchknetet / und in einem irdenen Geſchirr machet / an ſtatt / daß man die Paſteten in einer Torten-Pfanne zurichtet. Wann ihr denn nun eure Beatillen, das iſt / Hahnen-Kämme / Magen / Leber / Schweder und dergleichen darein gethan / ſo bedecket ihr ſie mit dieſem Gebackels / und ſchlieſſet ſie eben zu / wie Paſteten: nur daß ihr in der Mitten ein klein Löchlein laſſet / daß der Dampff heraus gehen möge. Ehe ihr ſie heraus nehmet / ſo begieſſet ſie offtmahls mit Schaaffs-Keulen-Safft: Man muß ſie aber beym Gahrmachen offtmahl aus dem Ofen ziehen / und das Fett aus dem irdenen Geſchirr tropfen / damit ſie eine röthlichte Farbe bekommen. Wann ſie gahr ſind / und man ſie anrichten will / ſo klebet man das Löchlein mit Teig zu: Hernach ſtürtzet man ſie in eine Schüſſel um / und ſchneidet ſie oben auf / eben wie eine Paſtete von Wildpret. In den Deckel kan man etliche Striche ſchneiden / und den Speck / welcher auf den Beatillen lieget / hervorziehen / daß man ihn ſehen könne.

Der Schenckel vom Kalbe wird gemeiniglich geſotten / und zur Geſund-Suppen gebrauchet: So kan man ihn auch trucken eſſen / und etwas Wein / Roſen / Orangen, Nägelcken / Jaſmin, Knoblauch- oder andern Eßig dabey gebrauchen; Iſt alſo nichts mehr übrig / als von dem Kalbs-Schweder oder

Brůß noch zu melden / daß man ſolches eben wie die Bisque zurichten kan. Oder aber / man ſpicket ihn mit klein Speck / und bratet ihn an einem Spieſſe; Hernach tropffet man Orangen-Safft darůber / oder tuncket ihn in Nonnen-Teig / oder beſtreuet ihn mit Mehl / und prågelt ihn in der Pfannen / tropffet hernach Orangen-Safft darůber / und ſtreuet auf den Schůſſel-Rand gebackene Peterſilie.

**Kaldaunen** / Interanea, Fr. *des Tripes*, an etlichen Orten **Kuttel-Fleck** / **Kuttel-Wamme** genannt; Haben eine harte und kalte Subſtantz / welche zu verdauen ein guter Magen erfordert wird. Indeſſen aber / wann ſie hůbſch můrbe gekochet / und eine ſeimige Brůhe / mit wůrfflich geſchnittenem und in Butter gerôſtetem Brod darůber gemachet wird / iſt es ein wohlſchmeckendes und appetitliches Eſſen / davon das Uberbliebene ſich einſchneiden / und mit ein Bißgen Butter und Wein-Eßig / Zwiebeln und Kůmmel durchſtovet / und etwas eingeprågelt / auch zuletzt ein Bißgen Citronen-Safft darůber getropfft / gar wohl eſſen låſſet.

**Kalte Kůche** / nennet man das kalte gebratene oder geſottene Fleiſch und Geflůgel-werck / welches Reiſende / benebenſt einem mit allerhand Wein / Bier und Brandwein wohl-verſehenen Flaſchen-Futter / guten Kåſe / Zweyback / Butter-Bůchſe / etwas an Gewůrtz / geråucherten Lachs / Met-Wůrſten / und dergleichen haltbaren Victualien, mit ſich zu Waſſer und Lande zu fůhren / und nachdem ſolches zu Lande conſumiret wird / in der nåchſten Herberge wieder friſch anzuſchaffen / und ihren Speis- oder Freß-Korb damit zu verſehen pflegen. Eine ſolche kalte Kůche iſt auch alles dasjenige / was man in Haushaltungen / in Speis-Spinde / Schap oder Behalter verwahrlich / an zugerichteten kalten Speiſen / aufbehålt / um daſſelbe / ſonderlich bey Abend-Mahlzeiten / gegen welche man nicht viel zuzubereiten pfleget / nur flugs auf den Tiſch zu ſetzen: Welches dann / wie in Schweden und Dånnemarck gebråuchlich / die gantze Woche alſo durchwåhret / und das Gammel-Matt-Faß / oder die Schůſſel / in welcher allerhand kalt ůbergeblieben Fleiſch lieget / genennet wird; Wie dann viele Leute anders nicht / als des Sonntags / vor die gantze Woche zukochen / die ůbrige Tage aber von dieſem kalten / geſottenen / gebratenen oder geråucherten Rind- Hamel- und Schweinen-Fleiſch zu eſſen pflegen / ſolches auch nach Belieben wieder aufwårmen / einſchneiden / durchſtoven / oder auf andere Manier zubereiten / und etwan ein oder zwey friſche Neben-Gerichte dabey machen kônnen / ſo iſt ſchon wieder eine Mahlzeit bereitet. Wobey wir noch dieſes bemercken / daß in dergleichen wohl eingerichteten

Haushaltungen/man auch das Gebratene alſo manierlich zu ſchneiden pfleget/ damit es nicht gantz zerfleiſchet oder zerſtücket/ ſondern in zierlicher Form ſich in der Schüſſel noch ein oder etliche Mahlzeiten præſentiren möge; Machen ſich dannenhero diejenige ziemlich bey ſparſamen Haus-Müttern verhaßt/ welche in das warme friſch Gebratene unverſchähmt hinein ſchneiden/ und ſonderlich ihre Trenchir-Kunſt an groſſem Geflügel/ als da ſeynd/ Calecuthen/ Gänſe und Capaunen/ wollen ſehen laſſen; Da zum wenigſten eine Bürgerliche Haus-Mutter gern die eine Seite unangeſchnitten behält/ um ſolche zur Parade ein oder etliche mahl wieder zu Tiſche zu bringen.

Eine kalte Küche/im moralen Verſtande/ wird auch diejenige genannt/da man aus Sparſamkeit/ Geitz/oder Armuht des Haus-Vaters/ nicht viel Feuer auf dem Heerd ſiehet/ von welchem der Schorſtein rauchen/ oder die Küche erwärmet werden könte. Gleich alſo iſt es auch mit denen ſchlecht beſtellten Herbergen beſchaffen/ da man nicht viel zu eſſen bekommen kan/ welche daher die kalten Herbergen genennet werden.

**Kaninichen/ Cuniculi, Fr.** *Lapins*, ein Geſchlecht der Haſen/ werden eingetheilet in die wilde und zahme Kaninichen. Die wilde/ ſo man aus den Wild-Bahnen nimmt/ kan man an der Farbe/ Geruch und Geſchmack bald erkennen; Sonderlich/ weil ſie keine Haare unter den Füſſen/ und an dem Untertheil ihres Schwantzes/ gleichwie die zahmen Kaninichen haben. Es kan aber doch wohl fehlen/ ſelbige zu unterſcheiden; Indem die Köche ihnen das Haar an den Füſſen abzuſengen pflegen/ wiewol ſie ſolches offtmahls in Waſſer wieder aufbilden. Man bedarff aber keine andere Zeichen/ ihre gewiſſe Betriegerey zu mercken/ als den Geruch; Am erſten aber erkennet man ſie am Geſchmack/ als worinnen man keinen betriegen kan. Man hat Kaninichen-Gehäge/ welche dem Fleiſch nicht eher einen Geſchmack und Geruch geben/ als wenn es lange todt geweſen; Darff man derohalben ſein Urtheil darüber nicht leichtlich fällen.

Das Alter derſelben zu erkennen/ ziehet man ihnen auch die Ohren von einander; Das allergewiſſeſte Kenn-Zeichen aber iſt/ wenn ſie die Glieder der Vorder-Füſſe ziemlich groß haben/ welches man im Fühlen mit dem Daumen und vorderſten Finger bald haben kan.

Man ſtovet oder fricaſſiret ſie/ eben wie die jungen Hüner; Ihr rechter Geſchmack aber iſt/ wann man etwas Knoblauch in die Brühe thut: So ſetzt man ſie als ein Gehackels in einem feinen Teige/ und iſſet ſie warm; Auch läſt man ſie gantz/ und thut ihrer etliche in die Paſtete. Der Knoblauch-Safft

iſt trefflich gut vor die / ſo ihm lieben / wenn man ihn alſobald über die warme Paſtete lauffen läſſet.

Man ſpicket ſie auch / und brätet ſie an einem Spieſſe / und in Mangelung des Speckes / begieſſet man ſie mit Butter. So bald ſie vom Spieſſe ſind / legt man ſie in eine Schüſſel auf den Rücken / und gieſſet ihnen Saltz und Waſſer in den Leib.

**Karautzen oder Karauſchen /** Caraſſi, Cyprini lati, item Characes, ſeynd an Gröſſe wie junge Karpen / aber breiter; Sie halten ſich in Ströhmen / Land-Seen und Teichen auf. Es iſt ein wohl-geſchmacker zarter Fiſch / und geſunder als die Karpen.

Die gemeinſte Bereitung iſt / daß man ſie entweder prägelt in der Pfanne / oder auch ſiedet / und eine gute Fiſch-Brühe darüber machet; Item, Aus Butter / Milch oder Sahne / mit friſcher Dill oder Peterſilie kochet.

**Karpen /** Cyprini, iſt ihr Griechiſcher Nahme / welchen auch die Lateiner behalten. Sie ſeynd bekandte Fiſche / und werden unterſchieden (1) ihrer **Wohnung** nach in **Strohm-Karpen** / Cyprinos fluviatiles, **See-Karpen** / Lacuſtres, und **Teich-Karpen** / Cyprinos piſcinarum. (2) Nach der **Gröſſe** und **Alter** ſind es Cyprini admiſſarii, **Saam-Karpen** / welche annoch in ihrem Wachsthum begriffen; Und zwar nennet man den Fœtum annuum, einen jährigen Strich oder Setzlinge / darnach kommt der zwey- und drey-jährige Strich; Im vierten Jahre werden ſie erſt **Karpen** / und folgends Cyprini maximi, *Carpes d'orées*, **Haupt-** oder **Spiegel-Karpen** genannt. Ihr vornehmſter Leich-Monaht iſt der May / da ſie ſich in ſeichte Oerter begeben / und folgen bisweilen zwölff Milchner einem Rögner.

Die Qualität ihres Fleiſches betreffend / ſo iſt es weich und feucht / nicht ohne etwas Unrath / wiewol es ſtarcke Nahrung giebt / wann es wohl verdauet wird. Unter allen ſind die Strohm-Karpen die geſundeſten und ſchmackhafftigſten / nächſt ihnen die Teich-Karpen / wann nemlich in dieſelbe friſche Bächlein von Bergen oder andre klare Wäſſerlein hinein lauffen; In ſtehenden Seen aber und Sümpfen nehmen ſie einen moraſtigen Geſchmack an / weswegen ſie nicht allein von guten Tafeln ausgeſchloſſen / ſondern auch / als bös-ſafftig und ungeſund / gantz verbohten werden. Ja / die allerbeſte Karpen ſind dennoch nicht ſo beſchaffen / daß ſie vor Krancke dienen / und müſſen ſich auch geſunde Leute für deroſelben öfftern Genieſſung (ſonderlich / wann ſie nur ſchlecht aus dem Saltz und ohne Abwürtzung geſotten) ſich hüten / weil dadurch der Magen leicht erkältet / der Schleim im Geblüt gemehret / und nicht allein Verſtopfungen / ſondern zuweilen auch gar ein täg-

lich Fieber dadurch verurſachet werden kan; Dannenhero kommt es auch/ daß man ſie denenjenigen / die zum Stein und Colic geneigt ſeyn / verbietet: Zudem / ſo müſſen ſie auch nicht viel unter andere Speiſen gemenget/ auch niemahls anders als warm gegeſſen / und ein guter Trunck Weins darauf geſetzet werden.

Ihre rechte Saiſon iſt der ſpäte Herbſt / und der antretende Winter/ da ſie aus den Teichen genommen/und in Heldern oder Fiſch-Kaſten verwahret werden. Den Kopf an den Karpen hält man vor das beſte Stück/ ſonderlich wegen der alſo genannten Zunge oder Gaumen. Die beyde halbrunde Steinlein über den Augen/ und der dreyeckigte im Rachen/ gehören auf die Apoteck. Aus den Karpen-Eyern macht man ein rothes Caviar vor die Juden / weil ſie den vom Stör nicht eſſen dörffen.

Die Zubereitung der Karpen in der Küchen geſchiehet auf unterſchiedliche Weiſe; Als daß man ſie erſtlich bloß aus Saltz und Waſſer kochet / und ſie ungeſchuppet/ alſo gantz heiß zu Tiſche bringet/ und ein wenig Meerrettig/ ſamt Wein- oder Roſen-Eßig / dabey auffſetzet.

Oder: Man ſtovet ſie / und thut erſtlich die Schuppen davon / ſo bald ſie aus dem Waſſer kommen / anders würde man ſelbige ohne groſſe Mühe nicht davon bringen können. Hernach öffnet man den Bauch bis an den Kopf/ und nimmt alles Eingeweyde heraus/ (man muß ſich aber hüten/ daß man die Galle nicht zerbreche) ſchneidet ſie in ſo viel Stücke / als man will / bewahret auch ihr Blut / welches der Brühe einen guten Geſchmack und Leimigkeit giebet. Nach dieſem legt man ſie mit allem Eingeweyde in einen Keſſel/ thut darzu Butter/ Saltz / Wein-Beer-Safft/ Wein-Eßig/ Zwiebeln/ Citronen- oder Pomerantzen-Schalen/ Gewürtz/ Wein und den vierten Theil Waſſer. Man muß aber im Sieden vorſichtig damit umgehen/ daß ſie nicht nach dem Keſſel ſchmecken; Daher man ihn zuweilen umrühret / daß ſich der Karpe nicht daran ſetze/ und läſt alsdann die Brühe ſo viel einſieden/ als man kan / damit ſie einen guten Geſchmack bekomme. Wann er nun gahr iſt / ſo richtet man ihn an / und trägt ihn warm zu Tiſche; Denn/ wenn man ihn wolte wieder aufwärmen / würde ſich die Butter klahren/ und die Karpe ungeſchmack werden.

Eine halbe kurtze Brühe zu machen/ nimmt man einen ausgeweydeten gantzen Karpen / mit eben ſelbiger Brühe/ welche man zum ſtoven gebrauchet; Thut Kappers/ Pflaumen/ Corinthen und Piſtacien daran/ und an ſtatt/ daß man ſie ſonſten auf Brod-Scheiben legt / thut man ſie auf Pfeffer-Kuchen. Wenn man ſolchen Karpen geſchuppet/ und ausgeweydet hat / macht man etliche Schnitte darüber/ und reibet ſie mit geſchmoltzener Butter / legt ſie auf

den

den Roſt und röſtet ſie. Unterdeſſen ſiedet man ihre Milch oder Rögen mit Wein-Eßig/ Butter/ Saltz/ Zwiebeln/ Gewürtz/ Cappern und Erd-Schwämmen; Und wenn man den geröſteten Karpen in die Schüſſel legt/ thut man dieſes Geſtovte darüber.

Wenn man auch ſolchen abgeſchuppeten Karpen die Haut bis an den Schwantz abſchneidet/ ſo thut man die Haut gantz davon/ daß der Schwantz und der Kopf daran bleibe; Sammlet hernach das Fleiſch von den Gräten/ und hackt es mit der Milch/ Peterſilie/ etwas Zwiebeln und geſottenen Erd-Schwämmen: Hernach würtzet man dieſes Gehackte mit Küchen-Gewürtz/ Saltz/ zerſchlagenen Eyern und Butter; Ferner menget man alles wohl unter einander/ und füllet damit das Fell des Karpens/ nähet den Bauch behende wieder zu/ und bildet ſie in ihre vorige Geſtalt. Nach dieſem legt man ſie in eine Brat-Pfanne/ oder in ein ſilbern Becken/ ſetzet ſie auf Kohlen/ oder noch beſſer in den Ofen/ thut ſo viel Butter als nöthig daran/ und wendet ſie um/ daß ſie auf beyden Seiten gahr werden. Wann ſie nun faſt genug geſotten/ machet man eine kleine geſtovte Brühe daran/ und gieſſet die gar zu viele Butter davon/ damit ſie die Farbe und Geſchmack eines Gebratens an ſich bekomme; Will man ſie auch mit klein-geriebener Brod-Rinden beſtreuen/ wird es ſich wohl darzu ſchicken. Wenn man ſolche will zu Tiſche tragen/ ziehet man zuvor die Faden/ womit der Bauch zuſammen genähet worden/ heraus/ und beſtreuet den Schüſſel-Rand mit geriebenen Brod-Rinden und etlichen Citronen-Scheiben; Alſo füllet man auch die Karpen mit Rüben/ welche zuvor in voller Butter beſonders geſotten/ oder in einer Pfannen ſind gebraten worden.

Ein Karpen-Gehacktes macht man alſo: Wenn man ſie geſchuppet/ ſo ſchneidet man die Haut unten am Bauch/ und oben an beyden Seiten/ da die Graten ſitzen/ auf; Hernach fänget man oben bey dem Kopf an/ und ziehet die Haut bis an den Schwantz ab. Die Haut bewahret man/ hernach ſchneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch/ und nimmt die Stücke Fleiſches von den Gräten ab: Dieſe hacket man gar klein/und würtzet ſie mit Saltz und Gewürtz; Hernach läſt man dieſes Gehackels mit der Butter kochen/und rühret es offtmahls um/ daß es ſich nicht anſetze. Wann es mehrentheils gahr/ gieſſet man etwas Wein-Beer-Safft darauf. Man kan auch in der Caſtanien-Zeit die Caſtanien/ wie bey dem Kalb-Fleiſch/ mit unterhacken/ und im Kochen ſolches alles mit Fiſch-Suppen unterhalten.

Die Fiſch-Suppe wird gemacht von den Gräten/ Schuppen/ Köpfen/ und Schwäntzen der entfleiſchten Karpen; Hat man dieſer Ingredientien

nicht genug/ ſo mag man etliche Stücke Karpen-Fleiſches darunter werffen/ um der Suppen eine Feſtigkeit zu geben. Wann dieſes von Fiſchen wohl gekocht/ ſo läſt man die Brühe durch ein Sieb oder haaren Tuch lauffen/ und drucket ſie wohl/ daß der Safft/ ſo viel müglich iſt/ heraus lauffe; Mit dieſer Brühe unterhält man im Sieden das Gehackte von den Fiſchen/ wie auch mit andern Fiſch-Suppen.

Wenn man auch die Karpen abgeſchupt und ausgenommen/ ſchneidet man ſie in der Länge mitten durch/ beſtreuet ſie mit Mehl/ und prägelt ſie in einer Pfannen; Man muß ſie aber offt umwenden/ daß ſie auf beyden Seiten gahr werden: Hernach ziehet man ſie mit einem Schaum-Löffel auf/ und legt ſie trucken in eine Schüſſel/ tropfet Pomerantzen-Safft/ und ſtreuet auch klein Saltz darüber. Die Milch und den Rögen mag man beſonders prägeln/ und bey den Karpen auffſetzen. Wolt ihr auch die Köpffe von den entfleiſchten Leibern prägeln oder backen/ ſo legt ihr ſelbige im Anrichten mitten auf das Gehackte/ wovon ich zuvor gedacht/ oder ſchneidet ſie von einander/ und leget ſie auf den Schüſſel-Rand mit etwas geprägeltem Brod; Solches wird mit dem Gehackten einen ſchönen Zierath geben.

## Ein gut Geprägeltes zu machen:

Man nimmt friſch Baum-Oehl/ macht ſelbiges ſehr heiß/ jedoch daß es nicht brenne; Hernach nimmt man geklährte Butter/ und läſt es alles zuſammen heiß werden/ daß es ſcheine als wolte es brennen/ alsdann thut ihr den Karpen darein. Wann er gahr iſt/ ſo bewahret ihr das übrige Fett/ und gieſſet es ſachte in einen beſondern Topf/ und dieſes alte Geprägelte iſt dann beſſer/ als ein friſches. Dieſes habe ich darum ſagen wollen/ damit ihr allezeit von dem alten geprägelten Fette zu dem friſchen gieſſet. Die kurtze Brühe macht man/ wann man eine ausgenommene Karpe in ihren Schuppen (welche/ wann ſie gar zu groß iſt/ man in eine Serviette wickelt/ und auf beyden Seiten zuknöpfet) mit aller Würtzung/ ſo man an eine kurtze Fleiſch-Brühe thut/ auch mit einem Stück Butter/ viel Wein und wenig Waſſer/ eben wie bey Abſiedung der andern Fiſche/ kochet. Wann ſie gahr iſt/ nimmt man den Keſſel vom Feuer/ und läſt den Karpen darinn erkalten/ daß er einen Geſchmack an ſich nehme. Im Anrichten legt man ihn trocken auf eine Serviet, ziehret ihn mit Blumen/ Citronen-Scheiben und Peterſilie/ welche man zuvor in Wein-Eßig getuncket hat. Man kan auch ein Schüßlein mit Wein-Eßig/ und etwas Pfeffer darbey ſetzen.

## Einen Karpen mit einer kurtzen Brühe zu machen:

So nehmet halb Waſſer/ halb Wein/ mit einer Citronen in Scheiben geſchnitten/ thut den Karpen darein/ und nach und nach ein wenig Butter

ter und 4. Zwiebeln / wie auch etwas weiſſe Brodt-Krumen; Bey dem Anrichten thut ein Löffel voll Capers darüber / die Suppe muß kurtz und wohl gepfeffert ſeyn.

Item: Den Karpen klein geſchnitten / und in halb Eßig und Wein geworffen / ein Stück Zucker und Butter daran / ſamt 6. oder 8. Zwiebeln. Wann man ihn anrichten will / muß man Butter und Mehl darzu thun.

**Einen geſtovten Karpen zu machen:**

So nimm ihn gantz wie er iſt / mit Suppen / ſpicke ihn / lege ihn in eine Serviette, und laß es in einen Keſſel eine halbe Stunde mit guten Gewürtze kochen.

**Karpen in ſchwartzer Brühe zu zukochen:**

So nimm einen Karpen / ſchuppe ihn / ſiede ihn / wie er ſonſt geſotten wird / gieſſe die Brühe herab / und einen friſchen Eßig und Wein daran / auch ein wenig Holunder oder Wein-Latwergen / Nägelein / Ingwer / Pfeffer. Wilt du es ſüß haben / ſo thue Triſanet darzu.

Item: Nimm des Karpen-Blut / thue Eßig und Pfeffer / oder Kuchen und Zucker darzu / laß es warm werden; Wann der Fiſch geſotten / gieß die Brühe darauf / laß es auſſieden / und würtze mit Pfeffer und Nägelein.

Item: Thue des Karpen-Blut in wenig Eßig / ſeyhe es durch auf den Fiſch / ſtreue Pfeffer-Kuchen darauf / und laß es in guten Wein alſo ſieden; Würtze es mit Nägelein / Ingwer und Pfeffer. Wann er gahr iſt / ſo beſtreue die Schüſſel mit Nägelein.

**Karpen im Tiegel zu machen:**

Nimm einen Karpen / ſchuppe und ſchneide ihm zu Stücken / ſaltze und würtze die Stücke in und auſſen mit Ingwer / Pfeffer und Nägelein / lege es in einen irdenen Tiegel zuſammen / thue einen guten Wein daran / und ziemlich viel friſche Butter / auch ein Achtel-Eßig / lege Kohlen darunter / und laſſe es ſieden / bis es genug iſt. Alſo kanſt du einen gantzen Karpen machen.

**Karpen mit Roßmarien-Brühe:**

Schuppe den Karpen / ſiede ihn in Eßig halb ab / nimm Roßmarien / ſchneide ihn klein / ſeyhe den Fiſch ab / thue den Roßmarien daran / gieſſe auch friſchen weiſſen Eßig und Wein daran / brenne ein Schmaltz daran / nimm Ingwer und Pfeffer / und laſſe es mit einander ſieden.

**Karpen in Lemonien zu ſieden:**

Schuppe den Karpen / reiß ihm an den Rücken auf / mache Stücke daraus / und ſiede ihn in einen geſaltzenen Waſſer; Darnach gieſſe die Brühe ein wenig darvon / thue ſo viel Eßig und ein Stück Butter daran / ſchneide anch etliche Lemonien / und thue ſie darzu; Würtze es mit Ingwer / gantzen Muſcaten-Blumen / Pfeffer und Saffran / und laſſe es vollends einſieden. Richte es denn an / und ſtreue Ingwer darüber / ſo iſt er recht gut.

Kar-

Karpen auf eine andere Art gut zu-
machen:

Nimm guten weiſſen Wein / oder Weiß-Bier / ſchäle einen guten Theil Zwiebeln / und ein paar Aepffel / ſchneide ſie in vier Theile / und laß ſie wohl darinnen ſieden. Wann es nun halb geſotten iſt / ſo ſtoſſe kleine Roſinlein / und treibe ſie mit der Brühe durch / thue ein wenig gerieben Brod daran / würtze es mit Ingwer / Pfeffer / Nägelein und Saffran / laſſe es vollends mit einander einſieden.

Karpen auf Ungariſche Manier.

Lege den verſtückten Karpen eine halbe Stunde ins Saltz / hacke Aepffeln und Zwiebeln klein / roſte es im Schmaltz / thue es an den Fiſch mit Erbes-Brühe / würtze ihn mit Ingwer und Pfeffer / zuckere ihn: Nimm hernach einen Semmel / ſchneide die braune Rinde davon / weiche es in ein kaltes Waſſer / hacke es mit zwey Lemonien / thue es an den Fiſch / laß es wohl unter einander ſieden.

Karpen in Oehl zu ſieden:

Nimm das Oehl in eine Pfanne / laß es heiß werden / thue den Fiſch darein / röſte ihn wohl; Darnach gieſſe einen weiſſen Wein daran / nimm Peterſilien und Zwiebeln / ſchneide ſie klein / thue es daran / wie auch ein wenig Pfeffer / ſo iſt es recht.

Eine Fiſch-Bisque machet man gemeiniglich von Karpen: Ihr laſſet aber erſtlich das mit einer Brühe genetzte Brodt weich werden / auf dieſes leget ihr das geſottene Fleiſch-Gehacktes / und ſtreuet geſtoſſenen Zimmet darüber: Auf dieſes wird die Milch oder Rögen / aufgerollte Karpen-Häute / und ausgemachte Krebs-Schwäntze / welche alle in einen beſonderen Topffe mit kurtzer Brühe und vieler Butter geſtovet worden / geleget. Dieſes alles wird hernach ſcheinen / als ob es Kalbes-Schweder wäre. Man kan auch gar kleine Tauben / Hahnen-Kämme / Champignons und Piſtacien, welche alle zuvor wohl gewürtzet werden müſſen / darüber thun; Und wenn man anrichten will / ſo ſetzet man ſolche Gerichte auf eine groſſe Glut-Pfanne / und nimmt das Fette wohl davon; Hernach thut man den Safft von geſtoſſenen Krebs-Eyern mit etwas Fleiſch-Brühe und Citronen darüber: Solches wird eine Farbe wie Schaaffs-Keulen-Safft geben / und muß man im Aufgieſſen die Schüſſel wohl ſchütteln / daß ſolche Brühe überall durchlauffe. Ferner machet man den Zierath nach eines jeden Gefallen / wie bey der Tauben-Bisque gelehret worden.

**Käſe** / Caſei, Fr. *des Fromages*, ſeynd mancherley Arten / und zwar theils in Anſehung der Thiere / von deren Milch ſie bereitet werden / **Küh-Schaaf- Ziegen- Pferd- und Eſel-Milchs-Käſe**; Theils in Anſehung der Länder / wo ſie gemacht werden / heiſſen ſie **Parmeſans** / **Holländiſche** /

Limpurger/ Schweitzer/ Engliſche/ Schwediſche und Holſteiniſche Käſe/ꝛc. Von denen Ingredientien werden ſie genennet Kräuter als: Roſmarin- Salbey-Gewürtz-Kümmel-Käſe; Und dann ſo bekommen auch einige ihren ſonderbahren Nahmen von ihrer Materia oder Form/ daß ſie Laff- Quarck- Loch- und Pott-Käſe/ ꝛc. genennet werden. Das Haupt-Examen aber/ welches über die an denen Käſen befindliche Qualitäten zu machen/ und aus ſolchen von dero geſunden oder ſchädlichen Gebrauch zu urtheilen iſt/ wird genommen:

I. Ab ætate, von ihrem Alter/ nach welchem ein friſcher und annoch weicher Käſe (welcher von denen Salernitanern c. 9. *Caſeus infans* genennet wird) kalt/feucht und blehafftig iſt/giebet aber geſchwindere Nahrung als der alte und harte. Der Alte nimmt wegen Zuſatz des Coaguli oder Laffs/ mit der Zeit eine Schärffe an/ wird hitzig/ trucken/ hart zu verdauen/ und mehret die Stein-Kranckheit. Ja/ die gar alte/ verdorbene und ſtinckende ſollen gäntzlich vermieden werden/ als die ſchwartz Gallich Geblüt/ und viele Kranckheiten verurſachen; Der aber das Mittel-Alter erreichet hat/ und nicht zu weich noch zu hart/ auch mittelmäßig fett und ſüſſe iſt/ behält den Preiß.

II. A ſpecie quadrupedum; Von ſolchen wird der Schaafs-Käſe für den beſten gehalten/ weil er nicht ſo viel dicke Subſtantz in ſich hat/und dannenhero leichter zu verdauen iſt; Ob er auch gleich weniger als der Küh-Käſe nähret/ ſo iſt doch die Nahrung/ die er giebet/ um ſo viel beſſer. Der Küh-Käſe iſt dieſem an Gütigkeit der nächſte. Der Ziegen-Käſe iſt ſchlechter als ſie alle beyde/ und diß darum/ weil die Ziegen-Milch zwar viel Wäſſriche/ aber wenig von Käſiger und Buttriger Materie in ſich hält; Er trucknet leicht aus/ und dienet derohalben friſch zu eſſen am beſten.

III. A modo præparandi; Die Art und Weiſe Käſe zu machen/ iſt in allen Ländern nicht gleich. Man wendet auch an einem Ort mehr Fleiß darauf/als am andern; Ins gemein aber iſt dieſes die beſte Manier/ wenn man das Buttrige und Käſige Theil nicht abſondert/ vielmehr aber alles mit einander käſen/ oder zum Käſe zuſammen lauffen läſſet/ ſintemahl ein ſolcher Käſe nicht ſo gar weit von der Natur der Milch ab kömmet. Wann man aber das Buttrige Theil abſondert/und das Käſige Theil allein brauchet/ ſo giebet es ſchlechte Käſe; Auch träget es ſich bisweilen zu/ daß die Käſe in der Zubereitung einen Mangel bekommen/ ſintemahl wann ſie zu ſehr geſaltzen werden/ nähren ſie weniger/ verbrennen das Geblüte/ und geben noch gröſſern Anlaß zur Stein-Kranckheit. Ein verſäuerter Käſe iſt dem Magen ſehr beſchwerlich/ und ſchwächet die Leber.

IV. A

IV. A modo ſubſtantiæ; Seine Subſtantz ſoll nicht ſeyn nimis lenta & glutinoſa, gar zu zähe und leimig/ noch auch nimis friabilis, gantz trucken und brüchlich/ welches beyderley nicht zu rühmen. Auch ſoll ſie nicht denſa & compacta, dichte/ glatte und feſte/ ſondern rara & laxa, loß und lucker; Jedoch nicht oculata vel foraminulenta, voller Augen oder groſſen Löchern ſeyn/ nach des Ottonis Cremonenſis Reimen: Panis habens oculos, non monſtrans Caſeus ullos.

Aus dieſen vielen Unterſchieden kan man nun leicht abnehmen/ welcher der beſte Käſe ſey. Nemlich: Der nicht ſauer/ ſondern lieblich von Geſchmack; Der weder zu viel/ noch gar nicht geſaltzen; Der wegen ſeines Mittel-Alters gut von Geruch/ nicht aber alt und ſtinckend; Der mittelmäßiger Subſtantz/ ehe zart als hart/ ehe lucker als dichte/ doch nicht löchrich/ nicht zu zähe/ noch zubrüchlich iſt. Vermuhtlich iſt es/ daß diejenigen alſo beſchaffen geweſen/ welche Galenus rühmet/ und ſaget: Sie würden in ſeinem Vaterlande Pergamo, und in der daran liegenden Landſchafft Myſia, gemachet. Auch wird der Caſeus Lunenſis, Veſtinus, Velabrentis und Trebulanus nicht geringer geweſen ſeyn/ deren Martialis l. 13. rühmlich gedencket.

Zu unſern Zeiten finden ſich die obgemeldete Zeichen in keinem Käſe beſſer beyſammen/ als in dem Parmeſan- und nächſt dem in dem Holländiſchen/ die man Edamer nennet. Auſſer dieſem ſind die Schweitzeriſche/ die Schwediſche/ die Limburgiſche/ die Texliſche/ und andere mehr berühmt; Und könten einige andere Provincen ihre Käſe auch wohl in Beruff bringen/ wann ſie ihnen ihr Recht thäten/ und das Beſte nicht entzögen.

Was die Ordnung des Eſſens betrifft/ ſo dienet der Käſe/ ob er ſchon an ſich ſelbſt ſehr gut wäre/ nicht im Anfang/ ſondern zum Beſchluß der Mahlzeit/ und zwar in kleiner Quantität; Denn alſo ſtärcket oder ſchlieſſet er den Magen-Mund/ und nimmt zugleich den Eckel weg/ welcher vielleicht aus allerhand ſüſſen und fetten Speiſen im Munde übrig geblieben. Ja/ er drücket die andern Speiſen ad fundum ventriculi, ubi viget digeſtio, auf den Boden oder Grund des Magens/ da die ſtärckeſte Dauung geſchiehet; Und auf ſolche Weiſe würde der bekandte Vers: Caſeus eſt nequam, quia digerit omnia ſequam; auszulegen ſeyn/ ſintemahl der Käſe durch ſothanes Niederdrücken die Verdauung der andern Speiſen befördert/ er ſelbſt aber bliebe unverdauet. Wiewohl dieſes der Wahrheit nicht ähnlich ſcheinet/ daß er gantz unverdauet bleiben ſolte/ vielmehr wird er durch dieſelbe Fermentation, die er anfangen helffen/ ſelbſt mit verdauet. Zu ſolcher Ordnung gehöret auch das Salerniſche Gebot C. 38. Poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit;

 Auf

Auf Fiſche ſoll man Nüſſe / und auf Fleiſch Käſe eſſen.

Einen guten Käſe zu machen / muß nicht allein die Milch gut / ſondern auch der Laff wohl zugerichtet ſeyn; damit man nun ſolchen gut habe / ſo ſchlachtet man ein Kalb / welches nichts als reine Milch genoſſen / und das ſich 4. Stunden vor der Schlachtung ſatt geſogen hat. Wann nun ſolches todt iſt / ziehet ihr ihn die Ruthe / worinnen ſich die geſogene Milch enthält / aus dem Leibe: hierinnen werdet ihr geronnene Milch finden. Dieſe Milch laſſet ihr gerinnen / daß ſie krümlich werde: Suchet alle Haare / ſo das Kalb im ſaugen eingeſchlucket / heraus / waſchet hernach dieſe Milch in reinem Waſſer / und wann ihr ſie wohl ausgedrucket / leget ihr ſie auf weiſſes Leinen / daß ſie wohl trocken werde. Hernach waſchet ihr den Darm / worinn die gekäſte Milch geſeſſen / und thut dieſe Käſe-Milch mit etwas Saltz wieder hinein: Hänget den Darm darauf in die Lufft / und ſetzet ein Geſchirr darunter / womit ihr das austropffende ſaltzene Waſſer fanget; Dieſes iſt trefflich gut die Milch käſend zu machen. Laſſet alſo den Darm etliche Tage lang unberühret hangen / hernach nehmet davon / ſo offt ihr vonnöthen habet / die Milch zu Käſen. Dieſes nun in das Werck zu richten / ſo nehmet ihr die Milch / ſo warm als ſie von der Kuhe kommet / ſaubert ſie / und thut von dieſem Laff darein / ſolcher aber muß zuvor in einen Löffel voll ſelbiger Milch wohl durchgerieben und dünn gemachet werden / rühret dieſen Laff mit der Milch eine Zeitlang durch einander. Wann nun die Milch ſich geſetzet hat / ſo nehmet den Käſe mit den Löffel heraus / und thut ihn in die Form: Laſſet ihn aber zuvor das Waſſer oder den Wattich wohl abtropffen; Hierinnen könnet ihr ihn lange oder wenig liegen laſſen / wie ihr wollet / daß er ſoll hart oder weich werden / ſtreuet hernach Zucker darüber. Wollet ihr ihn aber ſaltzen / daß er dauren möge / ſo müſſet ihr / weil die Milch noch gantz warm (oder ſo ſie erkaltet iſt / müſſet ihr ſie auf heiſſer Aſche wieder aufwärmen) den Laff darein thun. Wann ſie ſich nun geſetzet hat / ſo gieſſet ihr ſelbige in runde / vier-eckigte oder andere Formen. Wann ſie wohl ausgetropffet / ſtreuet ihr Saltz darüber / und laſt ſie bis an den andern Tag ſtehen / damit ſie ſich wohl ſchlieſſen. Hernach kehret ihr ſie um / und ſaltzet ſie auch auf der andern Seiten / und laſſet ſie alſo in den Formen ſo lange ſtehen / bis ſie hart werden. Leget ſie alsdann im Gegitter oder Stroh an die Lufft / daß ſie noch härter werden: Hernach ſchlieſſet ihr ſie weg / bis ihr ſie nöthig habet. Ich befinde keine beſſere / oder reinlichere Invention, die Käſe fetter oder beſſer zu halten / als daß man ſie in das geſaltzene Waſſer tuncke / hernach in Näſſel-Blätter winde / und ſie in Töpffe oder andere Geſchirr einen auf den andern lege / damit ſie ein-

ander

ander befeuchten mögen. Man muß ſie aber nicht in ſumpfichte oder feuchte Oerter ſetzen / wie etliche zu thun pflegen. Die leichteſte Art harte Käſe geſchmeidig zu machen / iſt / wenn man ſie in Haber-Stroh windet / und auf Bretterchen in dem Keller leget / alſo / daß keiner den andern berühre.

Zu mercken iſt / daß man etliche Kühe findet / derer Milch ſo fett iſt / daß es faſt unmöglich wird / Käſe davon zu machen / wo man nicht den Rohm etwas abnimmt / und ſind gemeiniglich ſolche Kühe von weniger Milch; Muß man derohalben zuvor einen Verſuch thun / und ſehen / wie man ſich verhalten müſſe / wenn man der allzu fetten Milch den Rohm etwas abgenommen hat. Die Milch-Gefäſſe / wovon ihr den Rohm zu der Butter genommen / muß man in einen ziemlichen warmen Ofen / oder vor ein Feuer ſetzen / und ſelbige zuweilen umwenden / daß ſich die Milch ſonder Laff ſetze oder gerinne: Hernach machet man Käſe davon / welche man umwendet und ſaltzet / gleichwie andere. Wann ſie trocken ſind / tuncket man ſie in geſaltzen Waſſer / bindet ſie in Heu oder Blätter / leget ſie in Töpffe / und träget ſie im Keller; Man wendet ſie auch offtmahls / und befeuchtet ſie. Dieſe werden nicht unangenehme zu eſſen ſeyn. Will man einen guten Käſe machen / der alſofort zum Eſſen dienet / ſo nimmt man des Mittages den Rohm von der Milch / welche des Morgens iſt gemolcken worden / mit ſo viel friſch-gemolckener warmer Milch: Dieſes menget man durch einander / und thut ein wenig von obbeſagten Laff / welcher in ſaltzenen Waſſer darinn zerrieben worden / darein / rühret alles wohl herum / und läſt es eine Stunde ſtehen. Nach dieſen thut ihr ſolches in eure Form / und laſt es nicht länger als 24. Stunden ſtehen; Damit ſie ſich nun deſto beſſer ſetzen / ſo nehmet Töpffe die unten weit und oben enge ſind. Den Winter über könnet ihr ſolche Töpffe in einen Keſſel voll warmen Waſſer ſetzen / bis die Milch laulich werde / und deſto beſſer gerinne oder käſe. Das Orangen-Blumen-Waſſer iſt treff lich gut an ſtat des Geſaltznen zu gebrauchen. Dieſe Compoſition könnet ihr auch mit geſtoſſenen Mandel-Safft / welcher mit Milch und Orangen-Blumen-Waſſer durch eine Siebe gegangen / vermiſchen / und ſind dieſe Käſe beſſer im Frühling / als in anderer Jahres-Zeit.

Von der Wettich oder Wadicke / welche vom Käſe lecket / wird auch ein angenehmer Käſe / den man in Franckreich *la Brouſſe* nennet / folgender geſtalt gemachet: Wann die Milch noch ſüſſe iſt / thut man ſie in einen Keſſel über das Feuer / und läſt ſie ſo heiß werden / als es möglich / jedoch daß ſie nicht ſiede; So bald man nun vermercket / daß etliche Bläßlein auffahren / ſo gieſſet man alſobald etwas von der klahren kalten Milch darzu / rühret ſie allzeit fleißig um /

um / damit ſich der Käſe nicht an den Grund oder die Seite des Keſſels ſetze: Hernach ſchäumet man das obere ab/ und thut es in eine Schüſſel; und eben dieſes iſt es / welches man *la Brouſſe* nennet. Wann man ſolches eſſen will/ ſtreuet man Zucker darüber.

Die Kräuter-Käſe betreffend/ genieſſet man dieſelbe ſelten allein/ ſondern ſchabet ſie meiſt auf die Butter oder andere Käſe/ um ihnen eine Herbe zu geben. Die alte Käſe/ ſo nicht faul und ſtinckend ſeyn / dienen mehr allerley Speiſen / bevorab aber Suppen und Käſe-Küchlein zu machen/ als daß ſie ſo blos hin verſpeiſet werden. Daß die faule und madige Käſe geſund/ wird niemand ſo leicht zu bereden ſeyn/ wann er erwäget/ daß alle Fäulung unſerer Natur gäntzlich zu wider / und der gefährlichſten Kranckheiten fürnehmſte Urſachen ſey / ja ſo gar der Menſchliche Cörper / vermittelſt der Fäulniß/ in ſeine gäntzliche Verweſung verfalle. Ich geſchweige / daß die ſo häuffige mit den Käſe hineingeſchluckte Maden und Würmer / viele tauſend ihres gleichen in den Magen und Gedärmen ausbrüten / gantze Würm-Häuſer anſetzen/ und wir alſo ſelbſten durch ſolche ſtinckende vermeynte Lecker-Bißgen / uns manche ſchwere Kranckheit auf dem Halſe ziehen / und gleichwohl ſind wir bemühet/ die Käſe annoch ſtinckend oder madigt zu machen / und entweder ſie alſo zu verſpeiſen / oder alsdann erſt/ wann ſich die Maden bereits darinnen abgeſpeiſet haben.

**Den Schaaffs-Käſe mild und herbe zu machen:**

So wird hierzu ein friſcher Schaaf-Käſe erwählet / oben ein Loch hineingeſchnitten / in ſolches Brandwein/ oder auch nur gemeinen Wein ſo viel hineingegoſſen als beliebet / und man etwan meynet / daß der Käſe deſſelben gnugſam angezogen habe / alsdann läſſet man ihn ſo lange ſtehen / bis er mürbe und weich wird / ſo wird er am beſten verſpeiſet. Wann aber dieſer Käſe etwas länger ſtehet/ wird er durch und durch madigt; Läſſet man ihn auch noch länger ſtehen / bis die Würmer ſich gantz und gar durchgefreſſen haben / ſo dienet er vielen zu einer gantz angenehmen / und ihrer Meynung nach / geſunden und Magen ſtärckenden Speiſe.

**Den Schaaff- Küh- und gar alten Holländiſchen trocknen Käſe zu einen ſo genannten Schmier-Käſe einzuſchneiden:**

So zerbrechet den Käſe zu kleinen Stücken / oder aber reibet ihn klein/ miſchet in einen (mit ſeinen Deckel verſehenen) Napff oder Tiegel / ein gutes Theil friſchen Milch-Rohm und friſche Butter darunter / nachdem man den Käſe gerne fett und mürbe haben will / dann auch gröblich gemahlenen Ingber ſamt einer geriebenen Muſcaten-Nuß nach Proportiones des Käſes/ vermiſchet alles wohl durch einander/

der / verwahret und ſetzet es an einen kalten Ort / bis es ſich zuſammen abgefreſſen hat; Sehet dann und wann nach / und rühret es ferner unter einander / ſtreichet dieſen alſo zubereiteten Schmier-Käſe / welcher an vielen Orten viele Liebhaber findet / auf Brodt / und genieſſet ihn nach Belieben.

Die beſte Haupt-Probe aller Käſe iſt die / wann man von derjenigen Art des Käſes / von welcher man / ob ſie lange in dem Magen liege / unverdaulich oder geſund ſey wiſſen will / etwan ein Achtel-Pfund auf dem Reib-Eiſen klein reibet / und gleich als wann man eine Käß-Suppe machen will / mit einer halben Maaß Fleiſch-Brühe ſo lange als harte Eyer auffieden läſſet / und alsdann vermittelſt eines Durchſchlages durchtreibet; Löſet ſich nun der Käſe in der Fleiſch-Brühe alſo auf / daß wenig daran in dem Seyher zurück bleibet / ſo iſt es ein wahres Zeichen / daß der Käſe mürbe / leicht verdaulich und nährend ſey. Bleibet aber ein ziemliches Stücke / ſo zähe und hart / in dem Durchſeyhen unaufgelöſet zurück / ſo kan man ſich leicht die Rechnung machen / daß der Käſe nicht weniger in dem Magen gleich einen Stein / hart und unverdaulich liegen bleibe.

Die Käſe werden am füglichſten eingekauffet / weil ſie noch neu ſind / und am meiſten verführet werden / dann um ſolche Zeit ſind ſie am beſten / auch am wohlfeileſten / nachgehends aber bekommt man ſelten Käſe die nicht ſchimmlich / faul / oder zum wenigſten anbrüchig ſind.

Betreffend die Verwahrung der Käſe / ſo erfodern ſie keinen gar zu feuchten Ort / dann ſonſten werden ſie faul / auch keinen allzu trockenen / wo ſie nicht dürre / ſpröt und trocken werden ſollen. Dieſemnach verwahret man ſie am beſten in denen Kellern; wann ſie aber bereits angeſchnitten / bindet man ſie in Papier ein / oder aber wann ſie etwas ſpröt und trocken worden / bedecket man den Anſchnitt mit weiſſen Kraut-Blättern / oder wickelt auch den Käſe in ein feuchtes Tuch über und über ein / wodurch er dann wieder feucht und mürbe wird.

Die Maden zu vertreiben / oder vielmehr zu verhüten / legen einige Johannis-Kraut / Rauten / Wermuth / oder welches andere vor noch beſſer halten wollen / Arons-Blätter und Bircken-Laub auf die Käſe / legen auch nicht viel Käſe auf einander / damit ſie nicht ſo bald weich werden / und einer den andern anfaule. Die allerbeſte Art aber iſt dieſe / daß man die Käſe auf Haber-Stroh in den Keller lege / ſo daß keiner den andern berühre / und öffters umwende.

Uberaus groſſe Käſe werden zu Lodi in Lombardie gemachet / wie dann deren einige über 400. Pfund wägen. Die Parmeſan-Käſe ſind auch wegen ihrer Gröſſe berühmt / indem offt zwey Männer genug zu thun haben / wann

ſie einen ſolchen Käſe von einen Ort zum andern tragen wollen. Von denen Weſt-Gothen ſchreibet Olaus Magnus lib. 3. daß dieſelbe ſo groſſe Käſe machen / daß kaum zwey Männer dieſelbe 100. Schrit weit tragen können / und ſoll ein Mann genug zu thun haben / ein Viertel davon auf einen Schubkarren wegzuſchieben; Am allergröſten aber muß derjenige Käſe geweſen ſeyn / den einsmahls die Königin Chriſtina in Schweden / dem Könige in Franckreich verehret hat / weil darzu ein eigen Schiff hat müſſen gebauet werden / und der Käſe in der Circumferentz ſo groß geweſen / daß ſich ein Räuter zu Pferde hat darauf tummeln können.

Käſe-Fladen:

Hierzu nehmet ihr kleine Stücklein von den Blätter-Teig / und menget einige Schnittlein Käſe darunter; Wann ihr nun euer Eiſen mit friſcher Butter in einem Papiere beſtrichen habet / ſo thut ihr die kleinen Schnittlein darauf / und zwar in ſolcher Weite / daß ſie ſich / wann ſie gahr ſeyn / an einander fügen.

Käſe-Fülſel zu den Torten:

Nehmet etwas weich / wie auch etwas harten Käſe / ein Pfund Butter / acht Eyer / davon ihr die Helffte des Weiſſen wegthut / und ein wenig fein Weitzen-Mehl / befeuchtet es mit kalten Waſſer / und verſuchet es hernach. Befindet ihr / daß es zu weich / ſo vermenget es mit etwas Mehl; Iſt es aber zu hart / ſo thut etwas Waſſer und Butter darzu. Wann ihr nun davon eine Torte machen wollet / ſo formiret den Boden von Torten-Teig: Laſſet aber zuvor (damit es feſte werde) die Lufft dadurch gehen / ehe ihr dieſes Gefülſel darein thut.

**Kavelung** / iſt ein gewiſſer Kauffmanniſcher oder in Handlung gebräuchlicher Terminus, welcher bedeutet die Waaren / welche ſollen verkauffet werden / von einander und in gewiſſe Sorten ſetzen / damit die guten mit den ſchlechten zugleich untermenget / weggehen mögen; Solcher geſtalt werden in dem Rhingau zu gewiſſen Zeiten des Jahrs die Rheiniſche Weine verkauffet. Es wird nemlich von Chur-Mayntz / unter deſſen Bohtmäſſigkeit das Rhingau ſtehet / eine gewiſſe Deputation von etlichen Prælaten gemachet / welche unterſuchen müſſen / wie viel Stück Rheiniſchen Weins nach vollbrachter Wein-Leſe in dieſen oder jenen Diſtricts des Rhingaus / ſonderlich zu Hochheim gemacht worden. Dieſe Unterſuchung und Aufzeichnung der Weine geſchiehet zu dem Ende / damit man nicht allein den Vorraht des Weins erkündigen / ſondern allen Monopoliis und Propoliis vorkommen / und verhindern möge / daß die guten Weine nicht allein weggeſuchet werden / und die ſchlechten beliegen bleiben / oder daß ein Land-Mann / welcher eine gute Wein-Leſe ge-

gehabt/ dem andern/ ſeinen Nachbarn/ im Verkauff keinen Schaden thun könne. Dieſemnach muß jedweder von deſſelben Diſtricts Unterthanen ſeine Stücker Wein / die er in dem Herbſt gemacht hat/ bey denen Herren Deputirten angeben / worauf ſolche Weine gekoſtet / und durchgehends ſchlechte und gute zu einerley Preis/ jedoch dergeſtalt auf die Auction, welche man **Kavelung** nennet / geſetzet werden / daß man die Ausprobirte / ihrer Güte und Quantität nach (zum Exempel/ wann deren 600. in dem Hochheimiſchen Diſtrict wären befunden werden / von No. 1. als den beſten an / bis auf No. 600. als den in der Probe am ſchlechteſten befundenen) numeriret; Hierauf gewiſſe Loß-Zettul machet/ von welchen jeder Zettul 2. Stück Rheiniſchen Wein in ſich begreiffet / und zwar allzeit ein Stück von den vorderſten als den beſten / und ein Stück von den hinterſten als den ſchlechteſten/ welche ſie Kreyer nennen ; Alſo / daß der/ welcher No. 1. als das beſte ziehet/ auch dabey N. 600. als das ſchlechteſte/ und der / welcher Num. 2. bekommet/ auch Num. 599. und ſo fort an / bis endlich in der Mitten 300. und 301. zuſammen kommen/ nehmen muß/ und zwar in den Preis/ welchen die Wein-Händlers dafür zu geben geboten haben / bey welchen Boht die Mayntzer/ als des Churfürſten Unterthanen / allzeit den Vorzug haben ; Will auch ihnen jemand mehr bieten / ſo ſetzet derſelbe den Marck-Preis / darnach ſich alle diejenige / welche Rheiniſchen Wein einkauffen wollen/ richten müſſen. Es ſeynd aber ſolche Käuffer obligiret/ die Lotterey-Zettul bey denen Deputirten der Kave zu nehmen / und zu erwarten/ was ihnen das Glück vor Rheiniſche Wein-Stücke in Händen ſpielen wolle. So nun z. E. jemand 4. Loß-Zettel bey der Kavelung genommen/ ſo würde er dafür 8. Stücke Rheiniſchen Wein bekommen/ welche ihme dann von dem Schreiber der Kavelung angewieſen werden/ bey welchem Bauren oder Land-Mann er ſolche abzufordern hat / deme er auch das Geld dafür (den bey der Kavelungs-Auction bedungenen Land-Preis nach) zu bezahlen hat. Was diejenigen Stück-Fäſſer betrifft/ welche in der Probe allzuſchlecht befunden worden / ſelbige werden nicht mit in die Kavelung gebracht/ ſondern den Bauren/ um ſolche ſelbſt/ ſo gut ſie können / zu verkauffen; Wie dann einige wol lieber wünſchten/ daß die Kavelung gar nicht eingeführet wäre / damit ſie ſolcher geſtalt ihre Weine ſelbſt im Preis / ſo hoch ſie wolten/ halten könten.

**Käuen** / Cibum mandere; manducare, Fr. *macher la Viande*, heiſſet die Speiſe im Munde mit den Zähnen zermalmen/ und wann ſie ſonderlich zähe iſt / oder die Zähne beginnen ſtumpf zu werden/ ſolche eine Zeitlang in den Mund hin und wieder weltzen/

tzen/ bis ſie endlich zum Verſchlucken tüchtig ſey / oder daß auch der Safft heraus geſogen worden / wie die Oſt-Indianer mit ihrem Bettele-Kraut/ und die Braſilianer mit ihrer Jucca-Wurtzel thun / welche die alten Weiber ſo lange käuen müſſen / bis ſie den Mund voll Speichel bekommen/ den ſie nach und nach in einen Topf ausſpeyen/ und davon ihren gewöhnlichen Tranck zubereiten. Das Käuen / welches unſere Ammen denen kleinen Kindern zu Gefallen thun/ gehöret auch hieher / weil manche garſtige unreine Vettel / denen ihnen übergebenen zarten Kindern / die Speiſe zwar in dem Munde vorkäuen / die beſte Subſtantz davon aber ſelbſt einſchlucken/ und das übrige mit ihren garſtigen ungeſunden / und von dem ſtinckenden Zahn-Fleiſch mit Scharbockiſchem Blut vermengtem Speichel hernach wieder denen Kindern in dem Munde ſtreichen. Man frage hierauf / woher es komme/ daß ſo viele Kinder in der Jugend ſterben/ groſſe Leibes-Schmertzen empfinden / ausſchlagen / grindig und voller Eiter-Beulen werden ? oder / ob ſie gleich von vornehmen Eltern gebohren/ ein laſterhafftes Naturel an ſich nehmen / welches ja nicht anders/ als von dem von unzüchtigen und unreinen Säug-Ammen eingeſogenen Geblüt/ und genoſſenen Speichel / durch welchen auch ein Hund / ſeinem Herrn nachzulauffen / kan angewöhnet werden/ herkommen kan. Vide hiervon ein Mehres unter dem Wort Kinder.

Wiederkäuen / wird eigentlich von gewiſſen Thieren geſagt / und die Urſach deſſen / etlichen quer überlauffenden Fibris oder Zäſerlein in dem innerſten Häutlein der Kehle / vermittelſt welcher das Futter heraus aus dem Magen/ und wieder in den Mund geführet wird/ zugeſchrieben. Dergleichen wiederkäuende Thiere ſeynd/ wie ſie im 11ten Capitel des 3ten Buchs Moſis beſchrieben werden / das Cameel/ die Caninichen und der Haſe/ welche denen Juden / vermög Göttlichen Geſetzes unrein waren / weil ſie zwar wiederkäueten / aber die Klauen nicht ſpalteten; Hingegen waren viel andere Thiere/ als ſonderlich das Rind-Vieh und die Schaafe/ ihnen rein/ weil ſolche zugleich wiederkäueten/ und auch die Klauen ſpalteten. Merckwürdig iſt hiebey / daß/ da ſonſt das Wiederkäuen nur denen unvernünfftigen Thieren zukommt/ zu Padua ein Benedictiner-Mönch gefunden worden/ der eben wie die Thiere die einmahl verſchluckte Speiſe ruminiret und wiedergekäuet hat. Die Medici urtheilten/ dieſer Menſch müſte zwey Magen haben; Als er nun geſtorben/ wurde er geöffnet/ da man dann befunden/ daß der Magen-Mund/ Oeſophagus, allenthalben Fleiſch-reich / und gleich einem wohl-befleiſchten Muſculo oder Mäußlein/ die übrige Theile des Leibes aber alle recht und gebührlich beſchaffen

ſen geweſen / auſſer daß dieſer Mönch zwey Hörner gehabt / wie dergleichen auch bey andern wiederkäuenden Menſchen bemercket worden. Vide hiervon mit mehren Salmuth Cent. 1. Obſ. 100. inſonderheit Thom. Bartholinum in Hiſtor. Anatom. Cent. 5. Hiſt. 16.

Kehle / vide Hals.

Keller / Cella, Fr. *la Cave*, iſt ein unter der Erden bequemer Ort / in welchen Speis und Tranck verwahret wird. Ein ſolcher Keller iſt entweder ein öffentlicher Stadt- Hoff- oder Communitäten / und dann ein privater Schenck- und Haus-Keller / ein durch Kunſt gewölbter / oder in Felſen gehauener / oder ein mit Balcken überlegter / tiefer oder ſeichter / feuchter oder truckener / wohl- oder übel-aptirter / zierlich / reiner oder unreiner / Aus-ſpeis- und Vorrahts-Keller.

Die erſte Art / nemlich der publiquen Stadt- oder Rahts-Keller betreffend / ſo ſeynd ſolche faſt durchgehends in unſern Teutſchen Reichs- und Municipal-Städten angelegt / auch ſo gar cum Privilegio peculiari, & jure prohibendi, daß in einigen derſelben ſonſt niemand Rhein-Wein oder frembd Bier / als nur ein ſolcher Rahts-Keller ſchencken darf; An einigen Orten hingegen bemühet ſich der Raht / einen ſolchen Keller zwar zu haben / und was damit gewonnen wird / dem gemeinen Weſen zum Beſten wieder anzuwenden / läſt aber indeſſen auch den frembden Wein- und Bier-Schenck einem jeden Bürger / der ſolchen unternehmen will / und kan / frey / welches dann auch der Bürgerlichen Freyheit / und der Libertät der Commercien (von welcher alles / was nur den geringſten Schein eines Monopolii hat / muß ausgeſchloſſen ſeyn) convenabler iſt.

Ein öffentlicher Hoff- oder Communitäten-Keller / dergleichen die Clöſter / Univerſitäten und andere Communen an einigen Orten zu haben pflegen / iſt ein ſolcher / in welchem der / entweder auf denen Domainen und Tafel-Gütern gewonnene / oder auch der von dem Zehenden gefällige Wein / öffentlich ausgeſchenckt wird; Und haben einige Pfaffen-Keller darinnen dieſes voraus / daß / weil ſie kein Ungeld zahlen dörffen / ſie deſto gröſſere Maaß und unverfälſchten Wein geben können / dannenhero auch gröſſern Zulauff / als andere Bürger-Keller haben.

Ein privater Bürgerlicher Schenck-Keller iſt derjenige / den ein Bürger anleget / und daraus an andere Bürger bey gantzen und halben Maaſſen den Wein (entweder / daß ſolcher über die Straſſen geholet werde) verläſt / oder auch gar ſitzende Gäſte hält / die denſelben in ſeinem Hauſe austrincken. Von ſolchen öffentlichen Bürger-Wein-Kellern iſt nun an einigen Orten ein gewiſſer Numerus determiniret / welche das Wein-Schencks

Privilegium Titulo oneroſo an ſich gebracht / auch etwan noch jährlich ein Gewiſſes davor der Stadt-Cämerey / zur Beybehaltung ihrer Gerechtigkeit / entrichten müſſen ; Oder es ſtehet einem jeden frey / der nur Bürger iſt / ein Wein-Haus anzurichten / und einen Wein-Keller anzulegen / dabey ſich dann wieder die Reſtriction findet / daß einige ſolcher Leute / entweder in allen frey haben / ſitzende Gäſte zu halten / und auch über die Straſſe / ins Groß oder bey kleinen Maaſſen / zu verkauffen / oder es iſt ihnen jenes / nemlich das ſitzende Gäſt-Halten / verbohten / auch etwan allein zugelaſſen / bey gantzen Stübigen / nicht aber bey Maaſſen / Seidlein oder Nöſſeln zu verkauffen ; Etliche dürffen auch nur eigen gewonnenen Wein oder eigen gebrauetes Bier ( ſo lange ſolches währet ) ausſchencken / müſſen aber hernach / wann ſolches vorbey iſt / den Keller wieder zumachen / und nicht eher wieder eröffenen / bis etwan die Reyhe ( wo ſolche unter der Bürgerſchafft eingeführet iſt ) wieder an ſie kömmt ; Andere haben Macht / Jahr aus Jahr ein ihre Kellers mit eigen gewoñenen oder eigen gebrauten Wein oder Bier / oder auch mit frembden offen zu halten : Was aber in dieſen allen vor eine rechte Maaß zu treffen ſey / ſoll künfftig in unſerm neu-eröffneten Policey-Collegio gewieſen werden.

**Ein durch Kunſt gewölbter Keller** iſt derjenige / welcher mit einem dauerhafften Gewölb ſo wohl geſchloſſen iſt / daß nicht allein ſolches etliche 100. Jahr lang nach einander gantz unverſehret ſtehen / ſondern auch ein ſolcher Keller von der Capacität iſt / etliche 100. oder mehr Fuder oder Stück-Faß Wein oder Bier in ſich zu beſchlieſſen / wie hiervon die unter ſo viel Teutſcher Fürſten Schlöſſern / und Rahts-Häuſern / angelegte Keller / Zeugniß geben können.

An vielen Orten / ſonderlich in Gebürgen / wo das Terrain darnach beſchaffen iſt / als wie in den Alpen und Pyrenæiſchen Gebürgen / findet man **in Felſen eingehauene Kellers** / wozu etwan die Natur durch eine formirte Höhle ſchon Anleitung gegeben / oder welche auch durch Menſchen Hände ausgehauen worden. In ſolchen Kellern hält ſich das Geträncke überaus wohl und lange / ſo daß man auch / wann etwan in währenden Kriegs-Unruhen die Eigenthümer davon verjaget / und die Keller eine geraume Zeit hernach wieder eröffnet worden / das Geträncke darinn noch wohl-ſchmäckend und unverſehret ( ob gleich die Fäſſer etwas vermodert ſeyn ) den Wein aber gleichſam in einer dicken Haut / die er rund herum geſetzet / unverändert liegend gefunden / und ſolchen ohne Schaden hernach auf friſch Gefäß wieder abziehen können ; Wodurch man auf die Invention der eiſernen Reiffe oder Bänder gekommen / die man um die groſſen Stück-

Fäſſer

Fäſſer geleget/ weil ſolche nicht/ wie die Höltzerne der Vermoderung unterworffen ſeyn.

Wo hingegen das Terrain ein ſolches Gewölbe oder Felſen-Keller nicht zulaſſen will/ da müſſen ſolche blos/wie in den Waſſer-reichen und ſumpfigten Oertern zu erſehen/ **mit Balcken überleget**/ und unten der Boden mit guten Cement, Tarras oder Kütt ausgeleget/ auch gegen andringende Waſſer verwahret werden; Und zwar wird ein ſolches Cement auf folgender geſtalt zubereitet:

Nimm guten gebranten Kalck in Steinen/ löſche ihn mit Eßig ab/ doch alſo/ daß er nur zu Mehl falle. Ferner nimm Ziegel-Stein/ Glas und Feilſpän/ oder Hammerſchlag: Dieſes alles in einen Mörſer klein geſtoſſen/ und durch eine hären Siebe geſiebet. Hierauf nehmet guten Lein-Oel/ thut es in einen Topff/ ſetzet es zum Feuer/ thut darzu ein wenig Silberglett/ ſiedet es mit einander/ und nehmet von dem Ziegel-Mehl 1. Maaß/ Kalck-Mehl und Hammerſchlag/ jedes eine halbe Maaß/ Glas-Mehl anderthalb Maaß: Dieſes Mehl alles durch einander mit dem Oele angemachet/ auch ein wenig Terpentin und Rehe-Haar mit einem Eiſen durch einander wohl geſchlagen/ ſo iſt es gut; es muß aber nicht zu feucht geſchlagen werden.

Der gebräuchlichſte Cement wird von guten Kalck/ harten Steinen und Sand/ aus Tropff- oder Dachſteinen zubereitet. Wann man einen nicht allzutieffen ſumpfigten Boden antrifft/ ſo überſchüttet man ſolchen mit groſſen Feld-Steinen/ füllet hernach groben Sand und Kieß darzwiſchen: Beleget ihn ferner mit groben Waſſer- und Fluß-Sand/ auch wohl auf ſolchen mit harten Flieſſen/ damit es eben in den Keller zu gehen ſey. Man machet auch ſolche Flieſſen auf beyden Seiten etwas abhängig/ und in der Mitten längſt den Keller-Gang/ zwiſchen den zweyen Reyhen Fäſſern eine Rinne/ welche auf ein in den Winckel des Kellers eingemaurtes Reſervoir zugehet/ damit/ wann in allen Fall ein Faß auslauffen ſolte/ der Wein in ſolchen Reſervoir wieder könne gefangen werden. Etliche pflegen auch in alle Ritzen des Bodens/ wo ſie das durchdringende Quell-Waſſer vermuthen/ Hartz und Pech einzulaſſen/ oder auch mit Bleyerne Platen zu verwahren. Zu einen guten Eiſen-Kütt nimmt man ſchwartz Pech oder Hartz/ thut es in eine Pfanne/ nimmt hernach Stein-Mehl und Eiſen-Feil-Spän/ klein unter einander vermiſchet/ läſt es zergehen/ rühret auch klein gefeilt Bley darzu/ und rühret es ſtets um: Hernach vom Feuer genommen/ und das Eiſen damit in den Stein geküttet.

**Tieffe Keller** ſeynd die jenige/ welche des guten Terrains-halber 24. bis 30. Stuffen tieff hinunter können gegraben werden. Der Keller ſelbſt/ in welchen das Geträncke verwahret

wird/

wird / hat eine genugſame Höhe; Wann er 15. bis 20. Schuhe hoch iſt/ wiewohl viel groſſe Schloß- und Stadt-Keller zuweilen eine hohe Gewölbung haben/ und als kleine Kirchen anzuſehen ſeyn.

**Niedrige Keller** ſeynd diejenige/ da man kaum eingehen oder aufricht darinn ſtehen kan / ſonderlich wann es ein ſchmales Tonnen-Gewölbe iſt.

**Ein feuchter Keller** iſt derjenige/ deſſen Gewölbe/ Mauren und Boden immer naß und feucht ſeyn / ein Salpeteriſcher Schaum zwiſchen denen Ritzen hervordringet/ und alles was in ſolchen Keller verwahret wird / leicht verſtocket und verfaulet.

Hingegen iſt bey einem **truckenen Keller** ſolches nicht zu beſorgen / die darinn Umgehende oder Trinckende werden auch nicht ſo leicht von Flüſſen und Kopff-Wehetagen/ als in feuchten Kellern incommodiret/ als in welchen die Dünſte continuirlich aus der Erden ſteigen / und allerhand gifftiges Ungezieffer häuffig generiret wird/ (deren beſte Nahrung der Salpetriſche zwiſchen denen Ritzen hervordringende Schaum iſt.)

**Ein wohl aptirter Keller** iſt derjenige/ in welchen nicht allein das Geträncke ſeine räumliche Lager-Statt hat/ ſondern welcher auch ſo wohl eingetheilet iſt/ daß ein Speiß- und Obſt-Keller gleich daran ſtoſſe/ und auch etwan/ wie in groſſen Schenck-Kellern zu erſehen/ etliche Stuben und Logiamenter umſitzende Gäſte darinnen zu accommodiren/ mit angeordnet worden; Ein ſolcher Keller will auch eine ſo breite ſteinerne Treppe von der Gaſſen heraus haben/ auf welcher man groſſe Stück-Fäſſer hinunter laſſen/ und wieder heraufziehen könne; Auch wird eine hinten in den Hofe des Hauſes eingehende Thüre / mitten in den Hauſe aber eine dicke mit Eiſen beſchlagene Lucke erfordert/ durch welche man in Feuers-Gefahr die koſtbahrſten Mobilien geſchwinde herunterwerffen/ und folglich eine ſolche Lucke mit naſſen Pferde-Miſt belegen kan / damit man wegen des Feuers-Gefahr deſto ſicherer ſeyn möge; an welchen groſſen Keller aber dieſe jetzt-erzehlte Stücke mangeln / der kan vor einen übel aptirten gehalten werden.

**Ein zierlicher / reinlicher Keller** wird derjenige genennet/ in welchen alles ſauber und propre gehalten wird/ was ſo wohl die Fäſſer anbelanget / die in ſchöner Ordnung ihren Numeris nach liegen / als auch der Boden ſauber und mit reinen Steinen beleget/ die Wände und das Gewölbe wohl ausgeweiſſet/ oder gar mit Oel-Farben beſtrichen / auch noch darzu / wie in groſſen Schloß- und Raths-Kellern zu erſehen / mit allerhand moraliſchen Figuren und Hiſtorien (den Urſprung des Geträncks und deſſen Wirckung in Maaß und Uber-Maaß vorſtellend) ausgezieret/ hin und wieder ſaubere Zimmer und Cabineten darbey angebracht

bracht ſeyn / in welchen Fremde und Einheimiſche / ſonderlich aber ſolche/ die gern alleine ſeyn wollen / accommodiret werden können; wie dann in groſſen Handels-Städten viel Arbitragen , Schiffer-Rechnungen / und andere die Commercia angehende Contracten mehr / durchgehens aber viel Affairen, und darunter viel Ehe-Packten in ſolchen Wein-Kellern/und bey einem guten Glas Wein / unter vertraueten Freunden abgehandelt werden; In welchen Keller ſich nun ſolche Gelegenheit nicht findet / die Fäſſer übel gewartet / beſchmieret / und voller Spinne-Weben ſeyn / die Wein- und Bier- Brandwein- und die Tobacks-Gäſte unter einander ſitzen/ und der Geſtanck denen Hineingehenden gleich auf der Keller-Treppe in die Naſe ſchläget / das mag billig ein rechtes Sau-Loch und unreiner Schwein-Stall genennet werden.

**Ein Aus-Speiß-Keller** wird derjenige genennet / in welchen das Geträncke und das Brodt / ſo täglich verſpeiſet oder zum Deputat verordnet iſt / verwahret wird; Uber dieſen Keller hat der Keller-Schreiber die Aufſicht / gleichwie hergegen der **Vorraths-Keller** unter des Keller-Meiſters Direction und Inſpection ſtehet. In dieſen Vorraths-Keller werden die Herrſchafftliche und Raths-Weine bey gantzen Stück-Faſſen aufbehalten/ nach Ordre des Keller-Meiſters von Zeit zu Zeit aufgefüllet / und das was zum täglichen Gebrauch nöthig iſt/ dem Keller-Schreiber herausgelanget. In einigen groſſen Städten wird auch ein oder mehr ſolcher Vorraths-Keller gehalten / um der Kauffleute Weine/ welche ſie einbekommen / und wieder auswerts zu verſenden gedencken / niederzulegen / damit die Acciſe oder das Ungeld nicht dadurch frandiret werden möge. Wie ſich dann auch ſo bald als ſie zu ihren eigenen Haus-Gebrauch / oder zum Verkauff in der Stadt ein oder mehr Eimer daraus haben wollen / das geſetzte Ungeld davor bezahlen müſſen.

Die Verrichtungen / welche in Wartung der Weine bey denen Kellern erfodert werden/ beſtehen kürtzlich in folgenden:

Daß man nemlich die Keller allezeit wohl und reinlich auskehre / und von allem Unluſt und Unſauberkeit entledige / damit nichts darinnen ſey / wovon der Wein einigen böſen Geſchmack (wie gar bald geſchiehet) an ſich ziehen könne.

Im Sommer müſſen alle Oeffnungen vor den Sonnenſchein wohl verwahret ſeyn; Damit auch kein Blitz eindringen möge / kan man die Fenſter mit friſchen grünen Waſen belegen/ dieſelbe bisweilen begieſſen/ und wann ſie dürre ſind / wieder mit friſchen abwechſeln. Im Winter ſoll man der übermäßigen Kälte gleichfals wehren/ die Thüren mit Stroh belegen; Man muß aber kein Kohl-Feuer hinein brin-

 gen/

gen / dann der Dampff ſchlägt in die Weine. Die Fenſtern müſſen auch alſo eingerichtet ſeyn / daß man ſie nach Erfoderung der Winde und des Gewitters verſchlieſſen und öffnen könne / damit weder die übrige Hitze noch Kälte Schaden bringe.

Die Keller-Thüren / welche gegen Weſten und Norden ſtehen / ſind die beſten. Ein Fenſter oder zwey ſoll man auch auf- oder zuthun zur Zeit / wann es Hitze oder Kälte wegen vonnöthen iſt: Wann es donnert und blitzet / ſoll man die Fenſter nicht offen laſſen / auch nicht wann der Oſt-Wind wehet; Daß aber der Donner und Blitz dem Wein und Bier groſſen Schaden bringe / wiſſen gute fleißige Haus-Wirthe wohl / indem er ſie am Geſchmack und Farbe verändert / darum etliche nicht allein bey kommenden Ungewitter die Keller-Fenſter und Thüren wohl verwahren / ſondern auch auf die Fäſſer ein Eiſern Blech / Saltz und Kießling-Steine legen; wo es aber ſchon geſchehen wäre / muß man den Wein alſobald in ein friſches Faß ablaſſen / vorher aber das Faß / darauf man es ziehen will / mit einem Waſſer (darinn Lorbeer / Haſel-Stauden-Blätter / Myrten / Fenchel / wie auch Wacholder-Beeren gekocht) wohl ausſpühlen / und wieder trocknen: darnach den Wein darauf laſſen. Wann das Bier umſchlägt / muß ihm mit Violen-Wurtz / Ingwer / Muſcaten-Nuß / Nägelein / Lorbeer-Blätter / und dergleichen Gewürtze geholffen werden. Siehe hiervon unter den Wörtern Wein und Bier ein mehres.

Man ſoll auch das gantze Jahr durch nicht geſtatten / daß man Fleiſch / Speck / Oel / Zwiebeln / Möhren / Rüben / Kraut / Brodt / Käſe oder Obſt / welches doch etliche Haus-Wirthe in ihren Wein-Kellern halten / hinein bringe / und iſt beſſer / ſie liegen leer / als daß die Weine verderben.

Daher iſt gut und rathſahm / daß der Eingang zum Keller wohl gelegen / und nicht gefährlich ſey / damit der Haus-Vater deſto öffters darzu ſchauen / und allen fürfallenden Ungelegenheiten vorbauen möge. Wo es ſeyn kan / iſt es gut / daß neben der andern Stiegen eine ſonderbare in dem Hauſe hinabgehe / darzu der Haus-Herr allein den Schlüſſel habe. Das vornehmſte und beſte Stück des Kellers iſt / wann er kalt / friſch und trocken / unter ſich mit breiten Steinen gepflaſtert / und oben gewölbet iſt. Und dieſes iſt in der Natur gegründet / daß der Wein darum in kalten Kellern gehalten wird / damit die eindringende Wärme ſolche nicht ausdünſte / und die Geiſter entzünde / wie es offt geſchiehet / daß wenn die Kellers-Oeffnungen nicht genugſahm in der Sommers-Hitze verſtopffet ſind / der Wein ungeſchmackt / Geiſt-loß und unkräfftig wird / wie man ſolches zum öfftern ſiehet / daß der Wein / ſo am warmen Orten gehalten wird / leichtlich in einen Eßig ſich verwandelt.

Je kälter / tieffer und finſterer der Keller iſt / je beſſer bleibet der Wein / und je weniger darff man die Fäſſer füllen / darüber der Aufſeher ſonderliche Unterweiſung haben ſoll, alles wohl zu beobachten / mit Wiſchen / Füllen und andere Arbeit zu rechter ordentlicher Zeit vorzunehmen / und ſo immer fortzufahren / damit die Weine bey dem Spund allezeit ſauber / die Fäſſer und Reiff nicht anlauffen noch ſchimmlich werden.

So man Reſervoirs hinten in den Kellern gemachet, / ſoll man ſolche wohl decken / damit keine gifftige Thiere in dieſelbe hinein kommen / oder auch unverſehens jemand durch einen Fehl-Tritt hinein fallen möge.

**Keller-Bediente** / ſolche ſeynd / in ſo weit der Ein- und Verkauff der Weine oder eines andern Geträncks / item das Selbſt-Brauen des Biers / die Wartung des Kellers und der Weine / und das ordentliche Rechnungs-Führen / darunter verſtanden wird: (1) **Der Keller-Meiſter**; (2) **Der Keller-Schreiber**; (3) An einigen Höfen **der Ausſpeiſer** / der das Deputat und Tafel-Brod unter Händen hat; (4) **Die Küpers / Böttgers oder Wein-Verlaſſer**; Und dann endlich **die Keller-Knechte oder Handlanger.**

Was den **Keller-Meiſter** anbetrifft / iſt ſolches an einigen Höfen eine Adeliche Charge, an andern aber nicht. In jenen Fall hat etwan der Keller-Meiſter andere Bedienung bey Hofe zugleich mit; Alſo / daß nur die andern Keller-Bediente ihme von allem Red und Antwort geben / auch Ordre von ihm empfangen / im übrigen aber die Nohtdurfft und Arbeit des Kellers allein beſorgen müſſen. Oder / es bekommt der / welcher bey einigen Teutſchen Höfen **Hoff-Kellner** genennet wird (wie dann auch in vielen Ober-Teutſchen Wirths- und Wein-Häuſern / diejenige / welche mit den Wein umgehen / ſolchen zapſen und Rechnung darüber halten / **Kellners** genennet werden) an andern Teutſchen Höfen das Prædicat als **Keller-Meiſter**; Und ſtehet alsdann erſtlich unter dem Ober-Hoff-Meiſter / Marſchall / oder Ober-Schencken: Muß aber vors andere auch in Einkauffung der Weine / deroſelben Conſervation, und die Haupt-Rechnung darüber zu führen / wie auch dem Keller-Schreiber oder Mund-Schencken täglich / was verordnet iſt / aus dem Vorrahts-Keller auszugeben / ſich gebrauchen laſſen. Ein ſolcher Keller-Meiſter hat vielmahls in Verſchickungen / zum Einkauff frembder Weine / groſſe Gefahr und Verantwortungen auf ſich; Indem er nicht allein / Krafft ſeiner Beſtallung / ſich eydlich verbinden muß: Seines hohen Principals Schaden / ſo viel ihm möglich / abzuwenden; Hingegen deſſen Nutzen auf alle Weiſe und Wege zu befördern / keine Intri-

gues, Colluſiones oder Fineſſen (ſo des Herrn Intereſſe zuwider) zu gebrauchen/ eigenen Wein-Handel/ um ſich alles Verdachts zu entſchütten/ gantz und gar abzuſchaffen/ und ſich mit der Gage, welche ihm als Keller-Meiſter gereichet wird/ genügen zu laſſen. Er muß ferner ein perfecter Wein-Kenner ſeyn/ und eine feine Zunge/ ſolche zu proben haben/ damit ihm nicht quid pro quo angeſchmieret werde. In dem Wein-Handel ſelbſt muß er vortrefflich beſchlagen ſeyn/ die beſten Wein-Märckte/ von wannen ſolche aus der erſten Hand nach Hofe zu legen/ wohl wiſſen/ Rechnung und Scripturen, Wechſel-Agio und Intereſſe zu calculiren/ wie auch die Alligations-Rechnung wohl verſtehen. In Bereitung und ſo genannter Verſchneidung der Weine/ ihrer Conſervation, wie auch ſo gar dem Faß-Binden ſelbſt/ muß er als der beſte Böttger oder Küper verſiret ſeyn; Wie man dann auch zu dergleichen Keller-Meiſtern gemeiniglich ſolche Leute nimmt/ welche das Küper- oder Faß-Binder-Handwerck ex profeſſo erlernet/ in unterſchiedlichen Wein-Kellern gedienet/ und ihren eigenen Wein-Handel hernach eine geraume Zeit wohl geführet haben/ auch dermaſſen angeſeſſen und bekannt ſeyn/ daß man ihnen ein Capital (ſonderlich/ wann ſie vorher gute Caution beſtellet) wohl anvertrauen möge.

Der **Keller-Schreiber**/ welcher faſt gleiche Wiſſenſchafften und Qualitäten haben muß/ und deme über das täglich bey Hofe conſumirte Geträncke/ Rechnung zu führen/ oblieget/ folglich auch/ nebenſt dem Keller-Meiſter/ ſeine Rechnungen vor dem Hoff-Controlleur, und endlich vor dem Ober-Hoff-Meiſter oder Ober-Schencken juſtificiren muß; Iſt der nächſte nach dem Keller-Meiſter. Seine Information iſt in des Herrn von Seckendorff Teutſchen Fürſten-Staat pag. 542. & ſeq. ausführlich zu erſehen.

In groſſen Rahts-Kellern/ welche entweder vor ein Gewiſſes an dem Meiſt-bietenden verpachtet/ oder auf Rechnung und Adminiſtration ausgethan werden/ iſt der Adminiſtrator derſelben **Keller-Meiſter** und **Keller-Schreiber** zugleich/ welcher etwan das Prædicat als **Keller-Amptmann** oder **Hauptmann** dabey führet.

Folgen **einige Verordnungen und Beſtallungen**/ nach welchen an einigen Fürſtlichen Höfen die Keller-Bediente angenommen werden; Und zwar erſtlich:

**Eine *Notul*, worauf ein Speiſer anzunehmen.**

Erſtlich ſollet ihr dem Durchl. Fürſten und Herrn/ Herrn N. N. getreu/ hold/ gehorſam und gewärtig ſeyn/ auch alles dasjenige/ ſo in und unter ſolchen Dienſt-Wartungen ihr vernehmen und erfahren werdet/ ſon-

derlich was und wie viel an Getränck im Keller vorhanden/ bey euch in geheim verſchwiegen behalten/ und darum mit niemanden / als für die es Ampts / Dienſt und Pflichten wegen gebühret/ Unterrede halten / und hierüber allenthalben anders nichts thun/ und laſſen / denn was einem getreuen verpflichteten Diener nach Recht/ Erbar- und Billigkeit wohl anſtehet/ eignet und gebühret.

Zum Andern/ und ferner inſonderheit/ ſollet ihr euch gegen dem Hoff-Marſchall/ auch Rent-Meiſter/ an die ihr ſonderlich Vorrahts halber gewieſen/ alles Gehorſams / jedoch weiter nicht als gemeiner und ſonderbarer Ordnung und Pflichten gemäß / verhalten/ und deme/ was von denſelbigen zu Seiner Fürſtl. Durchl. Nutz und Beſten verordnet und angeſchaffet wird/ getreulich nachkommen / auch darob ſeyn / daß alle Getränck fleißig gewartet/ gefüllet/ und die Fäſſer jederzeit abgewiſchet und rein gehalten werden/damit die Getränck durch Unfleiß keinen Schaden nehmen.

Drittens ſollet ihr auſſer und über geſetzte und gemachte Ordnung / ohne ſonderbaren wiſſentlichen ausdrücklichen Befehl Sr. Fürſtl. Durchl. und Dero beſtalleten Ober-Officier, nichts an Getränck oder Brod im geringſten ausſpeiſen/viel weniger heimlichen verparthyeren laſſen / bey Vermeydung höchſter und ernſter unnachläſſiger Straffe.

Zum Vierten ſollet ihr der Back-Ordnung gemäß/ mit Aufziehung und Abwägung des Brods und andern einverleibten Puncten/ jederzeit getreulich und fleißig nachkommen / und darunter keine Ueberſetzung und Nachläſſigkeit ſpühren laſſen/ inſonderheit das Brod von dem Becker oder ſeinem Geſinde ſelbſten annehmen/ und wieder heraus geben.

Zum Fünfften / desgleichen auch/ wie ſich ebenmäßig gebühret/ alles Getränck jederzeit ſelbſten perſöhnlich/ wo möglich/ ausſpeiſen und ausgeben/ und nicht dem Keller-Knecht/ welcher auf die Handreichung und Herbeytragen beſchieden/ oder andern Perſonen / denen es nicht befohlen und anvertrauet/ untergeben.

Zum Sechſten ſollet ihr die Ausſpeiſung-Regiſter und Tag-Zettul mit fleißigen Aufmercken ſelbſten halten/ und nicht auf die Schiefer-Tafel / oder anderer Perſonen Anzeichnen euch verlaſſen / viel weniger denſelbigen nachſchreiben / die Tage-Zettul alle Tage unſerm Hoff-Marſchall zu unterſchreiben übergeben / auch die gewöhnliche Quartal- und gantze Schluß-Rechnung jedesmahl zu rechter Zeit richtig verfertigen/ und dem Küchen-Schreiber gedoppelt zuſtellen.

Zum Siebenden / alles Zechen vor euch und andern Keller-Perſonen bey Verluſt des Dienſtes abſchaffen und einſtellen / auch niemanden vom Hoff-Geſinde oder Frembden / noch auch

Handwercks-Leuten / als Schuſter und dergleichen hineinführen / oder zu euch beſcheiden.

Zum Achten / über die Ordnung keinen an Speis und Tranck etwas reichen ; Ob es aber wider Verbot geſchehen würde / ſoll unſer Hoff-Marſchall daſſelbe in Rechnung nicht auffnehmen / ſondern ausſtreichen / und euch an eurer Beſoldung und Deputat abkürtzen.

Zum Neunten / wenn der Hoff-Böttner im Keller oder ſonſt zu arbeiten / ſoll er fleißige Auffſicht haben / daß alle Fäſſer wohl gebunden und verwahret / auch keine andere an die Arbeit / als die darauf befehliget / und vermöge Beſtallung zu verrichten ſchüldig / gelaſſen werden.

Zum Zehenden / wann frembde Herrſchafft oder andere Ausrichtungen fürfallen / ſollt ihr den Wein / ſo nach gehaltener Mahlzeit oder Zech überbleibet / es ſey gleich viel oder wenig / wiederum im Keller nehmen / und von dem extraordinairen Trunck abſchlagen.

Zum Eilfften ſollt ihr mit Ernſt Auſſicht haben / daß bey Fürſtl. oder andern Ausrichtungen / desgleichen Ausfertigung kalter Küchen / und in Abweſenheit Fürſtl. Durchl. mehr nicht / denn was aufgangen oder abgeſchicket / verſchrieben werde.

Zum Zwölfften ſollt ihr auch daran ſeyn / daß über der aufgerichteten neüen Back-Ordnung unverbrüchlich gehalten werde.

### Eines Haus-Kellers Pflichtleiſtung.

Wemnach der Durchläuchtigſte rc. rc. Unſer rc. rc. euch N. N. zum Haus-Kellner angenommen / und beſtellen laſſen; Als ſollet ihr geloben / ſonderlich aber euch in eurem jetzigen anbefohlenen Dienſte getreulich verhalten / Wein und Bier fleißig warten / die ledigen Faſſe ſo balden reinmachen / und mit Fleiß abbinden / damit das Getrăncke nicht in Abſchmack kommen / oder verderben möge. Niemanden nichts an Getrăncke oder Brodt / in- oder auſſerhalb Hofs / ſonderlich denen es nicht gebühret / ohne Vorwiſſen des Speiſers / folgen laſſen / auch für euch und die Eurigen alles Abtragens / Ausſchleiffens an Getrăncke / Brodt und andern enthalten / und was ihr auf Befehl des Speiſers ausſpeiſen werdet / daſſelbe mit treuen Fleiß mercken / und ihm / dem Speiſer / anmelden / damit es jederzeit an gehörenden Ort verſchrieben und berechnet werden kan.

Fürnemlich ſollet ihr / wenn mit Hochermelten unſerm gnädigſten Fürſten und Herrn / ihr in Deroſelben Aemter oder ſonſten verreiſet / alles Getrăncke und Brodt fleißig in Acht und Verwahrung nehmen ; Niemanden nichts / denen es nicht gebühret / ohne Vorwiſſen des Hoff-Marſchalls geben und folgen laſſen / und alles dasjenige / ſo ihr ausſpeiſet / mit Fleiß verzeichnen / und richtige Tage-Zettel halten / dieſelbe förder dem Speiſer einhändigen /

digen/ daß jedes an ſeinem Ort gebühr- lich verſchrieben und berechnet werden kan. Ihr ſollet auch alles Geträncke an Wein und Bier / ſo viel euch vom Speiſer befohlen wird / jederzeit bene- ben dem Keller-Jungen aus dem Kel- ler vor dem Ausſpeis-Laden verſchaf- fen / nicht andere Perſohnen / ſo im Keller nicht gehörig/ darzu gebrauchen/ wie ihr beyde denn zugleich / da etwas an neuen Faſſen zu machen / oder alten Faſſen zu beſſern und zu binden / daſſel- be ſelbſten verfertigen / wie auch alles Bier / ſo aus dem Brau-Hauſe zu der Fürſtlichen Hoffhaltung geführet / in die Faſſe zu rechte bringen / und da es die Nothdurfft nicht erfordert / ohne Vorwiſſen und ſondern Befehl/ keinen Stadt-Bütner in Keller nehmen und fordern / und euch ſonſten allenthal- ben des Speiſers Befehl und Anord- nung/ an dem ihr hiemit gewieſen ſeyn ſollet / gemäß verhalten ꝛc. ꝛc. Darge- gen ꝛc. ꝛc.

**Keller-Knechts Pflichtleiſtung.**

Ihr ſollet geloben ꝛc. ꝛc. daß ihr dem Durchl. ꝛc. ꝛc. Unſerm ꝛc. ꝛc. in dem aufgetragenen Keller-Knechts- Dienſt / und was euch darunter mehr befohlen wird / auch gemeine und ſon- derbahre / jetzige und künfftige Hoff- und Keller-Ordnung ausweiſen und mit ſich bringen wird / getreu / hold/ ge- horſahm und gewärtig ſeyn. Seiner Fürſtl. Durchl. Ehre ꝛc. ꝛc. und in ſol- chen aufgetragenen Dienſt / nach allen beſten Verſtande / Sinn und Witz/ ohne Anſehen oder Schein/ männigli- ches vornehmen und verrichten / was zu gutem Nutz und Gedeyen gereichen mag / daſſelbe weder durch Neid/ Haß/ Freundſchafft / Gunſt / Gabe / Ver- heiſſung / noch um keinerley Urſachen willen / nicht unterlaſſen / auch alle dasjenige / ſo in und unter ſolcher Dienſt-Wartung/ ihr vernehmen und erfahren / da es andern/ denen es nicht gebühret zu wiſſen/ offenbahret würde/ Nachtheil drohete und Ungelegenheit machte / bey euch in geheim verſchwie- gen behalten/ und daraus mit nieman- den / als vor die es Amts-Dienſt und Pflicht nach gehöret / und hierüber al- lenthalben anders nicht thun und laſſen ſollet / denn was einen getreuen Die- ner nach Recht und Billigkeit wohl an- ſtehet / eignet und gebühret.

Zum andern ſollet ihr den verordne- ten Aufſeher / desgleichen dem Spei- ſer / an die ihr gewieſen / allen billigen Gehorſam/ jedoch weiter nicht/ als ge- meine und ſonderbahre Ordnungen und Pflicht/ ausweiſen / erzeigen / und ihnen zu beſſerer erträglicher Verrich- tung / ihre Dienſte Handreichung thun.

Zum dritten / dieweil fürnemlich verordnet/ auf Anweiſung und Geheiß des Speiſers / das Füllen und Abwi- ſchen der Faſſe zu verrichten / und im Ausſpeiſen dem Speiſer zur Hand zu gehen / ſo ſollet ihr demſelben zuforderſt getreulich und fleißiglich nachkommen/ inſonderheit/ da unſer gnädigſter Fürſt

und Herr/ oder Ihr. Fürſtl. Durchlauchtigkeit geliebte Gemahlin auf Dero Aemtern ſeyn würden/ ohne ſonderbahren Befehl oder Geheiß/ zuwider der Ordnung und Abſchaffung/ niemanden etwas herauszugeben/ euch unterfangen/ oder zu verpartiren verſtatten/ damit man nicht Urſache haben möge/ eure Stelle zu ändern ꝛc. ꝛc.

### Des Brau-Meiſters N. Pflichtleiſtung.

Ihr ſollet geloben ꝛc. ꝛc. daß dem Durchl. ꝛc. ꝛc. Unſern ꝛc. ꝛc. ihr unterthänigſt ꝛc. ꝛc. inſonderheit aber ſollet ihr alle das Maltz/ ſo zu Ihr. Fürſtl. Durchl. Hoffhaltung zu machen/ mit allem treuen Fleiß ſolcher geſtalt verfertigen/ daß daſſelbe mit Nutzen/ und ohne Mangel verbrauet werden kan; wie ihr dann alle die Gerſten/ ſo zu mältzen ſeyn werden/ ſelbſt von dem Korn-Schreiber zugemeſſen und gewähret nehmen; Auch das Maltz/ ſo jedesmahl verbrauet/ in Beyſeyn gedachten Korn-Schreibers wieder getreulich abmeſſen/ und mit ihm darüber richtige Kerb-Stöcke der Regiſter halten ſollt/ damit/ was jedes Quartal an Gerſten vermältzet und verbrauet wird/und wie hoch ſichs aufgemältzet/ gebührlichen berechnet werden kan. Ingleichen ſollet ihr euch das Bier-Brauens dermaſſen mit allem Treu und Fleiſſe angelegen und befohlen ſeyn laſſen/ auf daß mit demſelben in der Mühlen/ ſo wohl im Brau-Hauſe/ der Gebühr nach/ richtig umgangen/ und ohne einigen Schaden/ jederzeit gute tüchtige Biere im Fürſtl. Hoff-Keller geleiſtet werden. Die Brau-Zeuge rein halten/ daß die Biere/ ehe ſie in Keller gebracht/ nicht verſäuren; Sollet auch niemanden/ dem es nicht gebühret/ in das Maltz- oder Brau-Hauß heimlich oder öffentlich einlaſſen/ Unterſchleiff darinn verſtatten/ oder heimliche Zechen halten/ ſo wohl über dem jenigen Covent und Trebern/ ſo euch von jedem Gebräu verordnet/ für euch ſelbſt oder die Eurigen/ nicht das Geringſte aus dem Fürſtl. Schloß-Maltze oder Brau-Hauſe abtragen oder ausſchleiffen/ſondern euch an deme/ was euch geordnet/ begnügen laſſen/ und euch ſonſten allenthalben/ wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret/ erzeigen und verhalten/ alles bey Vermeydung mehr Höchſt-gedachten unſers gnädigen Fürſten und Herrn höchſter Straffe und Ungnade ꝛc. ꝛc.

**Keller-Rechnung**/ ſolche iſt in Anſehung der Keller-Bedienten unterſchiedlich. Der Keller-Meiſter/ oder wer des Weins oder Biers erſte Einnahme und Einkauff hat/ kan jede Sorte von Getränck unter gewiſſe Rubriquen in ſeinem Buch/ ſonderlich (von was vor einen Ampt- oder Kauffmann ers empfangen/ oder wie ers vor baar Geld eingekaufft/ und zwar der Quantität/ der Maaß/ und Eych nach) in die

Einnahme bringen / und dann wieder in die Ausgabe oder im Credit, was er aus ſeinem Vorrahts-Keller davon / an den Keller-Schreiber oder Ausſpeiſer / bey Ahmen / Eymern / Vierteln oder Bouteillen geliefert / darüber er ſich dann gebührend quitiren / oder jedesmahls eigenhändig in ein Beweis-Buch einſchreiben laſſen kan. In ſolchen Credit kan er ferner den Füll-Wein tragen / und über jedes / das er empfängt oder einkaufft / richtige Lieferungs-Zetteln und Verkauff-Rechnungen beylegen: Auf welche Weiſe es ihm leicht ſeyn würde / jedesmahl / wann der reſtirende Vorraht viſirt und richtig aufgenommen worden / parat zu ſeyn / dem Hoff-Marſchall oder Ober-Schencken / ſeiner Adminiſtration halber / Red und Antwort zu geben; Zumahl / wann er ſich auch wohl vorſiehet / ſeine ausgelegte Unkoſten-Fracht- Zoll- und Zehrungs-Agio, Proviſion- Mäckler- und Brief-Porto-Rechnung (im Fall er etwan auſſerhalb Landes / um Wein einzukauffen / wäre verſchickt geweſen) mit Quitungen zu belegen / und ſolcher geſtalt eine richtige Courant-Rechnung / über die mitgenommene baare und ihme nach remittirte oder aſſignirte / und wieder davon ausgezahlte Einkauffs- und Unkoſten-Gelder / zu übergeben. Ein Formular davon zu machen / wird demjenigen leicht ſeyn / der irgends des Buch-Haltens etwas kündig iſt. Wir können uns geliebter Kürtze halben dieſes Orts nicht dabey aufhalten / zumahl da es künfftig in unſerm **vollkommenen Haus-Hoffmeiſter** ſoll angewieſen werden.

Eine Keller-Rechnung über das täglich ausgegebene Tafel- und Deputat-Geträncke zu halten (zumahl / wann / wie an groſſen Höfen geſchicht / ſo gar viel Perſonen daſſelbe zu empfangen haben) iſt ſchon etwas beſchwerlicher / kommt aber doch auch aus dem Fundament des Buch-Haltens her / nur daß es ein mehreres Schreiben / als was ins Groß aus dem Vorrahts-Keller geliefert wird / erfordern will.

**Keller-Recht** / ſolches begreifft vielerhand Obſervanda in ſich: Als erſtlich den Willkomm / welcher in einigen Schloß- oder Rahts-Kellern denen frembden oder vornehmen guten Freunden / wann ſie zum erſten mahl dahin kommen / præſentiret wird / und gemeiniglich in einer guten groſſen Humpe beſtehet / die vieler Orten / üblen Gebrauch nach / muß ausgeleeret werden / ſolte man auch darüber die Keller-Treppe nicht wieder finden können.

Zweytens / ſo mainteniren dergleichen Kellers / und zwar mit gutem Fug / ihren Burg-Frieden / oder das Recht / daß keine Stänckereyen und Zanck-Händel an dergleichen locis publicis & privilegiatis dörffen angefangen werden.

Drittens / hat der Keller-Wirth das Jus retentionis, an Hut / Mäntel

tel und Degen / wann einer mehr verſaufft / als er bezahlen kan / und man ihme nicht borgen will.

Viertens / wird es ſtraffbar erkannt / wann man an die Fäſſer klopfet / um zu ſehen / ob ſie voll oder ledig ſeyn / weil dadurch der Wirth gleichſam beſchimpfet wird / als ob man an ſeinen Vorraht zweifelte. Andere wollen nicht leiden / daß man Hunde mit in die Kellers bringe / oder mit denen Kannen und Gläſern / wann ſolche ledig ſeyn / gleichwie in gemeinen Bier-Schencken / auf den Tiſch klopffe / ſondern man ſoll ſich der Glocken darzu bedienen. Grobe unfläthige Zotten und Poſſen / Fluchen und Schwehren / von ſich hören zu laſſen / iſt als etwas hoch-ſtraffbares von allen honeten und Chriſtlichen Gemühtern jedesmahl erkannt worden; Und daher auch aus reputirlichen Wein-Häuſern / wo erbare Zuſammenkünffte ſeyn / billig abzuſchaffen / damit ehrliche Leute an ſolchen Schweinen nicht geärgert werden / oder gar davon Anlaß nehmen möchten / dergleichen Oerter / in welchen ſolche Narrentheidungen und unnützes Geſchwätz (durch welches der Heilige Geiſt betrübet wird) vorgehen / hinführo zu meyden.

In einer gewiſſen vornehmen Handels-Stadt wird es auch nicht zugelaſſen / an dem vornehmſten Tiſch des Raths-Kellers daſelbſt von Handlung zu ſprechen / oder Contracten zu machen / welches ich aus folgenden Urſachen alſo geordnet zu ſeyn / glaube: Weil dieſes ein Ort der Sorgen-Entlaſſung / und nicht der Speculation auf ernſtliche Geſchäffte ſeyn ſoll; Weil auch / wann etwan einer der Contrahenten mehr als der andere getruncken / ſelbiger leicht im Contrahiren möchte hintergangen werden / welches er des andern Tages / und bey nüchtern Muth zu bereuen hätte. Endlich / ſo könte es auch ſeyn / damit die Handels-Arcana inter Pocula nicht entdecket / oder die übrige Compagnie an andern guten Diſcurſen gehindert werde.

**Kerfel** / Chærophyllum ſativum; Cerefolium, **gemeiner oder Garten-Kerfel** / Chærophyllum ſylveſtre, **wilder Kerfel**. Sein Temperament ſetzet Hoffmannus hitzig und trocken im erſten Grad; Uberdem iſt es dabey ſubtil, durchdringend / eines guten Geruchs / und kömmet der Peterſilie an Kräfften faſt gleich. Inſonderheit aber treibet es den Urin / zermalmet den Stein / befördert die Weibliche Monaht-Zeit / zertheilet das geronnene Geblüt / bringet gar gelinde den Schlaff / und hat viele andere fürtrefliche Tugenden mehr bey ſich.

**Spaniſch-Kerfel** / Myrrhis major vel ſativa, Cerefolium Hiſpanicum, Fr. *Cerfueil d'Eſpagne.* Wegen ſeines anmuhtigen Geruchs heiſſet dieſer Spaniſche Kerfel auch Cicutaria, und iſt in Franckreich ſehr bräuchlich. In ſeinem Temperament iſt er etwas ſtärcker / als der gemeine Kerfel.

In der Küche hacket man das junge/ und annoch zarte Kraut unter Lactucke/ und dergleichen Salat; Den Erwachſenen leget man untern Miſt/ ſo wird er weiß/ gelinde/ und zum Salat gleichfals bequehm. Will man den Kerfel recht gut eſſen/ muß man ihn alle Monaht neu ſäen/ damit er deſto zarter ſey.

**Kern**/ oder der Rohm von der Milch/ vide **Milch**.

**Kern-Beiſſer**/ vide **Fincken**.

**Ketzin**/ vide **Fiſch**.

**Keuler**/ vide **Schweine**.

**Keyſerlich Wahl- und Crönungs-Banquet**, von ſolchem/ als einer ſonderbaren Solennität/ iſt vornehmlich zu leſen/ die güldene Bull cap. 27. §. 1. Goldaſti Reichs-Satzung p. 268. Limnæus ad A. B. c. 27. §. 1. Obſervat. 7. &c. Wie es bey des Königs Joſephi I. Crönung gehalten worden/ davon ſchreibet Sigism. Ferrarius part. 3. c. 4. p. 142. folgender geſtalt: Wegen Chur-Sachſen ſetzte ſich der Herr Graf von Pappenheim/ als Reichs-Erb-Marſchall/ in Begleitung etlicher von Kayſerlicher Guarde und Trompetern/ wie auch ſeiner beyden Trabanten/ zuerſt zu Pferde/ und ritte in den/ unweit dem Raht-Hauſe/ bey dem Perl-Brunnen/ geſchütteten Haber/ welcher auf 70. Scheffel geweſen seyn ſoll/ bis an des Pferdes Bruſt/ nahm daſelbſt ein ſilbern Maaß voll/ ſtriche es mit einem ſilbern Stab ab/ gab es ſeinem Diener/ und wurde ſodann der Haber dem Volck Preiß gegeben.

Wann der neu-gekrönte Kayſer an die Tafel gegangen/ verrichten/ nach der güldenen Bull Verordnung/ die Geiſtliche Churfürſten das Gebet; Beſagter Ferrarius l. c. p. 143. ſchreibet hiervon alſo: Nachdem nun dieſe Functiones (verſtehe/ die bey der Crönung Königs Joſephi vorgingen) ſich geendiget/ wurden durch die Herren Reichs-Grafen/ welchen der Reichs-Erb-Marſchall mit dem Stab vorging/ die Speiſen aufgetragen/ und der mit allerhand grünen Laubwerck ausgezierte Brunnen/ auf welchen ein gedoppelter Adler war/ mit roth und weiſſen Wein lauffend/ frey gelaſſen. Ihro Majeſtät dem Römiſchen Kayſer/ ſamt dem Römiſchen Könige/ begleiteten die Herren Churfürſten zur Tafel/ und reichten Ihro Kayſerl. Majeſtät der Herr Hertzog Ludwig von Würtenberg das Waſſer/ das Serviet aber Herr Hertzog Auguſt von Hannover; Ihro Königl. Majeſt. wurde beydes von dem Reichs-Erb-Cammer-Ampt gegeben. Wie beyde Majeſtäten zur Tafel ſich wolten niederlaſſen/ ſprach Chur-Mayntz/ als Conſecrator und Ertz-Biſchoff/ das Benedicite, worauf die andern Geiſtliche Chur- und Fürſten antworteten : : : Hernachmahls traten dieſelbe vor den Chur-Mayntziſchen Tiſch/

Tiſch / und nahmen den Chur-Fürſt-lichen ſilbern Stab / daran die Königl. Siegel waren / brachten ſelbigen vor den König / und nahm Chur-Mayntz beſagte Siegel / und legte ſolche auf die Tafel / welche Jhro Majeſtät nach gethanen Verſprechen / ihre Privilegien in gnädigſter Obacht zu halten / an Chur-Mayntz wieder zurück gab.

Wegen des Waſſer-Gebens / wie es bey unterſchiedlichen Kayſerlichen Crönungen gehalten worden / und ſonderlich des Kayſers Maximiliani I. ſchreibet Thuanus lib. 32. Hiſtor. Goldaſt. pag. 268. in ſeinen Reichs-Handlungen / item Sprengerus J. P. p. 180. vor allen aber Rautnerus in der Staats-Kunſt p. 510. folgender geſtalt: Nach Verrichtung dieſes / nemlich der vorerzehlten Geiſtlichen Chur-Fürſten Functionen, tritt Chur-Brandenburg in gleichmäßiger Begleitung ab / und ſetzet ſich zu Pferd / reitet auf den Platz vor einem mit weiſſen Tuch bedeckten Tiſch / oder in die Küchen / nimmt das Hand-Becken und Gieß-Faß / ſamt der Hand-Quelen davon / ſitzet im Raht-Hauſe wieder ab / ꝛc. Bey der Crönung Joſephi beſchreibet Ferrarius dieſen Actum alſo: Darauf der Chur-Brandenburgiſche Geſandte ſich ebenfals in dergleichen Begleitung zu Pferde geſetzt / und von dem / auf den Küchen-Platz ſtehenden bedeckten Tiſch / das ſilberne Gieß-Becken und Kanne mit Waſſer abgeholet / und auf die Königl. Credentz-Tafel gebracht / ꝛc. Zu Kayſers Caroli V. Zeiten wurde ein ſilbernes mit Gold überzogenes Gieß-Becken darzu gebraucht / vid. Limnæum ad A. B. c. 27. n. 3. Obſ. 2. Von dieſem ſilbern Gieß-Becken redet auch die güldene Bull l. c. vide Spangenbergs Adel-Spiegel Vol. 1. lib. 10. c. 7. Der Marggraf zu Brandenburg reitet auf einen ſtattlichen Hengſt / und führet ein ſilbern Becken und Gieß-Faß von 12. Marck Silbers / mit saubern Waſſer / in der Hand. add. Schütz J. P. Vol. 1. diſſert. 7. Thuldenus lib. 2. Hiſt. Europ. ſchreibet: Daß zu Ferdinandi IV. Zeiten ein vergüldt Hand-Becken gebraucht worden. Von dem Ort / wo ſolches hingebracht werde / ſchreibet die Aacher Chronick lib. 1. c. 2. Es kommet oben aufs Königl. Salett der Marggraf von Brandenburg / ſamt dem Unter-Reichs-Marſchall / geben Jhro Kayſerl. Majeſtät in einem güldenen Becken das Waſſer.

Viertens / ſo bringet / vermöge der güldenen Bull, der Pfaltz-Graf vier / mit Fleiſch von dem gebratenen Ochſen erfüllete kleine ſilberne Schüſſeln / und ſetzet ſolche vor dem Kayſer auf den Tiſch; Dieſe Schüſſel-Zahl wird eben ſo genau nicht mehr obſerviret. Von des Caroli V. Crönung ſchreibet Goldaſt: Der Pfaltz-Graf ritte in das Haus / da die Küche war / nahm zwey Eſſen auf einander; Gleiches lehret auch Limnæus ad A. B. l. c. obſ. 4. von der Crönung Ferdinandi.

Und

Und Rautnerus in der Staats-Kunſt part. 4. c. 4. §. 20. ſchreibet: Drauf begiebt ſich/ gleichwie vor dieſen/ Chur-Pfaltz/ ſamt dem Chur-Fürſtl Hoff-Geſinde/ Trompeter und Heer-Paucker/ auch zu Roß hinab/ zu der auf dem Platz aufgeſchlagenen Küchen; läſt von dem daſelbſt gebratenen/ und mit allerhand Wildpret geſpickten/ und von allerhand Geflügel angefüllten Ochſen/ ein Stück abſchneiden/ füllet damit eine ſilberne Schüſſel/ und läſt ſie mit einer andern bedecken. Einer ſolchen einigen ſilbern/ und mit einer andern bedeckten Schüſſel/ gedencket auch Sprengerus in Inſt. J. P. c. 2. p. 187. Wie es bey des Königs Joſephi Crönung gehalten worden/ davon ſchreibet offt-bemeldter Ferrarius als folget: Alsdann begabe ſich der Chur-Fürſt in Bayern aus deſſen Gemach/ ſamt dem Chur-Fürſtlichen Erb-Marſchall/ und Bedienten/ unter Trompeten- und Paucken-Schall vor das Rath-Haus/ und ritten als Ertz-Truchſes zur Küche/ hinter dem Perl-Brunnen/ darinnen der Ochs gebraten/ nahmen daſelbſt in zwey doppelt verdeckten Schüſſeln die Speiſen von dem gebratenen Ochſen/ und trugen dieſelbe auf die Kayſerliche und Königliche Tafeln in voriger Begleitung/ wobey der Reichs-Erb-Marſchall mit dem Stab voran gegangen.

Zu mercken iſt hier/ daß/ nachdem der Chur-Fürſt von der Pfaltz/ Fridericus V. An. 1623. durch Käyſer Ferdinandum II. in die Acht erkläret worden/ der Hertzog Maximilianus in Bäyern deſſen Chur-Würde wieder bekahm/ auch mit ſolcher ſolenniter An. 1623. den 25. Februarii auf dem Reichs-Tag zu Regenſpurg infeſtiret wurde; wiewohl damahls die Chur-Sächſiſchen und Chur-Brandenburgiſchen Herren Commiſſarii, wie auch der Spaniſche Ambaſſadeur und Pfaltz Neuburg dieſem Actui gewiſſer Urſachen halber/ nicht beywohnen wolten; Mit dieſer ihme conferirten Chur-Pfältziſchen Chur-Würde ſolte nun auch zugleich des heil. Römiſchen Reichs Ertz-Truchſeſſen-Amt verknüpffet seyn; Dahero die neue Chur-Fürſten in Bäyern ſolches/ wie oben gedacht/ bey der Crönung Ferdinandi III. & IV. Leopoldi I. & Joſephi I. verrichtet; wiewohl ihnen ſolches von dem durch den Weſtphäliſchen Friedens-Schluß wieder eingeſetzten Chur-Fürſten von Pfaltz-Heydelberg/ und zwar aus dieſen Urſachen diſputirlich gemachet wurde/ weil Pfaltz vorgabe/ es gebühre das Ertz-Truchſeſſen-Amt nicht der Chur-Würde/ ſondern den Pfältz-Gräfl. beym Rhein oder Käyſerl. Hoff-Richter-Amt/ und darzu gehörigen Landen. Weil nun er/ der neu wieder eingeſetzte Chur-Fürſt/ ſolche würcklich in Beſitz hätte/ als wäre er auch würcklicher Reichs-Truchſes/ u. hätte ihm ſolches auch nach Transferirung der Chur nicht können genommen wer-

werden; Wie er ſich dann auch An. 1650. noch dieſes Tituls angemaſſet. Endlich aber nach langen Diſputiren/ durch eine ſpecial Transaction An. 1651. ſolchen an Chur-Bäyern cediret/ und ſich mit dem Reichs-Schatzmeiſter-Amt vergnüget.

Als des heiligen Römiſchen Reichs Ertz-Schenck/ iſt vermöge güldener Bull. C. 27. der König in Böhmen: Dieſer ſoll gleichfals geritten kommen/ und in der Hand ein 12. Marck ſchweres/ und mit halb Wein und Waſſer eingeſchencktes Pocal haben/ welches er/ nachdem er vom Pferde geſtiegen/ Sr. Römiſch. Käyſerl. oder Königl. Majeſtät zum Trincken darreichen muß. Wie es bey Crönung Königs Joſephi gehalten worden/ davon berichtet Ferrarius l. c. p. 144. folgendes: Immittelſt tratt der Herr Land-Graff von Heſſen-Darmſtadt ſeine Function an mit dem Vorſchneiden bey der Käyſerlichen und Königlichen Taffel. Der Herr Marg-Graff Carl Guſtav von Baden reichte Ihr. Käyſerlichen Majeſtät den Trunck/ und dergleichen Credentzen verrichtete bey dem neu-gekrönten König/ der Herr Graff Vollrath von Limburg Speckfeld, als Reichs Erb-Schenck/ welcher hiebey auch nicht allein Deroſelben den Seſſel gerücket/ und die Königliche Cron bey der Tafel allein abgehoben/ ſondern nachgehends auch allein Ihro Majeſtät wieder aufgeſetzet/ worauf derſelbe das koſtbahre Glas/ daraus der König den erſten Trunck gethan/ und welches zum Credentzen gebrauchet worden/ an ſtatt des güldenen Pocals, dem alten Herkommen gemäß/ zum gnädigſten Angedencken empfangen. Immittelſt/ fähret bemeldter Ferrarius ferner fort/ verrichtete Chur-Pfaltz/ als des Reichs Ertz-Schatz-Meiſter ſeine Function von dem Rath-Hauſe/ mit dreymahliger Auswerffung der güldenen Crönungs-Müntze/auf welcher eine Sonne/ darunter ein Schwerd mit einen grünen Lorbeer-Zweig umwunden/ nebſt dem Königlichen Symbolo, Amore & Timore. Auf der anderen Seite aber die Römiſche Reichs-Crone/ mit der Unterſchrifft: Joſephus Rex Hungariæ coronatus in Regem Romanorum Auguſtæ. die 26. Jan. 1690. zu ſehen war. Die übrige ſilberne Müntze hat der Erb-Schatz-Meiſter/ Herr Graff Theodor von Sintzendorff/ zu Pferde unter das Volck ausgeworffen/ welcher gleichfals von der Käyſerlichen Garde begleitet/ und wie bey denen vorigen Actibus die Käyſerliche Trompeten und Paucken tapffer gehöret worden. Daß aber ſolches Geld-Auswerffen vor der Einführung des Ertz-Schatz-Meiſter-Amts ſchon/ und zwar zu Käyſers Maximiliani II. und Matthiæ Zeiten in Gebrauch geweſen/ bezeuget Welſerus à Neunhoff de Summis S. R. J. officialibus p. 256. aus des Goldaſt. Reichs-Handlungen p. 268. und des

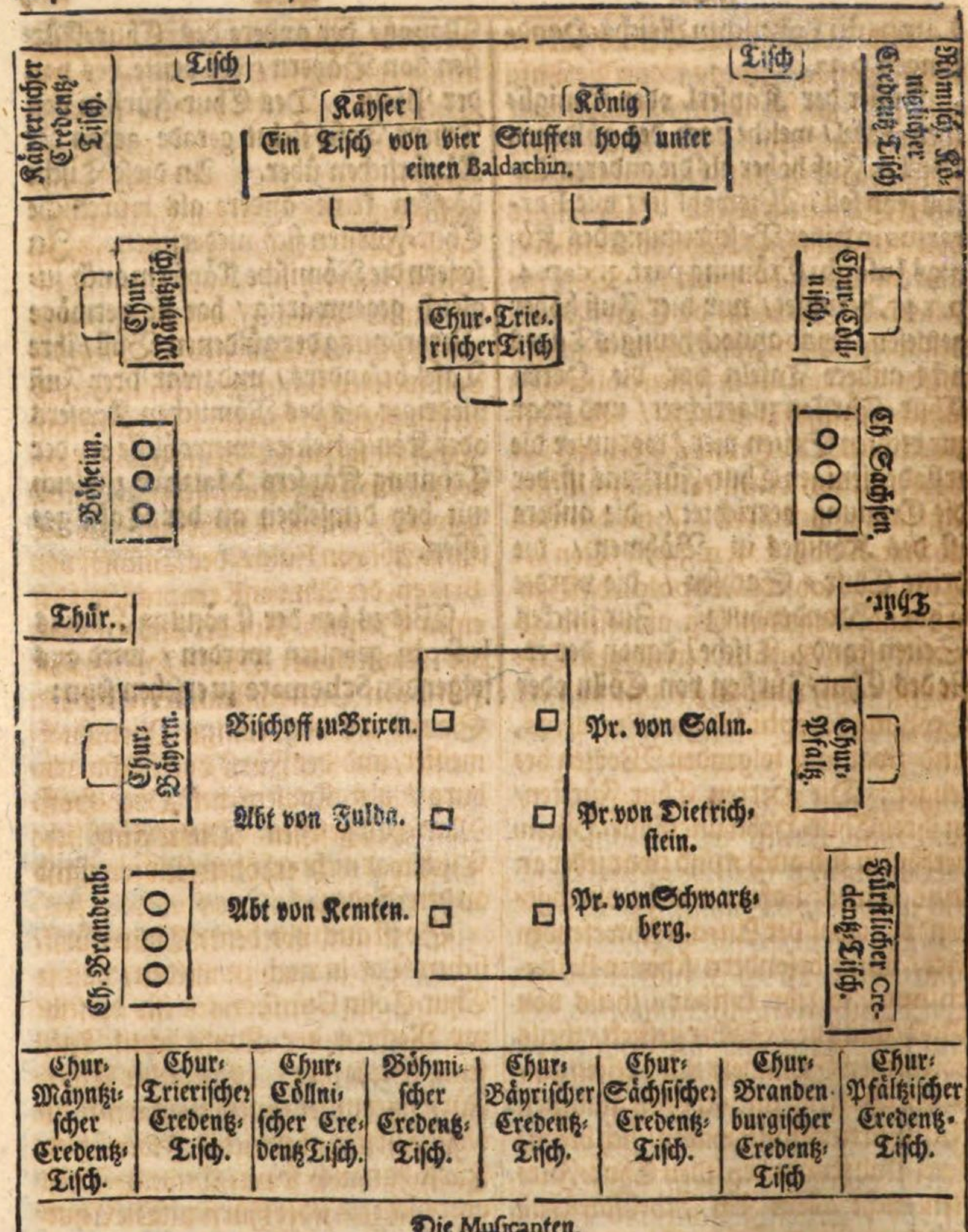
Lam-

Lampadii Politiſchen Reichs-Handlungen p. 32.

Auſſer der Käyſerl. oder Königlichen Tafel/ welche nach der güldenen Bull 6. Fuß höher als die anderen Tafeln ſeyn ſoll; Wiewohl ſie/ wie Ferrarius in ſeiner Beſchreibung des Königs Joſephi Crönung part. 3. cap. 4. p. 145. berichtet/ nur vier Fuß höher geweſen/ ſeynd annoch heutiges Tages acht andere Tafeln vor die Herrn Chur-Fürſten zugerichtet/ und zwar zur rechten Seiten vier/ worunter die erſte desjenigen Chur-Fürſtens iſt/ der die Crönung verrichtet/ die andere iſt des Königes in Böhmen/ die dritte Chur-Sachſen/ die vierdte Chur-Brandenburg. Zur lincken Seiten ſeynd 3. Tiſche/ davon der erſte des Chur-Fürſten von Cölln oder Mayntz/ der andere des Chur-Fürſten von Bäyern/ der dritte des von der Pfaltz. Des Chur-Fürſten von Triers Tafel ſtehet gerade gegen der Käyſerlichen über. An dieſe Tiſche dörffen keine andere als würckliche Chur-Fürſten ſich niederſetzen. In ſo fern die Römiſche Käyſerin auch zugleich gegenwärtig/ hat ſie vermöge Verordnung der güldenen Bull/ ihre Tafel beſonders/ und zwar drey Fuß niedriger als des Römiſchen Käyſers oder Königs ſeine/ wiewohl ſie bey der Crönung Käyſers Matthiæ zugleich mit bey demſelben an der Tafel geſeſſen.

Wie es bey der Crönung Königs Joſephi gehalten worden/ wird aus folgenden Schemate zu erſehen ſeyn:

Kay-


Käyſerlicher Credentz-Tiſch.
Tiſch
Käyſer
König
Tiſch
Römiſch. Königlicher Credentz Tiſch
Ein Tiſch von vier Stuffen hoch unter einen Baldachin.
Chur-Mäyntziſch.
Chur-Trieriſcher Tiſch
Chur-Cölniſch.
Böheim.
Ch. Sachſen.
Thür.
Thür.
Chur-Bäyern.
Biſchoff zu Brixen.
Abt von Fulda.
Abt von Kemten.
Pr. von Salm.
Pr. von Dietrichſtein.
Pr. von Schwartzberg.
Chur-Pfaltz.
Ch. Brandenb.
Fürſtlicher Credentz-Tiſch.
Chur-Mäyntziſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Trieriſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Cölniſcher Credentz-Tiſch.
Böhmiſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Bäyriſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Sächſiſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Brandenburgiſcher Credentz-Tiſch
Chur-Pfältziſcher Credentz-Tiſch.
Die Muſicanten.

Der abweſenden Chur-Fürſten ihre Geſandten gehen/ wann die Tafel angehet/ zu Hauſe/ und werden ihrer hohen Principalen Tiſche nur mit drey ledigen/oben in dem Schemate bezeichneten Schüſſeln beſetzt. Wie ſolches von der Crönung Käyſers Caroli V. Hartmannus Maurus; Von des Matthiæ Crönung/ da Chur-Brandenburg nicht perſöhnlich zu gegen geweſen/ Goldaſtus in ſeinen politiſchen Reichs-Händeln p. 178. Von des Ferdinandi II. Crönung/ bey welcher ſich keiner von denen weltlichen Chur-Fürſten eingefunden/ Joſia Nolden de Stat. Nobil. c. 9. n. 345. Von der Crönung Kayſers Leopoldi, da Bayern und Brandenburg abweſend geweſen/ der Author derſelbigen Crönungs-Beſchreibung/ und von der Crönung Joſephi beſagter Ferrarius, und zwar mit folgenden Worten bezeuget: Die Herren Chur-Fürſten/ in ihren Chur-Habit und Chur-Hüten/ verfügten ſich auch/ und zwar jeder an ſeine eigene Tafel/ welche durchgehends/ ſowol der An- als Abweſenden ihre/ unter beſondern ſchönen Baldachinen, ſo ſehr koſtbar/ theils von Gold/ theils von Silber geſtickt/ theils von rothen Sammet/ mit breiten güldenen Borten/ und ſchönen güldenen Frantzen eingefaſſet waren/ ſich befanden; Und ſtunde bey jeden Chur-Fürſten nicht allein ſein Erb-Marſchall mit dem Chur-Schwerdt/ und die Spitze unterwerts/ ſondern er wurde auch von ſeinen Miniſtris, Cavallieren und Truchſeſſen bedienet. Die Chur-Fürſtliche Böhmiſche/ Sächſiſche und Brandenburgiſche Abgeſandte fuhren nach Hauſe/ und ſtanden auf jeder ihrer Herren Principalen Tafel mehr nicht/ als drey verdeckte Schüſſeln ꝛc.

Auſſer dieſen Chur-Fürſtl. war auch noch eine Fürſten-Tafel gedecket/ von welchen bemeldter Ferrarius alſo zu ſchreiben fortfähret: Die Fürſtliche Tafel iſt faſt in der Mitte des Saals/ wo ſich die Chur-Fürſtlichen endigten/ geweſen/ worüber mehr nicht als der Herr Abt von Fulda, der Biſchoff von Brixen, der Abt von Kempten, auf der einen Seiten; Auf der andern aber/ der Kayſerliche Ober-Hoffmeiſter Fürſt von Dietrichſtein/ der Fürſt von Salm/ als des Königs Ober-Hoffmeiſter/ und der Fürſt von Schwartzburg/ als Kayſerlicher Ober-Hoff-Marſchall geſeſſen. Dieſer Fürſtliche Tiſch war nicht erhöhet/ ſondern ſtand an den Boden.

So iſt auch von denen Chur-Fürſtlichen Tafeln noch zu melden/ daß ſo Chur-Cölln Conſecrator iſt/ derſelbe zur Rechten der Kayſerlichen Tafel ſeine Stelle hat. Ein jeder Chur-Fürſt ſitzet unter ſeinem Baldachin, die bloſſe Fürſten aber nicht; Jeder Chur-Fürſt hat auch ſeinen Credentz-Tiſch/ aber nicht ein jeder Fürſt; Die Chur-Fürſten ſitzen mit bedecktem Haupt/ die Fürſten aber unbedeckt/ welche auch/ ſo

bald als auf die Kayſerliche Tafel der Nach-Tiſch aufgetragen wird/ aufſtehen; Die Chur-Fürſten aber bleiben noch etwas ſitzen.

Zu mercken iſt auch/ daß in einem andern Zimmer ein Tiſch vor die Deputirten der Stadt Nürnberg und Aachen/als welche die Reichs-Inſignia zu der Crönung bringen/ item der Stadt Franckfurt und Cölln/ gedecket worden; Wiewohl dieſe letztere damahls gewiſſer Urſach halber nicht mit daran ſaſſen. Vide dieſes alles weitläufftiger bey bemeldtem Ferrario, woſelbſt auch gemeldet wird: Daß damahls die Regierende Kayſerin/ mit denen Chur-Fürſtinnen von Bayern und Pfaltz/ wie auch ihren übrigen dreyen Schweſtern/ zugleich an einer Tafel geſeſſen habe.

Wie es bey der den 22. Decembris A. 1711. zu Franckfurt am Mayn höchſt-glücklich vollzogenen Crönung des Aller-Durchlauchtigſten und Unüberwindlichſten Caroli VI. gehalten worden/ und wie bey ſolcher/ nachdem der Reichs-Erb-Marſchall/ Herr Graf von Pappenheim/ den auf den Römer-Berg hoch-aufgeſchütteten Hauffen Haber durchritten/ mit dem ſilbern Maaß davon gemeſſen/ und mit dem ſilbern Streich-Holtz wieder abgeſtrichen/ Chur-Pfaltz/ Seiner Römiſch-Kayſerlichen und Catholiſch-Königlichen Majeſtät/ ein von dem gebratenen und mit allerhand Geflügel geſpickten gantzen Ochſen abgeſchnittenes Stück an der Tafel præſentiret/ folglich der Chur-Brandenburgiſche gevollmächtigte Geſandte Deroſelben Waſſer in einer ſilbern Gieß-Kanne und Becken gebracht/ und endlich der Chur-Hannöveriſche gevollmächtigte Geſandte den gantzen Römer-Platz umritten/ und eine groſſe Quantität auf dieſe Crönungs-Solennität gemüntzte Schau- und Gedenck-Stücke ausgeworffen/ ſolches wird/ weil es ſo vielen Zeit- und Geſchicht-Büchern/ ja gantzen ausführlichen Relationibus einverleibet/ und mit dem zu GOtt hertzlich ergangenen Wunſch und Gebet (vor allerhöchſt-gedachter Seiner Kayſerlichen und Königlichen Majeſtät langen und beglückten Regierung) ſo vieler tauſend redlicher Teutſcher Hertzen verſiegelt worden/ der ſpäten Nach-Welt in unvergeßlichen Angedencken verbleiben.

**Kichern/** *Ciceres*, vide **Linſen.**

## Kinder-Speiſe und Tranck.

Gleichwie wir Sub Lit. A. alter Leute Speiß-Ordnung Meldung gethan/ als iſt es auch billich/ daß ein Gleiches von der Kinder ihrer geſchehe/ ſintemahl daran ihr Gedeyen und Verderb groſſen Theils mit gelegen. Es iſt aber der neu-gebohrnen Kinder erſte Speiſe und Tranck die Mutter-Milch/ alſo/ daß ſie auſſer dieſer keiner andern nöthig haben; Weil aber hieran offtmahls der Uberfluß bey denen meiſten Frauen mangelt/ die Kinder auch/ wañ

ſie etwas ſtärcker werden/ ſich nicht damit vergnügen können/ als werden ſie nicht unbillig/bald Anfangs nebſt dem Säugen/ auch zum Eſſen angewehnet: Solche ihre Speiſe aber ſind gemeiniglich die Mehl-Breye/ und beſtehen aus dem beſten Weitzen-Mehle/ woran ein wenig Milch gegoſſen wird/und unter einander ſchön glatt abgerühret wird: Dann gieſſet man mehrere Milch daran/ daß der Brey wohl dünne iſt/ hält es alſo über das Feuer/läſſet es mit ſteten Rühren kochen/ daß es nicht anbrenne/ wirfft ein Stücklein Butter darein/ und giebet es dem Kinde/ wann es noch einmahl aufgeſotten/ zu eſſen. Man hat aber bey Kochung dieſes Muſes zu beobachten/ daß es in keinen Meßingen noch Kupffernen Geſchirre geſchehe/ und ob es ſchon faſt durchgehends gebräuchlich/ ſolche Kinder-Breye in kleinen Eiſernen Pfännlein zu kochen/ ſo geſchiehet doch ſolches weit beſſer in erdenen verglaſurten Geſchirren/ und kleinen Häfen; Anbey muß man den Brey nicht zu dicke werden laſſen/ damit er nicht einen Buchbinder-Pappe gleiche/ und die Kinder in dem Mägen mehr beſchwere als nähre/ ſondern wohl dünne und gelinde ſey; Doch alſo/ daß er nicht wie eine Brühe vom Löffel herablauffe/ wann man dem Kinde zu eſſen geben will/ſondern zwiſchen einer Brühe und Mueß das Mittel halte; Daß aber dieſe aus rohen Mehle mit Milch zubereitete Mehl-Breye den Kindern nicht geſund ſeyn/ ſolches haben die Gelehrte/ und ob ihrer langwierigen Erfahrenheit/ berühmte Medici zu allen Zeiten geklaget: Nicht nur darum/ weil die Kinder faſt durchgehends zum (1) eine ziemliche Säure in dem Magen haben/ davon die Milch und die daraus gekochte Speiſen leichtlich gerinnen; Mithin die allgemeine Kranckheit aller Kinder/ das hefftige Reiſſen und Bauchgrimmen/ und von dieſen die ſchädliche Gicht und Darm-Fraiſch erwecket wird/ ſondern auch (2) weil ſolche Mehl-Pappen gar ſchwer zu verdauen ſind; Dann/ wann bey den Erwachſenen nicht ein jeder Magen ſolche vom bloſſen Mehl und Waſſer zugerichtete Speiſen vertragen kan/ wie vielweniger zarte Kinder: Und wer weiß nicht/ daß das aus Mehl und Waſſer ohne Zuſatz des Sauer-Teiges gebackene Brod ſchlecht und elend am Geſchmack/ dabey auch ungeſund und unverdaulich ſey? (3) Weil das feuchte Mehl eine angenehme Speiſe der Würmer iſt/ daher ſie dann um ſo viel mehr ihre Eyer darein legen/ und darinnen neſten; Mithin kein Wunder/ wann ſo viele Kinder mit denen Würmern geplaget/ und mancherley ſchweren davon abſtammenden Zufällen unterworffen ſeyn. Solchemnach halten einige nicht unbillig/ für eine beſſere und geſundere Speiſe der Kinder/ wañ man ſolches Mehl mit Fleiſch-Brühe anrühret und auffſieden läſſet/ allerdings wie die gemeine Mehl- und Kinder-

der-Breye/ nur daß an ſtatt der Milch/ Fleiſch-Brühe genommen werde.

Sie zerklopffen auch wohl ein gantzes Ey mit einem Koch-Löffel / ſtreuen von ſchönen weiſſen Weitzen-Mehl ein Löffelein voll darauf / rühren es untereinander / zwiren es mit Fleiſch-Brühe an / wie eine Eyer-Gerſte / werffen ein klein Stücklein Butter darein/ und laſſen es alſo zuſammen auffſieden / rühren es aber dann und wann um / damit es nicht knotterìcht werde oder anbrenne.

Andere / welche ſo wohl die Milch als das Mehl in ſolcher Kinder-Speiſe nicht loben / nehmen alt-gebackene Semmeln/ reiben ſelbige auf dem Reib-Eiſen / rühren ſie mit guter Fleiſch-Brühe an / laſſen es auffſieden/ und zugleich / wann etwan die Kinder mit Bauch-grimmen hart gequälet ſind/ ein wenig Anis zu einem klaren Pulver geſtoſſen/ mit auffſieden: Wann es beliebet/ kan man an ſtatt der Semmeln/ Eyer-Brod reiben / welches einige vor noch kräfftiger halten ; Anbey auch/ wann es ſchon genug geſotten / ein zerklopfftes gantzes Ey / mit ein wenig Butter darein rühren / und noch ein- und andermahl damit aufwallen laſſen.

Bey ſolchen den Kindern ſehr dienlich und geſunden Speiſen hat man die Zeit/ wann und wie offt ſelbige zu geben / wohl in Acht zu nehmen / daß man ihnen / nemlich ſelbige / nicht eher als bis wenigſtens 4. oder 5. Stunden/ nachdem ſie gebadet worden / reiche/ ſonderlich wann ſich die Kinder noch nicht genug gereiniget haben / und der Durchgang aus dem Magen in die Gedärme noch nicht ſattſahm eröffnet worden. Auch ſoll man ſolche Breye nicht zu offt auf einander geben / ehe noch der erſte verdauet worden/ als wodurch der Nahrungs-Safft eines ſo wohl als des andere verderbet / Verſtopffungen / Reiſſen / Grimmen und Erbrechen verurſachet : Insgemein aber muß man ihnen des Tages/ wann ſie noch klein/ nur zweymahl/ wann ſie aber älter werden / und man ſchon die Zeit ihres Alters mit Wochen zehlen kan / dreymahl kochen / nemlich frühe/ Mittags / und gegen die Nacht ; Auch hat man hierinnen richtige Ordnung zu halten / daß man ihnen einen Tag wie den andern zu einerley Zeit zu eſſen gebe / damit ſie ſo wohl im Speiſen als Schlaffen ihre Zeit zu halten gewohnen/ welches dann dem Kinde und deſſ Warterinn zu groſſer Labſaal gereichet / als wodurch ſie vieler Verdrießligkeiten überhoben ſeyn können: Doch muß man dieſes nicht gar zu genau nehmen / als ob man das Kind / um ſolche ſeine Eſſen-Zeit aus dem Schlaff herausreiſſen / und erwecken müſte / ſondern man kan der Zeit gar wohl erwarten / bis es von ſich ſelbſt erwachet und munter wird/ alsdann ihm kochen/ und zu eſſen geben / und etwan bald hernach an die Bruſt legen/ und ſaugen laſſen/ damit/ ſonderlich wann ſie die gewöhnliche aus Mehl und Milch zubereitete

dicke Breye genoſſen / ſelbige dadurch in dem Magen deſto beſſer verdünnert und verdauet werden mögen. Wiewohl andere die Kinder erſt einſchlaffen laſſen / und ihnen hernach erſt zu trincken geben; Es iſt aber auch bey Reichung des Breyes ein übeler Mißbrauch / daß die Kinder-Wärterinnen den Kindern / wann ſie ſchon etwas älter ſind / das Mueß mit den Fingern einſtreichen / da es doch weit beſſer mit einem Löfflein geſchehen kan / und die Kinder dadurch auf einmahl zur Reinligkeit angewehnet werden / da ſie ſonſten mit den Fingern in den Speiſen herumzurühren und zu manſchen lernen / welches dann nicht nur übel ſtehet / ſondern hernach wieder ſchwer abzugewöhnen.

Noch eine üblere / und in Wahrheit recht ungeſunde Gewohnheit iſt es / wann gedachte Kinder-Wärterinnen die Speiſen zwar den Kindern mit dem Löfflein reichen / aber zuvor belecken / oder wohl gar ein und andere Speiſen bey etwas ältern Kindern in den Mund nehmen / ſolche zerkäuen / und ſo dann denſelben zu eſſen geben: Indem ſie ja durch ſolche Zerkäuung den beſten Safft erſt vor ſich herausziehen / und das Ubrige den Kindern geben. Ich geſchweige / daß ſie ihren garſtigen und ungeſunden Speichel der Speiſe beymiſchen / und mancherley darunter verborgenen Saamen der Kranckheiten unvermercket beybringen; Die hier wider einzubringenden Entſchuldigungen / daß ſie koſten müſten / ob die Speiſe nicht zu heiß / dienet gar nichts / weil ſie ſchon in allewege / vermittelſt eines Löffels / das erſtemahl koſten / aber vor ſich ſelbſt hinabſchlucken und eſſen können / nicht aber nöthig haben / jedes Löfflein von neuen zu belecken / aus dem Munde zu nehmen / und allererſt dem Kinde zu geben.

Wann die Kinder bereits das halbe Jahr erreichet haben / thut man ſehr wohl / wann man ſie ein zartes und wohl weich-geſottenes Fleiſch zu genieſſen angewöhnet / auch von andern gemeinen Speiſen dann und wann etwas mit eſſen läſſet / wodurch ſie dann einen guten Magen bekommen / und ihrer bisherigen Kinder-Speiſen deſto eher und leichter entwöhnen; Doch muß man einen Unterſcheid zwiſchen krancken und geſunden Kindern machen / als von welchen letztern das beſagte allein / keines weges aber von Schwachen und Kräncklichen zu verſtehen.

Betreffend nun auch den Tranck der kleinen Kinder / iſt derſelbe in dero erſten Kindheit die Milch / welche ſie aus denen Brüſten ihrer Mütter ſaugen / der allernatürlichſte: Wann aber die Mütter in oder bald nach der Geburth mit Tode abgehen / oder ſonſt aus andern Urſachen nicht ſäugen können / und man keine Säug-Amme halten will / als muß man auf einen andern Tranck des Kindes bedacht ſeyn / welche in Wein-Ländern / entweder ein

mit Waſſer vermiſchter Wein iſt/oder aber gebrante/ſonderlich das Fenchel- und Capaunen-Waſſer/ durch einander vermiſchet/ welches einige etwas zuckern/ oder gemeines Brunnen-Waſſer/ aber gar ſelten/ oder auch folgendes:

Abzuſiedendes Trinck-Waſſer vor Kinder.

Auf eine Maaß Röhren-Waſſer nehmet Anis und Fenchel/ jedes eine kleine Hand voll/ laſſet es zuſammen ſo lange als harte Eyer ſieden. Wann es annoch warm/ und vom Feuer hinweggenommen worden/ werffet ein Stücklein ſüſſes Holtz/ und 5. oder 6. Maſtix-Körnlein darein/ laſſet es mit einander erkühlen; Seyhet es durch/ und gebet es dem Kinde zu trincken.

Oder aber:

Laſſet etliche Semmel-Schnitten in bloſſen Waſſer wohl weich ſieden/ſeyhet das Waſſer davon ab/ werffet/weil es noch warm/ein und anderes Stücklein Zimmet darein/ ſtoſſet 5. oder 6. abgezogene Mandeln mit ein klein wenig des abgeſottenen Waſſers an/daß ſie nicht öhlicht werden. Stoſſet ſie ferner wohl klein/gieſſet noch einen und andern Löffel ſolches Waſſers daran/ reibet es mit dem Stämpffel unter einander/ ſchüttet es unter dem Reſt des abgeſottenen Waſſers/ ſeyhet und zwinget es alles zuſammen durch ein Tuch/ und gebet ſtatt eines gewöhnlichen Tranckes/ das Durchgezwungene/ ſo einer dünnen Milch gleich ſeyn wird/dem Kinde zu trincken.

In Bier-Ländern iſt es am beſten/ wann man die Kinder/ ſo man nicht ſaugen zu laſſen geſonnen/ an das Bier gewöhnet/ als an demjenigen Tranck/ welchen ſie ohnedem künfftig hin zu trincken gewohnen müſſen. Damit ſie ſolchen deſto lieber zu ſich nehmen/ kan man das Bier mit ein wenig Candis-Zucker angenehm machen/ welcher zwar nicht ſo ſehr ſüſſet/ als der Canarien-Zucker/ jedoch auch nicht zu viel ſchleimet/ welches daraus zu erkennen/ weil der damit angeſüſte Tranck/ es ſey gleich Wein oder Bier/ nicht ſo trübe davon gemachet wird/ als von dem feineſten Zucker/ſo rein er auch immer ſeyn mag/ ſondern allezeit hell und lauter verbleibet/ auch wie die Erfahrung bezeuget/ denen Kindern wohl und auf das beſte bekommet.

Die etwas erwachſene Kinder/ wann ſie an das pure Waſſer-trincken gewöhnet/ kan man nach Belieben dabey laſſen; Wann ſie aber geſottene Waſſer getruncken/ ſo wohl Bier als Wein zu trincken angewöhnen/ ſonderlich wann es Söhne ſind/ ſo etwan in der Fremde ſich umzuſehen haben/da es dann beſchwerlich/ ja vielmahl unmöglich fallen ſolte/ mit ſolchen Waſſer-abkochen umzugehen: Dahero noch ſchwerer in der Fremde ein gantz anderes Geträncke/ und manchmahl nicht ohne Kränckung des Leibes und der Geſundheit zu gewöhnen. Die Weibes-Perſohnen hingegen mögen bey ſolchem abgeſottenen Waſſer-

Tranck gelaſſen werden / weil ſie ſich gemeiniglich nicht gar weit verlauffen/ und endlich auch mit deſſen Abkochung ſelbſten umzugehen wiſſen. Doch iſt es beſſer / wann man alles Waſſer/ Bier und Wein/ nachdem man es findet/ ohne Anſtos der Geſundheit trincken und genieſſen kan.

So bald die Kinder nur in etwas erwachſen/ ſoll man ihnen beedes / frühe nüchtern/ als auch des Nachts zu trincken nicht mehr geſtatten / weil es nicht nur übel ſtehet/ſondern auch ſehr ungeſund iſt; Sie ſollen auch nicht alſobald auf die gantz heiß-geſottene Suppe trincken / weil ſie dadurch die Zähne verderben und ſchwartz machen / auch nicht auf Milch/Obſt oder ſüſſe Speiſe/weil die Milch gerne davon gerinnet; Beydes / Wein und Bier auf ſüſſe Speiſen nicht wohl ſchmecken / und das Bier auf das Obſt getruncken/ nebſt einer üblen Dauung / viele Blehungen/auch wohl gar den Durchlauff verurſachet / welches alles auch denen Waſſer-Trinckern geſaget werden mag.

Der Wein/ wie er den Alten zur Krafft und Labnüß dienet / ſo iſt er im Gegentheil denen Minderjährigen ein Gifft / indem er ihr annoch zartes Geblüth gar leichtlich zu einem ſchnellern Lauff beweget; Mithin / die ſo wohl zu ihrer Nahrung als Wachsthum höchſt-benöthigte Feuchtigkeit vermindert und verzehret/und zu verſchiedenen ſchweren Zufällen nicht geringen Anlas giebet; Als ſoll man ihn den Kindern nicht / oder aber gar ſparſam/ und wann er ſtarck/anders nicht/als mit etwas Waſſer vermiſchet geben. Starcke Biere ſind den Kindern ebenfals nicht dienlich / ſondern wo man es haben kan / lieber das dünne Bier oder Covent zu geben : Oder / wann man auch dieſe nicht haben kan / ebenfals ſolche mit etwas Waſſer brechen. Wie aber ſaure / trübe und viel Häfen-ſetzende Biere niemand geſund / ſondern mehr vor die Schweine als Menſchen taugen / als ſoll man ſolche auch die Kinder um ſo weniger trincken laſſen/ je mehr es ihnen vor denen Erwachſenen auf verſchiedene Weiſe ſchaden kan.

Man thut auch ſehr wohl / wann man denen minderjährigen Kindern nicht ſo offt und viel zu trincken giebet/ als ſie es verlangen/ als wodurch ſie die Mägen verderben / und mit der Zeit das Sauffen gewohnen / ſondern ihnen von den 5. oder 6. Jahr ihres Alters an / ein gewiſſes Deputat machet/ welches ſie einmahl bey der Mittags- das anderemahl zu Nachts bey der Abend-Mahlzeit überkommen / und damit ſich vergnügen müſſen. Wollte man zur Sommer-Zeit bey heiſſen Tagen etwas zwiſchen der Mahlzeit noch hinzuſetzen / möchte es wohl geſchehen/ jedoch aber keine Gewohnheit daraus gemachet werden / als welcher ſie ſich gar bald zu bedienen lernen / aber nachmahl ſehr ſchwer und langſahm wieder

abzugewöhnen ſtehet: Jedoch muß man beſagtes Deputat mit denen anwachſenden Jahren vergröſſern/ bis ſie den Verſtand überkommen/ ſich ſelbſt zu regieren.

Bey denen bereits in etwas erwachſenen Kindern hat man ebenfals bey Reichung der Speiſen darauf zu ſehen/ daß man ſie zu Genieſſung allerley Speiſen anhalte/ indem es gar übel ſtehet/wann man ſo vielerley Dinge nicht eſſen kan oder will/ da man doch/ zumahl in der Fremde/ nicht allezeit die Gelegenheit hat/ etwas anders zu bekommen/ ſo machet man nicht gerne einem alleine etwas beſonders/ ſondern ein ſolcher Sonderling verfeindet ſich dadurch bey andern/ und quälet ſich anbey ſelbſt; Zwar/ einer und der andere hat etwas an ſich/ ſo ihm von Natur widerſtehet/ und ſolches iſt ihm nicht zu verargen: Doch ſind es nicht ſo vielerley Dinge auf einmahl/ vor welchen er einen Eckel haben ſolte/ ſondern hierinnen regieret meiſt nur eitle Einbildung: Weil man dieſes oder jenes niemahlen gegeſſen habe/ ſo könne man es auch nimmermehr eſſen/ oder es ſtecket eine Verzärtlung in der Jugend/ und eine angewohnte Näſcherey dahinter/ die aber ihre Ergebene mit dem Hunger-leiden öffters ſelbſt beſtraffet/ daß/ ſo man das was vorhandn nicht eſſen will/ auch eines andern und vermeynten beſſern ermangeln muß: Weil auch die noch zarte Jugend mehrere Nahrung in Anſehung ihres kleinen Cörpers gebrauchet/ als die Erwachſene/ angeſehen/ ſie ſolche ſo wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt/ als ſteter Zunahm und Wachsthum benöthiget/ als ſoll man ſie des Tages 3. bis 4mahl ſpeiſen/ und zwar frühe mit einer guten Suppe/ zu Mittage/ mit einem ſo genannten Veſper-Brodt/ und zu Nachts mit der gewöhnlichen Abend-Mahlzeit verſorgen: Jedoch aber mäſſig vorgeben/ und ſie nicht allzuvoll anſtopffen/ weil ſonſt dadurch in dem gar zu ſehr angefüllten Mägen nur Quaal und Drucken entſtehen/ die Dauung verhindert/ ein grob/ ſchwer und ſchleimiger Milch-Safft/ und aus demſelben ein nicht beſſeres Geblüt gemachet/ die Lebens-Geiſter in geziemender Reinigkeit und Anzahl nicht erzeuget/ und die Kinder folglich dumm und ohne groſſen Verſtande zu erlangen/ aufwachſen würden: Wann ſie aber zu mehreren Jahren kommen/ ſoll man ihnen die Früh-Suppe und das Veſper-Brodt nach und nach wieder entziehen/ ſonderlich denen Söhnen/ damit ſie ſolches nicht erſt in der Fremde entwöhnen müſſen.

Man hat die Kinder anbey auch anzuhalten/ daß ſie die Speiſen nicht Brocken-weiſe in den Mund ſchieben/ und hinabſchlucken/ als wodurch ebenfals alle ſolche Zufälle verurſachet werden/ ſo wir gleich itzo/ da wir von dem überfüllten Magen handeln/ nahmhafft gemachet haben/ ſondern ſie ſollen ſolche in dem Mund zuvor wohl mit

den Zähnen zerkauen/damit ſie mit dem Speichel als der erſten Gier/wohl vermiſchet angefeuchtet / und ſo wohl zu leichterer Hinabſchluckung / als bevorſtehender Dauung / richtig zubereitet werden. Viele Gewäſche von Obſt- und Zucker-Werck iſt den Kindern ſchädlich / und daher nicht zu viel zu geben; Und ob ſchon nicht ohne/ daß man ſelbige von allerley Speiſen mit zu eſſen angewöhnen ſoll / hat man doch hierinnen in ſo weit ſich zu mäßigen / daß man die zarte Mägen nicht überlade; undauliche und grobe Speiſen ſie zwar auch verſuchen laſſe / jedoch aber nur mit einem wenigen abfertige / und mit leicht-daulichen ſie hernach völlig gar abſpeiſe.

Unter die jungen Leute ſchädliche Speiſen/halten wir die hart-geſaltzene/ gedörrte oder geräucherte / vor den Saamen des ſo ſehr eingewurtzelten Scharbocks/die allzuſcharff gewürtzte/ und das Geblüt erhitzende / fette und Gall-verurſachende / ſaure / das Geblüt u. andere Säffte unſers Menſchlichen Cörpers verdickerende / leicht verderbliche und faulende / Fieber und andere Zufälle erweckende Speiſen/ welche alle ſelten und wenig zu geben/ und weil man an andern wohl daulich/ und einen guten geſunden und Nahrung gebenden Speiſen keinen Mangel/ ſondern vielmehr einen reichen Uberfluß hat / als kan man jener gar wohl entrathen / und ſich dieſer an derſelben ſtatt mit mehreren Nutzen der Geſundheit bedienen und gebrauchen.

**Kind-Tauffen** / ſolche conſumiren eben wie die Hochzeiten vielfältig ein Groſſes an Tractirungen / ſo daß auch unterſchiedliche Obrigkeiten daher bewogen worden/ in ihren Policey-Ordnungen desfals ſcharffe Verbote ergehen zu laſſen; Dann alſo lautet des Hertzog Georg Wilhelms von Braunſchweig wiederholtes Edict vom 1. Maji A. 1696. Art. XI. Wir wollen auch nicht geſtatten / daß bey Kind-Tauffen Gaſtereyen angeſtellet / und die Zeit mit Sauffen und Freſſen zugebracht werde; Es wäre dann / daß von frembden Orten ein oder ander zur Gevatterſchafft eingeladen wäre / und ſich einfände / ſolchen Falls mag derſelbe nohtdürfftig bewirthet werden. Die Chur-Fürſtlich-Sächſiſche Kirchen- und Schulen-Ordnung Art. 6. von der Heiligen Tauff verordnet: Daß kein Gefreß noch groſſe Unkoſten/ ſonderlich in denen Dörffern/ bey der Kind-Tauffe vorgehen ſollen. Item. In dem Synodaliſchen general-Decret: §. Und ob wir wol geſchehen laſſen können/ wo die Tauff-Mahlzeit gebräuchlich geweſen/ daß ſie daſelbſt nachmahlen verbleiben möge; So ſoll man doch nicht mehr denn eine Mahlzeit halten / bey derſelben auch allen Uberfluß abſchaffen/ und zumahl auf den Döffern über 3. oder 4. Eſſen in allen nicht aufſetzen.

Würden auch die Bauren forthin ihre Kinder in die Schenck-Häuſer nach verrichteter Tauffe tragen / und nicht alſobald wohl verwahret wieder nach Hauſe ſchaffen; So ſoll jedes Orts Weltliche Obrigkeit ſolches mit 2. guten Schocken unnachläßig ſtraffen / und das Geld in die Kirchen / dahin die Eltern des Kindes gehörig / überantworten.

Titul. XVII. in der Sächſiſchen Policey-Ordnung wird obiges Verbot noch mehr geſchärffet / in folgenden Worten:

Demnach bishero bey den Kind-Tauffen allerhand Exceſſe vorgangen / und überflüſſige Unkoſten aufgewendet worden / welches den Einwohnern nicht eine geringe Beſchwerung und Schaden ihrer Nahrung gebracht; So iſt bey jüngſt gehaltener Landes-Verſammlung einmühtig geſchloſſen worden: Daß nicht allein ſolche unnöthige und übermäßige Unkoſten / ſondern auch die privat-Tauffen in den Häuſern / auſſer Noth-Tauffen / von welcher doch jederzeit die Kind-Frau dem Pfarr / und dieſer dem Superintendenten, wann ſie vorgegangen / Bericht zu erſtatten ſchuldig iſt / gäntzlich eingeſtellet werden ſollen.

§. 1. Jedoch hiervon ausgezogen / die von Adel / Chur- und Fürſtliche Räthe / und hoch-graduirte Perſonen.

§. 2. Jmgleichen ſollen auch alle Zucker-Bilder / Muſcus und Gevatter-Stücke / woferne geſpeiſet wird / ebenmäßig gäntzlich hiemit abgeſchaffet ſeyn.

§. 3. Darneben ſoll denen von Adel / Chur- und Fürſtlichen Räthen / und hoch-graduirten Perſonen zum meiſten zwey einfache / und vornehmen Bürgern nur eine einfache Tafel / den Handwercks-Leuten / gemeinen Bürgern und Bauren aber nur einen Tiſch zu ſpeiſen vergönnet ſeyn; Auch es mit der Speiſung / wie bey den Hochzeiten verordnet worden / gehalten werden. Die Kind-Tauffe bey denen von Adel auf dem Lande ſoll über zwey Tage nicht / bey denen Bürgern und Bauren aber ohne Unterſcheid nur einen Abend währen; Und ſo der Kindes-Vater hierüber verbricht / ſoll er bey dem Bürger-Stand nach Gelegenheit um 40. 30. oder 20. Thaler / die Bauren aber um 5. Thaler / wie auch die Gäſte / wann ſie vom Adel um 20. Thaler / Bürger-Stand 10. Thaler / und bey den Bauren um 2. Thaler beſtraffet / und diejenigen / ſo es mit Geld nicht abzuſtatten vermögen / 8. oder 10. Tage mit Gefängniß nach Gelegenheit beleget werden.

Nachdeme auch auf dem Lande bey dem Bauer-Volck dieſer ärgerliche Gebrauch eingeriſſen / daß wann ſie in die Städte oder in andern Kirchen auſſer den Dörffern gepfarret / und die Kinder zur Tauffe tragen / ſie mit dem Täuffling in die Bier- und Wein-Häuſer gehen / ſich allda / wie auch zuweilen bey den Gevattern bezechen / aller-

lerhand Uppigkeiten auf den Gaſſen und ſonſten treiben / ja öffters die Kinder unter Weges verliehren / und in Lebens-Gefahr bringen / oder auch ſich wohl vor der Tauffe bezechen / und diß heilige Werck verunehren; Als befehlen Wir hiemit ernſtlich / daß alle und jede Obrigkeit hierauf genaue und fleißige Achtung haben / dergleichen Unfug keinesweges verſtatten / und da jemand betroffen / ſo entweder vor oder nach der Tauffe in die Bier- oder Wein-Häuſer mit dem Kinde gehet / und Unfug treibet / ſolchen nach Gelegenheit der Umſtände 3. oder 4. Tage mit Gefängniß ſtraffen / oder wol gar andern zum Abſcheu an die Pranger / Hals-Eiſen / oder in Narren-Häuſer ſtellen laſſen ſollen.

**Kirſchen / Ceraſa**, von einer in Ponto gelegenen Stadt Ceraſunte alſo genannt / von welcher der Römiſche Feld-Herr Lucullus, nachdem er den König Mithridatem überwunden / die erſten Kirſch-Bäume mit nach Italien gebracht / ſeynd heutiges Tages bey uns vielerley Arten; Als:

Ceraſa acida rubra, gemeine rothe ſaure Kirſchen / Ceraſa acida nigricantia, vel acidiſſima ſanguineo ſucco, ſchwartze ſaure Kirſchen / Ceraſa præcocia, May-Kirſchen / weil ſie unter allen zuerſt im May-Monaht reiff werden; Dieſe ſind von Farben roth / und hat man davon eine ſehr groſſe Art / welche dahero doppelte May-Kirſchen genennet wird. Ceraſa Rhenana, Rheiniſche Kirſchen / und zwar an Farben dreyerley / als gantz roth / gantz gelb / und halb roth und gelb; Ceraſa fertilia Batava, wohl-tragende Kirſchen aus Holland / ſeynd licht-roth und ziemlich groß; Ceraſa vitrea, Glas-Kirſchen / Ceraſa carne tenera & aquoſa, ſind licht-roth und weiß durch einander / an Geſchmack etwas wäſſerig; Ceraſa albicantia, Eyer-Kirſchen / weil ſie gantz weiß ſind wie ein Ey / Ceraſa alba dulcia auch genannt; Ceraſa Hiſpanica ſeu ſativa majora, Fr. *des Bigarraux*, von dieſen ſind zwey Arten vorhanden / nemlich runde Spaniſche Kirſchen / welche dunckel-roth oder ſchwärtzlich ſeyn / und Eckige / welche halb roth und halb gelb ſeyn; Etliche dieſer Kirſchen werden ſo groß / daß ſie bey nahe ein Loth wägen. Ceraſa palliata, Mäntel-Kirſchen / ſind alſo genennet / weil ſie gröſten Theils unter ihren Blättern als mit Mäntel bedecket hangen; Sie ſind von Farben braunlich / von Geſchmack lieblich / und haben ſehr kleine Steine. Ceraſa racemoſa, Traubel-Kirſchen / uno pendiculo plura, Ceraſi quintum genus, deren viel an einen Stiel hangen; Ceraſa cordata, Hertz-Kirſchen / weil ſie in Form eines Hertzens zugeſpitzet: Heiſſen auch Ceraſia craſſa carne dura, Ceraſus altera, Maroba & Duracina, Pliniana, Frantzöſ. *des Guisnes*; Hiervon iſt die eine Art

ſchwartz/die andere roth mit gelb durchmenget/ wiegen das Stück bey einem halben Loth. Ceraſa volucrum, **Vogel-Kirſchen**/ Ceraſus major ac ſylveſtris, fructu ſubdulci, nigro colore inficiente, prior; Ceraſia nigra, Fr. *des Merizes*, ſeynd klein und ſüß/ an Farben roth oder ſchwartz; Aus dieſen wird in denen Haushaltungen und Apotecken das ſchwartze Kirſchen-Waſſer zubereitet: Sie wachſen in den Wäldern wild. Ceraſa biflora, **zwey-trächtige Kirſchen**/ weil nemlich/ wann die erſten Früchte im Junio reiff/ ſie noch eins zu blühen anfangen; Die Holländer nennen ſie **Vroye-Folgers**. Ceraſa flore pleno, Ceraſus hortenſis flore pleno, vulgaris duplici flore, multiflora prima flore pleno, **Kirſcheu mit gefüllter Blüh**; Ceraſa folio liguſtri, **Purgier-Kirſchen**/ ihre Blätter ſind ſchmal/ wie am Liguſtro, die Frucht iſt angenehm von Geſchmack/ laxirt auch mehr den Leib als andere Kirſchen.

Was das Temperament der Kirſchen anbelanget/ ſo ſind die wäſſerigen und ungeſchmackten ohne Zweifel kalt und feucht; Die ſaur-ſüſſe haben zwar etwas Wärme/ aber ſehr gelinde und temperirt. Dioſcorides lib. 1. c. 128. ſchreibet: Die friſche Kirſchen ſind dem Leibe dienlich; Oder/ wie es Caſp Hoffmannus l. 2. c. 57. ausleget/ ſie laxiren; Aber die truckenen halten an. Jedoch iſt dieſes nicht ohne Unterſchied zu verſtehen/ ſintemahl auch wol die friſchen/ wann ſie ſehr ſauer/ oder gar herbe ſind/ den Leib verſtopffen können. Die wäſſerige und ungeſchmackte ſind dem Magen zuwider/ und bewegen zwar auch/ aber nur durch ihre Schlüpfrigkeit/ darum ſie vor andern Speiſen zu eſſen. Was hingegen die ſäuerliche anbetrifft/ ſo iſt ſelbige Säuerkeit gleichſam ein Stachel oder Anreitzung der Schlüpfrigkeit; Und ſollen ſelbige nach andern Speiſen zu Schlieſſung des Magens genoſſen werden. Galenus l. 2. Alim. c. 12. vergleichet die erweichende nicht uneben mit den Maulbeeren/ die anhaltende aber mit den Brombeeren.

Die ſäurliche/ als am meiſten temperirt/ ſind billig den ungeſchmackten/ wie auch den gantz ſauren und herben fürzuziehen; Und dienen ſelbige nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber/ ſondern ſind auch dem Magen und Hertzen angenehm. Ja/ das Waſſer/ welches aus den ſchwartzen Vogel-Kirſchen gezogen wird/ iſt eine ſehr berühmte Haupt-Artzney. Die Schola Salernitana c. 40. ſtreicht die Tugenden der Kirſchen alſo heraus:

Si Ceraſum comedas, tibi confert grandia dona:
Expurgat ſtomachum, nucleus lapidem tibi tollit:
Hinc melior toto corpore ſanguis ineſt.

Arnold. Villanovanus ſetzet hinzu aus der Erfahrung/ daß die Lebern der Sperlinge um die Zeit der reiffen Kirſchen

ſchen viel gröſſer/ als zu andern Zeiten des Jahrs befunden werden; Daher ſchlieſſet er/ weil die Sperlinge alsdann die Kirſchen häuffig freſſen/ daß derſelben Safft die Lebern ſtärcken/ und gut Geblüht machen könne.

**Kirſch-Brandwein zu machen:**

So nehmet zwey Quart guten Brandwein/ ſo er abgezogen/ iſt er ſo viel beſſer/ ein Pfund der ſchönſten und gröſten Kirſchen/ von denen ihr nur die Stengel weg thut/ ein Pfund Zucker/ ein Loth Caneel/ und ein Loth Gewürtz-Nägelcken; Dieſes alles thut ihr in eine gläſerne Flaſche/ und laſſet ſie bis zu Ende der Hunds-Tage an der Sonnen ſtehen/ rühret auch ſelbiges zuweilen mit einem Stecken/ und ſchüttelt die Flaſche herum/ daß das Unterſte oben komme/ und ſich alles durch einander miſche. Man muß aber die Flaſche allezeit wohl verbunden halten/ daß die Krafft oben nicht heraus gehe.

Von dieſen Brandwein nimmt man zuweilen einen Löffel voll/ und eine von den darin liegenden Kirſchen/ welche man mit einem ſpitzigen Drat/ als eine Fiſch-Angel gemacht/ heraus ziehet. Zur Zeit der Peſt iſt dieſes ein trefflich Præſervativ, und möget ihr davon alle Morgen nüchtern theils ſelbſt gebrauchen/ theils euren Haus-Genoſſen davon geben. Dieſes aber iſt in Acht zu nehmen/ daß ſie eine halbe Stunde darauf faſten müſſen/ damit der Geiſt/ oder die Krafft dieſer Compoſition ſich durch den gantzen Leib ausbreiten möge.

**Kirſchen zu condiren:**

So ſuchet die gröſſeſten/ ſchwärtzeſten/ und rundeſten aus. Man nimmt die nicht gar reiffeſten; Jedoch/ daß ſie eine röthliche und lebendige Farbe haben. Derohalben nimmt man ſelbige zu rechter Zeit in Acht/ und wartet nicht bis ſie vorbey ſind/ weil man ſonſten keine aufrichtige haben kan. Dann ihr müſſet wiſſen/ daß allerhand Früchte/ welche man in ihrer Zeit zuerſt iſſet/ die allerbeſten und ſchmackhafftigſten ſeyn; Jedoch/ daß man ihnen Zeit laſſe zu reiffen. Dann die nachkommende ſind allezeit ſchwächer/ und können den erſten in ihrer Güte nicht gleichen/ weil ſie mit ihnen nicht fortwachſen können.

**Die Kirſchen zu condiren ohne Steine:**

So müſſet ihr ſie zuvor/ ehe ihr die Steine wegthut/ abwägen/ hernach die Steine auf das ſäuberlichſte ausnehmen/ welches ihr alſo/ indem ihr die Kirſchen mit dem Spitzen zweyer Finger drucket/ und mit der andern Hand den Stengel faſſet/ leichtlich ohne Zerknirſchung des Kirſchen-Fleiſches thun könnet: Selbige werffet ihr nach der Hand/ wie ihr ſie entſteinet habt/ in eine Pfanne/ wo der Puder-Zucker iſt/ welchen ihr zuvor dahinein abgewogen habt/ ehe ihr die Kirſchen hinein thut: Ihr werdet am Gewichte bald ſehen/ was ihr wegen der Stengel und Steine abziehen müſſet/ um das nothwendige Gewicht des Zuckers darzu in Acht zu haben/ welches iſt fünff Vier-

 theil

theil Zucker / zu einem Pfunde Kirſchen. Wollet ihr ſie ſchön haben/um zu præſentiren/ u.daß ein ſchöner Syrop darüber ſtehe/ ſo weiß ich wohl/ daß es geſchwinder fortgehet/ wann ihr ſie/ nachdem der Kern heraus iſt / in einem Papier wäget. Dieſes aber wird ſie verderblich und ſchmierig machen/ welches die Kirſchen wegen ihrer Zartheit nicht vertragen können / und hernach viele ihres guten Safftes verlieren. Den Zucker zu ſchmeltzen / ſo thut ihr etwas von den Kirſch-Safft/ welchen ihr durch ein Tuch gedrucket/ (die halb angekommene ſind hierzu gut genug) hinein. Hiemit ſetzet ihr die Pfanne über ein Kohl-Feuer/ welches nur halb angeglimmet iſt. Kochet die Kirſchen in einem Sode gahr / hernach ziehet ſie vom Feuer/ und laſſet ſie erkalten. Thut ſie darauf in Töpffe oder Schaalen. Wollet ihr ſie gleich wie die Pflaumen / in die Schaalen thun/ und nicht mehr als eine Lage legen / ſie auch 2. oder 3. Tage in den Syrop ſtehen laſſen / ehe ihr ein rund Papier darüber leget / das dem Syrop berühret / ſo werden ſelbige recht Wunderſchön werden.

Etliche thun den Johannes-Beer- oder Gadellen-Safft daran / es verändert aber ſelbiger den Geſchmack der Kirſchen/ wegen ſeiner Sauerkeit/und bindet den Syrop wie eiu Galret. Wollet ihr dergleichen thun / um euer Sparſahmkeit damit zu beweiſen / ſo müſſet ihr nicht mehr als 1. Pfund Zucker zu einem Pfunde ſolcher Früchte nehmen. Euren Kirſchen einen Him-Beer-Schmack zu geben / ſo thut eine jede Kirſche an die Stelle/ wo der Kern oder Stein weggenommen worden/ eine rothe Him-Beer: Selbige müſſen aber / ehe man ſie hinein thut/ abgewogen ſeyn / damit es im Zucker-Gewichte / welches dazu gehöret / keinen Irrthum gebe. Die Kirſchen/ſo man unentkernet laſſen will / muß man Stück vor Stück an beyden Seiten mit einer Meſſer-Spitzen beſtechen. Dieſes verhindert ihre Berſtung und Abgehung der Haut. Hernach werden ſie/ wie oben gemeldet / eingemachet / und nimmt man zu einem Pfunde Frucht/ 1. Pfund Zucker. Die Griotten oder gelb-röthliche Kirſchen condiret man auf ſelbige Art / wie die andern Kirſchen. Wollet ihr etwas vom gedachtem Johannes-Beer-Safft daran thun / wird es ihnen den Schmack/der ohnedem ſchwach iſt / ſehr erfriſchen. Man muß ſie aber zuvor wohl reiffen laſſen / weil ſie ſonſt zu hart ſind.

### Einen guten Kirſch-Syrop zu machen:

Selbigen machet man von guten reiffen Kirſch-Safft/ welchen man zuvor durch einen Haaren oder Leinen Tuch preſſet. Man thut zu jedem Viertel dieſes Saffts/ 1. Pfund Zucker/ ſiedet hernach ſelbigen ſo lange/ bis er zum dicken Syrop wird. Dieſen Syrop zu klären / läſſet man ihn durch einen Lutter-Sack lauffen.

Eine Galret von Kirſchen zu machen:

So läſſet man ſelbigen Safft durch einen Haaren-Tuch gehen / und thut den dritten Theil Johannes-Beeren-Safft darzu/ und dann zu jedem Viertel ſolches Safftes/ anderthalb Pfund Zucker / ſiedet es auf einem kleinen Feuer/ und rühret alles fleißig um/ daß es nicht anbrenne. Will man wiſſen/ ob es gahr genug/ ſo läſſet man etliche Tropffen auf einen Teller fallen/ und wann ſie erkaltet ſind/ſo verſuchet man/ ob man ſie mit einem Meſſer davon nehmen könne. Wann ſie ſo dicke ſind/ ſo iſt die Galret gahr; Wo nicht/ ſo muß ſie noch länger geſotten werden. Nach dieſem gieſſet man ſie in Schachteln / wie die Marmelade. Es ſind etliche/welche ihre Kirſchen ohne Zucker condiren: Hierzu nehmen ſie viel Kirſch- und Johannis-Beeren-Safft/ und laſſen beydes mit einander bis auf den dritten Theil einſieden; Hernach condiren ſie hiemit ihre Kirſchen. Dieſes iſt zwar vor diejenige/ ſo keinen Zucker haben/ eine gute Bequemlichkeit/ es iſt aber nicht vor die delicate Münde. Will man die Kirſchen zur Compoſte machen / ſo läſſet man den Kern/ und die Helffte des Stengels daran; Dieſes geſchiehet nur/ daß man was neues auf die Tafel bringen möge / und darff man zu einem Pfunde Kirſchen/ nicht mehr als ein halb Pfund Zucker thun/ weil ſie alſobald aufgegeſſen werden. Will man ſie auf einen Teller legen/ ſo kehret man ihre Stengel in die Höhe/ und indem man ſie zur Tafel trägt / wird der warme Syrop darübergegoſſen.

**Kirſchen-Meth zu machen/** vide Meth.

Kirſchen trocken zu condiren:

So machet man den Teig hierzu auf zweyerley Art: Man drucket entweder die reiffen Kirſchen durch eine Haaren Siebe oder Tuch / und zermalmet die Häute in einem Mörſel. Hernach läſſet man dieſes Zermorſchte wieder durch ein Tuch oder Siebe gehen/ſetzet es zum Feuer/läſſet es bis auf die Helffte einſieden / und thut ein halb Pfund Zucker zu einem jeden Pfunde dieſes Safftes; Siedet es darauf ſo lange/ bis es als ein dicker Teig wird. Die andere Art / welche ich beſſer als die erſte befinde iſt: Wenn man die Kirſchen ein wenig drucket/und mit den Händen zerknirſchet / und dasjenige/ was nicht durch die Siebe lauffen will / durch einen Sack preſſet / die Häute und das was übrig iſt / in einem Mörſel ſtöſſet/ und auch durchdrucket. Zu einem jeden Pfunde Früchte ein halb Pfund Zucker thut/ und alles bis zu ſeiner vollkommenen Dicke ſieden läſſet; Nach dieſem lange Waltzen oder Macarons davon machet/ ſelbige auf Schiefer-Stein leget / und im warmen Cabinet trocknet. Den Safft/ ſo von der Auspreſſung der Kirſchen kommt / kan man ſo lange ſieden / bis er als ein Syrop dicke wird. Dieſen Syrop gieſſet man auch zum Zucker / wenn man ihn

ſchmeltzen / und weiche Confituren machen will.

Noch auf eine andere Manier:

Nimm groſſe Kirſchen / die wohl reiff ſeyn / mache die Steine heraus / bis auf wenige / den vier- oder fünfften Theil ohngefehr / laß ihnen auch die Stiele / und koche ſie in wohl geläuterten Zucker / ſo lange bis ſie weich und klar werden: Laß ſie in den Zucker erkalten / und über Nacht ſtehen. Des andern Tages gieß den Zucker davon / und ſiede wieder andern / und zwar ſo lange / bis er ſpinnt / lege ſie darein / und laß ſie gleichfals eine Nacht darinnen ſtehen. Den folgenden Morgen mache es wieder warm / und laß den Zucker durch einen Durchſchlag ablauffen / die Kirſchen aber / die keine Kern haben / nimm mit den Fingern von einander / und klebe ſie um die / ſo die Kern haben / herum / vier oder fünff auf einander / daß ſie fein groß und rund werden / laß ſie in der Wärme trocknen.

Auf eine andere Art die Kirſchen / und ſonderlich die Spaniſchen zu überzuckern:

Nimm recht reiffe Kirſchen / waſche und laß ſie wieder trucken werden / alsdann läutere Zucker / und koche ihn ſo lange bis er ſpinnt / tuncke die Kirſchen eine nach der andern hinein / und kehre ſie in durchgeſiebten Zucker wohl um / daß ſie gantz mit Zucker bedecket werden / truckne ſie bey einem warmen Ofen: Sie müſſen aber die Stiele behalten / und bald weggegeſſen werden. Es iſt ein ſchön und angenehm Eſſen. Mit den Johannes-Beeren mache es eben ſo / aber ſie müſſen auch die Stiel behalten.

Klippfiſch / vide Stockfiſch.

Klöſſe / Knötlein / Klümpe / ſeynd runde / aus Mehl und Waſſer / oder aus Milch / Fleiſch-Suppe und Eyerdottern / nebenſt andern guten Ingredientien von Butter / Fett oder Marck / Gewürtz und Kräutern formirte Ballen / welche hernach völlig gahr geſotten / und nachdem ſie gut oder ſchlecht gemacht ſeyn / zur Speiſe Krancker und Geſunder / ſonderlich aber die aus groben ſchlechten Mehl angerührte / zur Sättigung und Füllung des Magens / bey gemeinen und arbeitſahmen Leuten dienen müſſen. Die Art ſolche von unterſchiedlichen Ingredientien zu bereiten / iſt als folget; Und zwar erſtlich

Knötlein von Hüner-Fleiſch zu machen:

So nimm das Fleiſch von der Bruſt / hacke es klein / thue Saffran / Muſcaten-Blumen / Ingwer / ein wenig Pfeffer und Ochſen-Marck unter einander / hacke es / und röſte Semmel-Mehl in Schmaltz / thue es mit Eyern unter das Gehackte / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / und laß es ſieden.

Item: Nim̃ gehackt Hüner-Fleiſch / ein wenig geröſtet Semmel-Mehl / Ochſen-Marck / etliche Eyer-Dottern /

Muſcaten-Blumen / ein wenig Pfeffer / Ingwer / Cordamumlein / Saffran und Wein-Beerlein / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / laß ſieden. Du kanſt ſie auch in Butter backen / wann du wilt.

**Knötlein von Rind-Fleiſch:**

Nimm gehackt mürbes Rindfleiſch / ſo viel Fett oder Marck / geröſtes Semmel-Mehl / Eyer / Pfeffer / Ingwer / Saffran / geſtoſſene Roßmarien oder Majoran / ſaltze und rühre alles wohl unter einander / mache Knötlein daraus / lege es in eine ſiedende Fleiſch-Brühe / und laß ſie wohl ſieden.

**Knötlein von Semmel:**

Nimm Semmel-Mehl / Eyer / Ingwer / Pfeffer / Muſcaten-Blumen / Saffran / ein wenig Saltz / gehackte Peterſilien / und geröſte Wein-Beer / thue es alles unter einander. Wann es zu trucken iſt / ſo gieſſe Fleiſch-Brühe darzu / mache Knötlein daraus / lege es in eine ſiedende Fleiſch-Brühe / und laſſe es eine halbe Stunde kochen.

**Semmel-Knötlein gebacken:**

Nimm geriebene Semmel und Wein-Beerlein / Milch und Eyer / ein wenig Zucker / und mache Knötlein daraus / und backe es; Mache auch ein ſüſſes Brühlein darüber.

**Knötlein von eingerührten Eyern.**

Schlage Eyer in einem Hafen / ſaltze ſie / klopffe es wohl / laſſe Schmaltz heiß werden / und wieder etwas erkühlen: Rühre die Eyer darein / koche es über einer Kohlen ab / rühre es wohl / daß es dicke wird / ſchütte es in eine Schüſſel / thue Ingwer / Muſcaten-Blumen und Semmel-Mehl daran / rühre es unter einander / mache kleine Knötlein daraus / backe es über einer Kohlen / fein gemachet im Schmaltz. Wann es fertig / lege es in eine Schüſſel / decke es zu; Nimm guten Wein / Triſanet, Zucker / Saffran / thue es in einen Häfelein / laß eine Weile ſieden / gieß über die Knötlein / und laß ſie auf den Kohlen noch einmahl prägeln / decke es wohl zu.

**Knötlein von Brodt oder Grieß:**

Reibe eine alt-gebackene Semmel / hacke Mayen-Kraut darein / thue Eyer darzu / gieſſe heiß Schmaltz darüber / würtze es mit Pfeffer / Saffran und Saltz / rühre es unter einander / thue zwey Hände voll Mehl noch darzu / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / und laß ſie ſieden.

Item: Nimm Pfeffer / ein gut Theil Zwiebeln darunter / doch nicht gar zu viel / brenne ein gut Theil Schmaltz darein / ſchlage darnach zwey oder drey Eyer daran / und mache es nicht zu dünne mit den Eyern und Schmaltz; Nimm alsdann Weitzen-Mehl und Grieß / doch nicht ſo viel als des Weitzen-Mehls. Du magſt auch Semmel darunter nehmen / ſo werden ſie deſto dicker / mache den Teig wohl zu / wie zu den Fleiſch-Knötlein. Wann die Fleiſch-Brühe ſiedet / ſo lege ſie ein / und laß ſie gemach / aber nicht lange ſie-

den; thue auch im Anrühren Schmaltz und Eyer darein/ ſonſt thut es kein gut.

Grüne Knötlein:

Mache Knötlein von Semmel-Mehl/ nimm Mayen-Kraut/ heiſſen Schmaltz/ Eyer/ Butter/ ſchön Mehl/ Muſcaten-Blumen und Pfeffer/ laß es in einer Fleiſch-Brühe ſieden/ darnach hacke Peterſilien/ thue Fleiſch-Brühe/ ein wenig Pfeffer und Muſcaten-Blumen daran/ laß einen Sud thun/ und gieß über die Knötlein.

Knötlein von friſchen Schmaltz:

Item: Nimm Mayen-Schmaltz/ oder friſche Butter/ zerreibe es in einer Schüſſel/ thue zwey Löffel voll Weitzen-Mehl/ gehackten Peterſilien darunter/ würtze mit Muſcaten-Blumen/ Ingwer und Pfeffer/ mache Knötlein daraus/ lege es in eine Fleiſch-Brühe/ laß ſie aber nicht lange darinnen ſieden.

Knack-Würſte/ vide Würſte.

Knoblauch/ Allium ſativum, Fr. *de l'Ail*, iſt der ſchärffeſte unter allen Lauchen und Zwiebelwerck; Wie ihn dann Galenus in dem 4ten Grad der Hitze und der Truckene ſetzet. Seines unangenehmen Geruchs halber kommt er ſelten auf vornehme Tafeln/ auſſer was in Pohlen und Moſcau und unter denen Juden geſchicht. Gemeine Leute/ und ſonderlich das Baur-Volck/ braucht ihn auch viel wider den Stein und Gifft; Daher die Schola Salernitana folgenden Vers davon hat:

Allia, Ruta, Pyra, & Raphanus,
cum Theriaca Nux:
Hæc ſunt antidotum, contra
mortale Venenum.

Der Knoblauch/ der in truckener Zeit/ wann er noch im Felde ſtehet/ offt begoſſen wird/ bekommt nicht einen ſo ſtarcken Geruch als der andere. Die Zeit/ in welcher der Knoblauch zur vollkommenen Zeitigung kommt/ iſt in etwas kälten Landen Bartholomæi; Wann er ausgezogen/ ſoll er an die Sonne geleget werden/ damit er wohl austrocknen möge/ und folglich um ſo viel weniger faule. Etliche binden auch den Knoblauch in Büſchelein zuſammen/ und hängen ihn in den Rauch. Das gemeine Volck iſt an einigen Orten ſo abergläubiſch/ daß es den 27ſten Julii, als am Tage Panthaleons, Knoblauch iſſet/ und ſich dabey einbildet/ es ſeye nunmehro das gantze Jahr vor Kranckheit ſicher. Dieſes iſt gewiß/ daß denen Reiſenden und Arbeits-Leuten/ welche viel trocken Brod eſſen/ und viel unrein und ungeſundes Waſſer trincken/ der Knoblauch wohl bekomme/ wann ſie ihn zugleich mit dem Brode eſſen; Angeſehen/ daß er die Malignität des Waſſers beſſert/ und vor Würmern und andern Unheil bewahret: Wie man ihn dann auch vor die Würmer denen kleinen Kindern brauchet. Auch ziehet er alle Geſchwulſt aus/ wann man ihn in Waſſer ſiedet/ und Morgens und Abends die geſchwollene Beine damit ſchmieret.

In ſo fern Plinio und andern Scribenten zu glauben iſt/ ſo haben an der groſſen Pyramide in Egypten dreyhundert und ſechtzig tauſend Menſchen 20. gantzer Jahre gearbeitet/ und in ſolcher Zeit allein an Knoblauch/ Rettich und Zwiebeln 1800. Talenta verzehret; Wann wir nun ein Talent zu 700. Thaler rechnen/ ſo belaufft ſich dieſe Summa auf eine Million und 260000. Reichs-Thaler/ was haben nicht noch die übrige Speiſen und Materialia gekoſtet. Daß aber die Juden/ als welche das meiſte an ſolcher Pyramide haben arbeiten müſſen/ jederzeit/ und auch noch heutiges Tages/ Liebhaber des Knoblauchs (den ſie eine ſonderbare Natur-Stärckung nennen) geweſen ſey/ erhellet aus ihrer Klage/ die ſie in der Arabiſchen Wüſten angeſtellet/ daß ſie in ſolcher dergleichen Zwiebel-Früchte entbehren müſten/ wie zu leſen im 4. Buch Moſis am 11. Capitel.

**Knochenhauer/** vide Schlächter.

**Koch/ Coquus,** Fr. *Cuiſinier,* heiſt derjenige/ der die Speiſen in der Küchen zurichtet/ und denenſelben einen guten Geſchmack/ vermittelſt Hinzuthun allerhand guter Gewürtze und Kräuter geben kan. Von dieſer Leute ihrer Profeſſions-Urſprung ſchreibet der gelehrte Herr Author des ſehr nützlichen Buchs von allen Ständen und Handwerckern der Welt folgender geſtalt:

In der erſten Welt war die Natur mit wenigem vergnüget/ in denen nachfolgenden Zeiten aber/ ſonderlich in dieſen letzten/ hat es das Anſehen/ als wann viele Leute nur darum leben/ daß ſie eſſen/ nicht aber/ daß ſie eſſen/ um zu leben. Nach der Sünd-Fluht/ da der Menſch Fleiſch und Fiſche zu eſſen/ von GOtt Macht bekommen hatte/ ſind auſſer allen Zweifel die Köche entſtanden/ doch hat man wol ſogleich von ſtattlichen Zubereitungen der Delicateſſen noch nichts gewuſt; Dann Jacob kochte ein Linſen-Gericht/ welches ihm ſein Bruder Eſau abhandelte/ und ihme dagegen ſeine damahls ſehr hoch geſchätzte Erſt-Gebuhrt verkauffte. Im 2. Buch der Könige wird ſchon eines Kochs gedacht; Da der Prophet Samuel zu ſeinem Koch ſagte/ als er den von GOtt deſignirten König Saul gaſtiren wolte: Gib her das Stück/ das ich dir gab/ und befahl/ du ſolteſt es bey dir behalten; Da trug der Koch eine Schulter auf/ und alles was daran hienge.

Als hernach die alte Mäſſigkeit mit zunehmenden Jahren nicht mehr gelten wolte/ wurde das Koch-Werck allgemach zu einer ſonderbahren Kunſt erhoben/ und hatten groſſe Herren gewiſſe Köche angenommen/ denen hierauf auch andere gefolget; Alſo/ daß nach und nach bey denen Hochzeiten und Gaſtereyen wohl-erfahrne Köche gebrauchet worden/ welche die Speiſen auf mancherley Weiſe wohl-geſchmack

ſchmack und ziehrlich zuzurichten gewuſt. Unter andern Nationen hatten die Lacedæmonier die übermäſſige Koch-kunſt nichts geachtet; Sie verlangten nichts mehr / als nur / daß ein Koch das Fleiſch wohl-geſchmack zu kochen wüſte. Die künſtlichen Köche wolten ſie / als Diener des Uberfluſſes / ſo gar in ihrer Stadt nicht gedulden / damit ihre Bürger nicht lüſtern und wollüſtig würden. Dannenhero / als Mytherus von Syracuſa (welcher ſeiner Koch kunſt halber ſich höher als den Welt-berühmten Phydiam achtete) daſelbſt anlangete / und einige Prob-Stücke leiſten wolte / befahl ihm der Raht / ſich von Stund an wegzupacken / mit beygefügten Worten: Wir halten mit unſern Einwohnern dieſen Gebrauch / daß wir eher und mehr durch Arbeit / als durch Schleckereyen / ihnen einen Appetit machen. So wolte auch der groſſe Monarch und Welt-Bezwinger Alexander keinen Koch in ſeinem Lager dulden / damit ſeine Soldaten nicht wollüſtig und verwehnet würden; Da doch ſonſt in Aſia von der Koch-kunſt ſehr viel gehalten wurde / und ſich die Einwohner auf niedliche Bißlein trefflich wohl verſtanden.

Aus Aſien (nachdem die Römer daſelbſt manchen ſtattlichen Sieg erhalten) wurde die Koch-kunſt auch nach Rom gebracht / woſelbſt hernach die Köche in ſonderbahren Ehren gehalten worden; Inſonderheit hielte Apicius öffentliche Koch-Schulen. Nach ihm haben etliche nicht allein bey den Römern / ſondern auch bey den Griechen groſſe Bücher von der Koch-kunſt geſchrieben / und die Art und Weiſe / wohl-geſchmacke und niedliche Speiſe zuzurichten / angewieſen. Zu Athen hatten (nach Athenæi und Æliani Bericht) die Köche eine ſonderbahre Zunfft / und wurden dabey zu öffentlichen Ehren-Aemtern erhoben.

Zu Alcair waren einsmahls in die 15000. Köche. Zu Sicyon wohnten vor Alters auch ſehr viele berühmte Köche; Dannenhero / als Smyndyrites Sybarita ſeiner Hochzeit halber mit Auguſtia, des Cliſthenis Tochter / dahin gereiſet / brachte er von dannen 1000. Köche / und ſo viel Fiſcher und Vogel-Steller mit. Die Völcker Chii, Sybaritæ, Siculi und Itali waren dieſer Kunſt gleichfals ſehr ergeben.

Die Perſiſchen Könige beſchenckten demjenigen ſtattlich / welcher ein wohlſchmeckend Gericht erfand. Der tapfere Römer Marcus Antonius begabte / wegen einer wohl-zugerichteten Speiſe / ſeinen Koch mit einem anſehnlich erbaueten Hauſe. Wann bey denen Sybariten ein Koch ein neues und wohl-ſchmeckendes Gericht brachte / bekam er ſofort ein Privilegium darüber / daß kein ander Koch ein gantzes Jahr daſſelbe nachmachen dörffte / damit er ſolcher geſtalt deſto reichlichern Gewinn von ſeinem neu-erfundenen Gericht haben könte.

Der berühmte Griechiſche Held Achilles hatte in eigener Perſon ein ſonderbahres Belieben zur Koch-kunſt; Dann als die Fürſten Ulyſſes, Ajax und Phœnix zu ihme kamen/ zwiſchen ihm und dem Agamemnone Frieden zu ſtifften/ kleidete er ſich ſelbſt an als ein Koch/ ging in die Küche/ richtete unterſchiedliche herrliche Speiſen zu/ und bewirthete ſeine angenehme Gäſte damit.

Der vortrefliche Künſtler Epeus, welcher die Petarden oder Mauer-Brecher erfunden/ war ein ausbündiger Koch. Des Sicilianiſchen Königs Dionyſii Groß-Vater Cadmus war gleichfals ein Koch. Ja/ ſo gar Carolomannus, König in Franckreich/ als er der Regierung abgedancket/ und ſich in ein Cloſter verfüget/ kochte in demſelben nebſt den andern Köchen/ und ſuchte in ſolcher Kunſt ſein einiges Vergnügen. Als der Pohlniſche Boleslaus ſeine begangene Sünden in ein Cloſter büſſen wolte/ wurde er ein Mönch/ und auch des Cloſters Koch.

Des Kayſers Getæ Köche muſten in Herbeyſchaffung und Zubereitung der Speiſen ſehr expedit und nachdencklich ſeyn; Dann beſagter ihr Herr und Kayſer ließ nach denen Buchſtaben im Alphabeth die Speiſen/ wie und wann es ihm beliebte/ zubereiten. Er hatte nicht weit von ſeinen Eß-Saal das A B C aufhängen laſſen/ mit dieſem Befehl/ welchen Buchſtaben er mit einem ſilbernen Strichlein bezeichnen würde/ davon ſolte man ihm die Speiſen/ die ſich dem Nahmen nach alſo anfingen/ herbeyſchaffen und zubereitet; Als zum Exempel/ wann er etwan den 15ten Buchſtab/ nemlich das P, bezeichnet hatte/ ſo hätte man ihm Paſteten/ Pfifferlinge/ Peterſilien/ Pferſing/ Pflaumen/ ꝛc. auftragen müſſen: Die Köche trugen ſolche Speiſen auch nach dem A B C auf/ und zwar in ſehr groſſer Menge/ daß man ſich darüber zum höchſten zu verwundern hatte. Des Kayſers Vitellii Köche muſten bey einer Gaſterey 2000. auserleſene/ und 7000. koſtbahre Vögel/ auf ſonderliche Art zurichten; Wie Suetonius in Vitellio cap. 43. berichtet.

Ein gewiſſer Palatinus zu Cracau in Pohlen hatte einsmahls den Hertzog Carl von Mantua und Nevers zu Gaſte/ und zwar an einen Freytag; Da ihme dann ſeine Köche 1800. Schüſſeln mit Fiſchen vorſetzen muſten/ ſo alle auf eine beſondere Manier zugerichtet geweſen. Vide Carol. de Leſſine in Beſchreibung vieler Königreiche pag. 167.

Bey Hertzog Carls von Burgundien Beylager/ welches acht Tage gewähret/ hatten die Köche unbeſchreibliche Tractamenten zu bereiten/ und ſelbige auf ſonderbahre Art zuzurichten; Täglich wurden verſpeiſet 16. Ochſen/ 10. Schweine/ 1600. Pfund Speck/ 100. Pfund Ochſen-Marck/ 200. Hamels/ 250. junge Lämmer/ 250.

Ferckelein/100. Haſen/800. Caninichen/300. Staaren/200. Faſanen/200. Waſſer-Vögel/800 Reb-Hüner/400. Tauben/200. Schwanen/100. Pfauen/1000. junge Hüner und 500. Capaunen.

Einen klugen und liſtigen Koch gab jener Amptmann Kayſers Caroli IV. ab/ Nahmens Diederich Kagelwidt; Dann als einsmahls der Kayſer ohngefehr zur Mittags-Zeit in ſeinem Schloſſe anlangte/ und Befehl gab/ ihm und ſeinen Hoff-Leuten in höchſter Eyle eine Mahlzeit zuzurichten/ ſchlachtete der hurtige Amptmann ohne Verzug einige Hüner und Enten/ die ihme vor die Augen kamen/ und richtete ſie für die Kayſerl. Tafel zu; Vor die Bedienten aber ſchnitte er den Schweinen im Flecken die Ohren und Schwäntze ab/ als ein Fleiſch/ das bald gekocht und zugericht werden könte. Dieſe kochte und würtzte er auf allerley Weiſe/ und ſetzte ſie alſo ſowol dem Kayſer/ als ſeinen andern Gäſten vor; Solcher geſtalt ward männiglich in der Eyl geſättiget/ und zwar mit guten Vergnügen. Der Kayſer lieſſe ihn nach der Mahlzeit vor ſich kom̃en/ und fragte ihm: Wie er zu ſo ſeltſamer Bewirthung ſo eylends gelanget? Der Amptmann erzehlte ihm/ wie er es mit denen Schweinen gemachet/ und ſetzte hinzu: Er habe Seine Kayſerl. Maj. in der Eyl nicht beſſer/ noch mit geringern Koſten/ abſpeiſen können; Dann/ wann er allererſt hätte Vieh ſchlachten ſollen/ wäre nicht allein zu viel drauf gegangen/ ſondern auch die Mahlzeit ſpät fertig worden/ ſo aber wäre der Kayſer und ſeine Bedienten geſättiget/ und die Unterthanen hätten ihr Vieh behalten. Welche Antwort dem Kayſer ſo wohl gefallen/ daß er ihn bald hernach zu ſeinen Haus-Hoffmeiſter gemachet.

Ein anderer Author beſchreibet die Profeſſion der Köche in folgenden Worten:

Die Koch-kunſt iſt bey den erſten güldenen Zeiten des Saturni bey dem einfältigen Volck/ welches ſich an Aepfeln und Eicheln genügen laſſen/ und gleichwol bis in ihr hohes Alter in guter Geſundheit ohne ſo vielerley Schwachheiten gelebet/ nicht ſo hoch geachtet geweſen/ als in der jetzigen vermeyntlich klugen Welt/ in welcher der Bauch gleichſam der Menſchen ihr GOtt iſt worden/ dem ſie ohne Unterlaß fleißig und treulich dienen/ und zwar mit ſo mancherley künſtlich zubereiteten Speiſen und Geträncken/ daß man wohl möchte ſagen: Es ſey der Abgott **Bel** zu Babel niemahls ſo freßig und begierig geweſen/ als der jetzigen Welt Abgott *Venter* iſt; Dem ſie alle Tage/ ja faſt alle Augenblick etwas Neues aufopfern muß/ dafür ſie nichts anders zu Lohn oder Vergeltung bekömmt/ als endliche Armuht/ allerhand alte und neue beſchwerliche Kranckheiten/ und Verkürtzung ihres Lebens/ daß ich des ewigen Wehes/ ſo endlich über ſie

köm-

kömmet geſchweige. Und ſiehet man nichts gemeiners in der gantzen Welt/ und in allen Ständen/ als einen groſſen Hauffen Abgöttiſcher Bauch-Diener/ die alle ihre Andacht nirgends anders hin richten/ als auf niedliche Bißlein/ gleich als wann ſie durch ein allgemeines Läuten der Glocken zur Küchen zu gehen/ ermahnet würden. So bald ſie aufwachen/ eylen ſie/ als wenn es ihre Kirche wäre/ zur Speiſe-Kammer gleichwie zum Altar/ zum Keller wie zur Sacriſtey/ zum Hüner-Haus als zum Ort/ da ihre Victimæ oder Opfer behalten werden; Und iſt ihnen der Geruch eines friſchen Bratens viel lieblicher als Weyrauch/ des triefenden Fetts als des Storax, das Kröcheln in der Brat-Pfannen als eine Orgel/ und des Gebackenen in der Pfannen als die allerbeſte Muſic, die man vorbringen oder erdencken möchte.

Es hat aber dieſe Profeſſion ihren Anfang in Aſia genommen; Wie dann die Aſiatiſchen Völcker beydes hierin/ als in allen andern üppigen Dingen den guten Nahmen haben/ daß ſie bey ihnen erſtlich seynd erfunden worden. Und haben ſie es hiemit auch ſo weit gebracht/ daß man in der gemeinen Rede einen fräſſigen Menſchen einen *Aſianer* genennet hat; Wie ſie dann ſelbſten auch/ von wegen ihres übermäſſigen Freſſens und Sauffens/ *Aſoti* genennet werden.

Dannenhero iſt/ wie Titus Livius meldet/ nach denen Victorien, ſo die Römer in Aſia gehabt/ der Uberfluß im Eſſen und Trincken mit gen Rom gebracht worden/ und hat man angefangen/ die Speiſen mit mehrer Curioſität und Fleiß als zuvor zu bereiten/ auch haben die Köche angefangen/ ſich ſehen zu laſſen/ da ſie zuvor zum äuſſerſten veracht geweſen. Erant enim coqui viliſſima antiquis mancipia. Liv. lib. 30. Ariſtot. lib. 1. Polit. c. 4. Cælius lib. 7. antiqu. 12. Illorumq; ars ſervilis habita. L. Legatis ſervis §. Si unus de Legat. 8. Jul. Firmicus lib. 3. Aſtron. Ja/ es hat ſich mancher/ der aus einer räucherigen Küche gekrochen/ dörffen unterſtehen/ gleichſam als ein Profeſſor auf einer Academia, Bücher von dieſer Kunſt zu ſchreiben; Da je einer über den andern seyn wollen/ alſo daß man allerhand Diſputationes, wie in einer hohen Schulen darüber gehalten/ wie ſich dann auch fürtrefliche Doctores und Coctores darin gefunden.

Unter andern hat bey den Römern einer/ Apicius genannt/ den Vorzug gehabt/ von welchem/ wie Septimius Florus meldet/ zur Nachfolge der berühmten Philoſophorum auch eine Secte entſtanden/ da die/ welche die Kunſt von ihme gelernet/ Apiciani genennet worden. Dieſer Ober-Koch/ welchen Plinius einen Abgrund aller Verſchwendung nennet/ iſt ſo vermeſſen geweſen/ daß er eine Küchen-Schule aufgerichtet/ und die Koch-kunſt öffentlich in die Stadt Rom einge-

geführet / aus welcher doch zuvor die Philoſophi, als Verführer und Verderber der Jugend / waren verbannet worden.

Hernach aber haben ſich noch andere mehr ſowol bey den Griechen als Lateinern gefunden / welche ſich dieſe Kunſt angenommen / und groſſe herrliche Bücher oder Tractaten davon geſchrieben / als von einer ehrlichen nothwendigen Diſciplin, dabey beydes hohe und niedrige Standes-Perſonen könten Ehre einlegen; Welche Meynung die gantze Welt noch bis auf den heutigen Tag dermaſſen eingenommen / daß man beynahe nichts anders darinn gedencket / dichtet und trachtet / als wie man die Küche auf das beſte und niedlichſte anſtellen möge. Und damit dieſe Leckerey-kunſt rechtſchaffen triumphiren möge / haben ſich auch berühmte und gelehrte Leute nicht geſcheuet / dieſelbe in ihren Schrifften der Poſterität zu recommendiren / als bey den Griechen Panthaleon, Mithecus, Epiricus, Zophon, Egeſippus, Pazanius, Epenetus, Heraclides, Syracuſanus, Tyndaricus, Sycionius, Symonactides, Chius Cratinus junior, Alexius Poëta, Glaucus Locrenſis, und andere mehr.

Unter den Römern war Cato, Varro, Columella und andere / worzu endlich noch gekommen Platina, Dominicus und Romolius, welchen man *Panunto*, das iſt / die geweichte Schnitt genennet / Chriſtophorus Meſſibuchus und der Scapus, welche mit ihren Schrifften die Küchen-Schul zu rechter Form und zu ihrer Vollkommenheit gebracht. Damit war es aber noch nicht genug / ſondern es haben ſich auch zu mehrer Beförderung dieſer löblichen Kunſt etliche gefunden / welche der Köche / beydes mit Nahmen und Zunahmen / in allen Ehren gedencken / gleich als wenn denen Nachkommen nicht weniger daran gelegen wäre / als an der Kundſchafft der berühmteſten und gelehrteſten Philoſophorum, die jemahls gelebt haben / als nemlich der Platonicorum, Stoicorum, Academicorum, und anderer / deren man billig gedencket. Ein Griechiſcher Comicus aber / Antipus genannt / gedencket des Sophonis und Damoxeni Rhodii, welche ihre Koch-kunſt von Sicano Labdaco gelernet / denen er den Vorzug vor allen andern giebet / ſo zu ſeiner Zeit geweſen. Poſſidippus rühmet einen Suethem genannt / in ſeinen Tripudiantibus; Soſipater in ſeinem Dementiente, Chariadem und Bædionem; Philoſtephanus in ſeinem Delio, einen Dimbronem. Desgleichen gedencket auch Martialis in ſeinen Verſen zweyer Köche mit ſonderlichen Ehren / deren der eine Myſtillus, der andere Taratalla geheiſſen / da er ſaget:

Sibi Myſtillus coquus Æmiliane
vocatur:
Dicetur quare non Taratalla
mihi.

So

So gedencket Apollodorus unterſchiedlicher Coquorum Deliorum, deren er etliche Cheracios, etliche Seſamios, etliche Ariſtragios nennet/ welche alle von Homero und auch Polycrate mit einem gemeinen Nahmen Eliodit æ, das iſt/ Tiſch-Diener/ genennet werden; Von Critoneo Comico aber werden ſie Paraſiti Deorum, das iſt/ der Götter Fuchs-Schwäntzer und Schalcks-Narren genennet; Dann es iſt das Poſſen-Reiſſen der Köche proprium in quarto modo, wie man es in den Schulen pflegt zu nennen/ und die fürnehmſte Eigenſchafft/ ſo ihnen gemeiniglich anhänget.

Die höchſte Gunſt aber/ ſo dieſen Küchen-Schulen jemahls wiederfahren/ kommt ihnen von Euphrone, einem Griechiſchen Scribenten zu/ welcher in einem ſeiner Bücher ihnen dermaſſen favoriſiret/ daß gleichwie Diogenes Laërtius die ſieben Weiſen in Griechenland/ alſo er die ſieben Weiſen in der Küchen nennet/ nemlich Agin, Nereum, Chium, Cariadem, Lamprium, Authopetum und Euthinum, welche gleichſam ſieben Seulen ſind/ darauf der gantze Olympus culinarius (der Küchen-Himmel) wie auf ſeinem Atlante ruhet. Sonſten legen die Gnathones culinarii und beräucherte Küchen-Ratzen auch nicht geringe Ehre ein/ mit ihrem vielfältigen Fleiß/ welchen ſie als abſolute und ſouveraine Herren und Meiſter über Töpfe/ Pfannen/ Löffel/ Keſſel/ und allerhand ſolche Kriegs-Rüſtung nach unterſchiedlichen Profeſſionen anwenden. Dann bisweilen werden ſie künſtliche Rhetores und Oratores, wann ſie die ſtattliche und beynahe Königl. Mahlzeiten heraus ſtreichen/ die ſie bereitet haben; Bisweilen artige Poëten, wann ſie die herrliche Trachten mit ſchönen und gebührlichen/ ja nachdrücklichen Worten beſchreiben; Bisweilen Arithmetici, welche gnugſam an der Menge der Schüſſeln und Trachten zu zählen haben; Geometr æ, in Mäſſung beydes des Tiſches/ und Abtheilung der Speiſen zur Beſtellung deſſelbigen. Daß ſie auch Muſici werden/ iſt kein Wunder/ ſintemahlen ein voller Bauch gerne ſinget; Daher ſie auch gemeiniglich/ wann ſie ſich ſatt gefreſſen und geſoffen haben/ ſich hören laſſen. Sie philoſophiren manchmahl und diſputiren von der Krafft der ſüſſen/ ſauren/ weichen/ harten/ geſaltzenen und ungeſaltzenen/ auch lieblichen Speiſen. Ja/ ſie werden auch bisweilen ſo gute Logici, daß in ihren Diſputationibus Töpfe und Kannen umher fliegen/ und wunderbarliche/ doch gewiſſe Syllogiſmos und Schlüſſe machen. Sonſten ſind ſie gute Legiſten, als welche ihren Jungen/ ſo die Braten wenden/ Töpfe und Schüſſeln aufwaſchen/ allerhand gute und nützliche Küchen-Geſetze/ nach Erfoderung ihres Regiments/ vorzuſchreiben wiſſen. Sie wollen auch Medici und Apothecker

ſeyn / und geben nicht allein denen Speiſen allerhand lieblichen Geſchmack / ſondern ſie wollen auch der Krancken mit ihren Suppen/Brühen/ und allerhand Gekochten / am beſten warten und pflegen.

Künſtliche Aſtronomos und Aſtrologos giebt es auch unter ihnen; Dann ſie wiſſen gar eigentlich/ und beſſer als Jäger und Fiſcher/ in welcher Zeit des Jahrs das Fleiſch/Wildpret/ Vögel und Fiſche am beſten ſind. In Summa, es iſt keine Kunſt oder löbliche Wiſſenſchafft / darinn die edle Köche nicht etwas erfahren / und ſolte es auch die Chymia ſeyn ; Denn gemeiniglich freſſen ſie die erſte Brühe/ welche nichts anders iſt/als die Quinta Eſſentia und das beſte Elixir, von deſſen Krafft ſie auswendig und inwendig ſo feiſt und ſchmutzig werden. Dieſes iſt auch ihre Eſſentia Logica, darauf ſie am meiſten halten / und theilen auch gerne mit/ denen ſo zu ihnen kommen; Wie man dann ſiehet / daß wann ein guter Freund in die Küche kommet / ſo richtet man ihm alſobald eine Suppen an. Die Quantität iſt ihnen auch wohl bekandt ; Dann/ ob ſie ſchon gefräßig/ wie die Wölffe/ ſo ſchütten ſie doch nicht viel ſauber Waſſer aus/ und haben gute Achtung drauf / daß ihre Knaben nicht zu viel tragen. Auf die Qualitäten verſtehen ſie ſich auch gut; Dann/ wann ſie nur die Brühe verſuchen/ ſo wiſſen ſie ſchon/ wie das Fleiſch ſchmecket. Den Locum wiſſen ſie auch/ nemlich ihre Küche / welche nicht allein ihr Raht-Haus / ſondern auch gleichſam ihr Himmel iſt. Nach dem Situ wiſſen ſie ſich auch zu richten/ nemlich/ daß ſie ſich bey dem beſten Bißlein finden laſſen / als die nichts beſſers dem Epicuro und Sardanapolo nachzuthun gefunden haben. Der Habitus iſt ihr Leib und Leben ; Denn ſolte ein Koch nicht auf einen Feyertag ein Alemode-Kleid / item einen Gürtel mit Silber beſchlagen anhaben/ ſo müſte er je ein armer Sudler ſeyn: Auf den Werckel-Tag gehet er / nach aller Gebühr/ in ledern ſchmutzigen / und nach dem beſten Braten-Fett riechenden Kleidern daher / und verrichtet ſein Ampt in aller Herrlichkeit. Auf das Tempus müſſen ſie gute Achtung geben / damit der Braten nicht verdorre/ und das Fleiſch nicht verſiede; Im übrigen iſt vor ſie eine Zeit wie die andere/ denn ſie können den gantzen Tag mit Freſſen und Sauffen aushalten. Ihre Action gehet auch immer fort / mit Sieden/Braten und Backen/ Verſuchen / Lecken/ Schäumen/ Feuer-ſchüren / und wenn es Zeit iſt/ mit Anrichten; Doch daß ſie ihrer nicht vergeſſen. Es gehet aber nimmermehr ſo wohl ab/ ſie müſſen auch ihr Theil an der Paſſion finden ; Denn bisweilen beiſſet ſie der Rauch in die Augen/ bisweilen ſpringet ihnen eine Funcke ins Geſichte/ bisweilen ſchütten ſie ihnen ſelbſt ein warmes Brühlein in die Schuhe/ davon ſie gar artig tantzen lernen; Will nicht

ſagen / daß ſie bisweilen den Bart verbrennen / denn ſolches wäre zu viel/ darum ſie gemeiniglich nach der heutigen Mode ſolchen faſt gar abſcheeren laſſen. Daß ihnen der Kopf wehe thut von Sauffen / der Bauch ſtrotzet von Freſſen/ daß ſie ſpeyen/ wie die Gärber-Hunde/ wenn ſie Haar gefreſſen/ iſt nichts neues/ ſondern gleichſam ihr täglich Brod. Ihre Diſcurſe ſind gemeiniglich von ihrer Kunſt:

Navita enim de ventis, de tauris
narrat arator.

Von allerhand guten Bißlein/ wie dieſelbe zuwege zu bringen / und zuzurichten. Item: Welche auch bey den Alten ſind berühmt geweſen / da fället ihnen ein / daß Varro die Spaniſchen Pfauen für andern rühmet / die Ant-Vögel aus Phrygia, die Scaros aus Sicilien, die Böcklein aus Ambracia, die Egyptiſche Datteln für die beſten hält. Item: Daß Statius unter dem Tiſch-Genäſche lobet die Nüſſe aus Ponto, die Palmen aus Idumäo, die Pflaumen aus Damaſco. Es gedencket ihnen auch noch / wie ſie gehöret/ daß Suetonius unter Kayſer Vitelli Delicias zehlet der Phaſanen-Gehirn und die Murenas aus dem Carpathiſchen Meer. Sie halten es auch zum Theil/ daß die Rhombi aus dem Mari Adriatico, die Auſtern bey Tarento, die Perſich bey Chio, die Karpen in Lacu Senaco, die Forellen zu Teſin, die Sicilianiſche Käſe/ die Paphlagoniſche Caſtanien / die Numidiſche Hüner / die Melonen zu Oſtia, die Tarentiſche Haſel-Nüſſe / die Eyer zu Velitris, und die Piceniſche Pfann-Kuchen die beſten ſind / wann man ſie haben kan / ſonſt behält ein jeder billig/ und behilfft ſich mit demjenigen/ was er jegliches Orts Gelegenheit nach / hat und erlangen kan.

So wiſſen auch viele unter ihnen/ daß Athæneus in ſeiner Dipnoſophia unter die lieblichſte Speiſen rechnet: die Getuliſche Spargen / die Rhegiſche Zwiebeln / die Siracuſiſche Krammet-Vögel/ die Attiſche Feigen/ die Beotiſche Aele / die Macedoniſche Thunnos, die Ambraciſche wilde Säue / die Egyptiſche Tauben / und andere dergleichen köſtliche Bißlein mehr / welche je theuer/ je beſſer ſind.

Die andern aber / ſo nicht ſo weit ſtudiret haben / laſſen ihnen daran genügen/ wenn ſie nur etliche Land-Speiſen zu nennen wiſſen/ als die Cremoniſche Mortadellen, das Mayländiſche Cervelladen, die Placentziſche Lampreten / der Ferrariſche Stör / die Modoneſer Salſicien oder Brat-Würſte / die Mantuaniſche Bulbari, die Ravenniſche Pimpernüßlein / die Riminiſche Käßlein / die Boloniſche Gallerten, die Genueſiſche Paſten, die Peruſiſche Krammet-Vögel / die Romaniſche Gänſe / die Lombardiſche Wachteln / von welchen Dingen ſie ſo ſchmackhafftig diſcuriren/ daß ſie auch den Todten ſolten einen Appetit darzu machen.

Der Küchen-Geſchäffte müſſen wir auch allhier von wegen ihrer Vortrefflichkeit nicht vergeſſen / als in welchen auch ein gutes Theil ihrer Meiſterſchafft beſtehet / als da ſind das Vieh-abſchneiden / abziehen / brühen / bereiten / das Fleiſch in das Waſſer legen / wieder herausnehmen / ſpicken / an das Feuer ſetzen / den Braten anſtecken / den Braten wenden / darzu ſie dann auch ihr liebliches und Vulcaniſches / wo nicht gar Plutoniſches Geſindlein haben / oder aber ſonſten Bräter / ſo mit Gewichte / Federn / Wind oder Rauch getrieben werden. An etlichen Orten können auch die Hunde das Bratenwender-Handwerck / iſt aber bey ihnen ein Fuß-Werck. Item, das Feuer fein proportionirlich ſchüren / den Braten betrieffen / ſaltzen / ſtechen / das Geſottene abſchäumen / wenden / ſaltzen / würtzen / verſuchen / und wenn es gahr iſt / anrichten / desgleichen olle Potriden, Engliſche Botings, Potages, Fleiſch / Käſe und Suppen machen / das Gemüſe bereiten: Darnach den Braten ausziehen / in die Pfanne legen / oder auf Kohl-Feuer / oder glüende Aſche ſtellen / daß er bis zu gebührender Zeit warm bleibe / den Käſe bereiten mit allerhand Kuchen und Gebackenes / daran ſie von einem Gerichte zum andern gnugſahm zu thun haben.

Ihre Inſtrumenta ſind ſo mannigfaltig / daß ſie bey nahe nicht alle zu erzehlen / und ſolte man faſt ehe und beſſer ein gantz Kriegs-Heer ausrüſten / als eine Küche / daß es nicht zuweilen an ein und andern mangele / da dann diejenige am meiſten zu loben / welche ſich behelffen können.

Die gemeineſten Küchen-Waffen aber ſind Keſſel / Töpffe / Schüſſeln / Körbe / Löffel / Brat-Spieſſe / Feuer-kluffte / Brand-Ruthen / Hacken / Stiel-Pfannen / Brat-Pfannen / Schaum-Löffel / gantze Kellen / Gieß-Kellen / Brat-Böcke / Vogel-Spieſſe / Potagen-Tiegel / groſſe und kleine Koch- und kalte Küchen-Keſſel / inwendig verzinnet / groſſe und kleine Torten- und Paſteten-Pfannen / ährne Tiegel / Hack-Meſſer / Fiſch-Pfannen / Mandel-Pfannen / vom weiſſen Blech / Spick-Nadeln / Dreyfüſſe / Mörſer / Reib-Eiſen / Meſſer / groß und kleine / Röſte / Axten / Beile / Fleiſch-Gabeln / groſſe und kleine Durchſchläge / Wannen / Gelten / Eymer / Stützen / Saltzfäſſer / Würtz-Laden / item, Eiſen zu den Sprützen / wann man Zeisgens-Würſte machet / und viel andere Dinge mehr. Desgleichen finden ſich bey den Backen die Schneid- oder Back-Rädlein / Holhippen / Eiſen / Welger-Höltzer / allerhand Formen / Waſſer-Kuchen / Büchſen-Sprützen zu den Sprütz-Kuchen / allerley Art Eiſen zu Muſcheln / Pfifferling / Kräbſe / Schwämme / Spies-Kuchen / höltzerne Apfelſtecher / Knipf-Eißgen zu den Paſteten und Torten, item, die Gelée-Säcke / von weiſſen Wollenen Tuch / bey den

Gal-

Gallerten, und endlich zu dem Schau-Eſſen allerhand Formen / desgleichen bey dem Auſſetzen des Geflügels / die Eiſen zu den Beinen und Flügeln: Sonſten ſind bey den Köchen und deren Freunden die Pythagoriſche Mahlzeiten / imgleichen die Sympoſia Platonis, die Convivia Attica, da alles häußlich und ſparſahm zugehet / die Cœnæ Arcadum, die Prandia Laconum, die Sparſamkeit der Celten und Thracier, zum äuſſerſten verachtet. Da ſind verlachet die Egyptiſche Prieſter / welche ſich bisweilen drey Tage des Eſſens enthielten. Die Magi in Perſia, welche nichts anders als Mehl oder Brod / und Kräuter zu der Speiſe brauchten. Die Gymnoſophiſten in India / welche nicht anders als Aepfel aſſen: Sie halten es nicht mit des Anacharſis Scythæ Pulpamento, oder Pfeffer / mit dem rohen Fleiſche des Zemonis, mit des Themalaci Bohnen / mit des Prothogenis Wolffs-Schoten / mit der Arcadier Eicheln / mit der Meoticorum Hirſen / mit der Tyrinthier Holtz-Birnen / mit der Amazonum Heyderen / und mit der Parther Heuſchrecken.

Hergegen aber wiſſen ſie nicht / wie ſie gnugſahm den unflätigen Hauffen der Schwelger ſollen erheben / als unter andern dem Apicium Romanum, deſſen auch vorher ſchon gedacht / welcher bis in Lybiam gereiſet / auf daß er der groſſen Feigen / ſo allda wachſen / genieſſen möchte. Criſpinum, welcher ſechs tauſend Seſtertia für einen Barben gegeben. Den Vitellium, welcher das Fleiſch fraß / ſo man opffern ſolte / und nicht warten konnte / bis es den Göttern wäre vorgetragen worden. Dem Caligulam, welcher den meiſten Theil der Schätze / ſo ihm Tiberius verlaſſen / mit Huren und Ruffianen hindurch gejagt. Dem Ariſtippum, welchem Diogenes Canem Regium nennet / dieweil er ſich ſo fleiſſig zu Dionyſio hielte / auf daß er ſeiner Tafel genieſſen möchte. Neronem, welcher von Mittage bis in die Mitternacht über Tiſche ſaß. Heliogabulum, welcher auf eine Mahlzeit für ſich allein / nicht weniger als 100. Seſtertia zur Speiſe haben muſte. Die Gathim, eine Königin in Egypten / welche in ihren gantzen Königreiche verbothen / daß man keinen Fiſch eſſen ſolte / es wäre dann in ihrer Gegenwart. Den Theaginem Athletam, welcher einen Ochſen allein auf einmahl gefreſſen. Maximinum Juniorem, welcher bey vier und zwantzig Maaß Wein getruncken / und viertzig Pfund Fleiſch in einer Mahlzeit aufgerieben. Milonem Crotoniadem, welcher / wie Theodorus meldet / zwantzig Minas Fleiſch / und zwantzig Brod gefreſſen / und drey Eymer Wein in einem Sitz geſoffen. Getam Imperatorem, welcher wolte / daß man die Gerichte nach dem Alphabet auf ſeine Tafel auftragen ſolte / und 3.

Tage an einander hat können zu Tiſche ſitzen. Clodium Albinum, welcher bey dem Käſe / hundert Pfirſing und Gurcken / fünff hundert Feigen / drey hundert Oſtrien / und 20. Pfund Roſinen hat können beylegen. Phagonem, deſſen auch Flavius Vopiſcus mit Verwunderung gedencket / welcher an Kayſer Aureliani Tafel eine wilde Sau / hundert Brod / einen Hammel / und ein Spanferckel gefreſſen / und ſo viel Wein darzu geſoffen / als Waſſer in einem Wallfiſche gehen möchte. Den Aſtidamentem Mileſium, welcher bey einer Mahlzeit des Königs Ariobarzanis aufgefreſſen / alles was für alle die Gäſte war zugerichtet worden. Den Camblem Lydium, welcher ein ſolcher Fraß geweſen / daß er auch in einer Nacht ſein Weib / ſo bey ihm gelegen / gefreſſen hat; Und endlich dem Eriſichthonium, welcher aus Hunger ſeine eigene Glieder verzehret.

Solche Leute ſind der Köche beſte Freunde / als welche ihnen am beſten können aushelffen; Derohalben ſie ſich auch zum höchſten erfreuen / wann ſie die nur nennen hören: Hergegen aber möchte ihnen der Magen auſſtoſſen / wenn man erzehlet / daß der König Porus Waſſer getruncken / Apollonius Thyanæus ſich des Weins enthalten / Socrates Milch zu ſeinen Tranck gebrauchet: Uberaus lieblich iſt ihnen zu hören / wenn man des Lucii Piſonis gedencket / welcher drey Tage an einander / in Gegenwart des Tiberii mit trincken könnte aushalten; des Xenocratis, welcher von Dyoniſio begabet worden / dieweil er eine halbe Ahm Weins in einer Mahlzeit getruncken; des Novelli Tricongii Mediolanenſis, welcher nach Plinii Zeugniß / lib. 14. drey groſſe Maaß in einen ſchnellen Zuge herausgezogen. Für Freuden möchten ſie zerſchmeltzen / wann ſie die gute Weine hören nach einander nennen / und können ſie kein beſſer Latein als Vinum, nemlich / Phalernum, Surrentinum, Candium, Lesbium, Thaſium, Calibornium oder Damaſcenum, der Frantzoſen Claret, Mileſium, Leucadium, item Alicant, Canari-Sect / Vernatſcher, Veltliner, Spaniſcher / Muſcateller, Bacheracher-Stein / Moßler / und andere gute Weine mehr / ſo heutiges Tages mit Luſt u. Freuden getruncken werden. Hier iſt auch nicht zu verſchweigen / was Athenæus L. 19. Dipnoſoph. ſagt: Es haben die Alten die einheimiſche Köche Mezones, die ausländiſche aber Cicalas genennet. Mezones, dieweil ſie gemeiniglich groſſe Freſſer waren / wie Chryſyppus meldet / und allezeit mit dicken ausgefülleten Backen / als wenn ſie aufgeblaſen / daher gingen. Wie dann Poſidippus von einem Koch ſchreibet: Cum ſis Coquus, profectus extra limen es, cum non prius cœnaveris: Biſt du ein Koch / und biſt ungegeſſen über die Schwelle gegangen? Spottet ſein alſo /

ſo / dieweil ſie ſich gemeiniglich ſo voll freſſen / daß ſie zerberſten möchten. Poſidonius Græcus führet in ſeinem Tripudianten einen Koch ein / welcher ſo freudig iſt / daß er ſich zu Leucone ſeinem Diſcipulo und andern Küchen-Ratzen wendet / und die Köche den Krieges-Obriſten oder denen Capitainen vergleichet / als welchen die Fiſch-Schuppen anſtehen / als wenn es glänzende Pantzer wären / die Brat-Spieſſe auf den Achſeln wie die Helleparten / die Kupfferne Eymer wie die Sturm-Hauben / mit einen gantzen Hauffen Küchen-Buben umgeben / wie jene mit Soldaten / die feiſte ſchmutzige Lumpen und Tücher ſind ihre Fahnen / die Rültze und Crepitus ventris ihre Schüſſe / und wann ſie herbey auch unter ehrliche Leute treten / ſo weichet ihnen jedermann / als hohen Capitainen aus dem Wege / daß man ſich nicht an ihnen beſchmutze. Wie dann auch Soſipater dieſe Kunſt dem Kriege gantz meiſterlich vergleichet in ſeinem Dementiente.

Dann da müſſen die Töpffe bey dem Feuer / und die Schüſſeln auf der Anricht-Bancke ſtehen / wie die Soldaten in ihrer Ordnung: Der Koch iſt der Capitain, welcher allein den andern Geſindlein zu gebieten hat. Da richtet man die Tiſche zu / wie die Zelten in einem Lager / und mangelt es um dieſelbe eben ſo wenig an allerhand Seiten-Spiel / Singen oder ſonſt Getümmel und Geſchrey / als an Trommeln und Pfeiffen / oder dem Geſchrey in einer Schlacht. Man hat auch Acht auf die Zeit / eben ſo fleißig als wenn man einen Krieges-Anſchlag für ſich hat. Die Zahn-Schläge ſind bisweilen ſtarck / bisweilen geringe / wie im Kriege. Das Getümmel der Teller und Schüſſeln / wenn man abnimmt und wieder aufträget / iſt wie in der Plünderung einer Stadt / ſo mit gewaltſamer Hand iſt erobert worden; Die Kellner und Schencken friſchen und kühlen ab / wie man auf einer Batterie das Geſchütze abkühlet; Die Tiſch-Diener gehen herum / wie die Wachten und Corporale im Kriege / damit alles an allen Enden / nach Gebühr und Nothdurfft beſtellet ſey; Die Trinck-Geſchirr ſtehen in Ordnung / und ſtreichen gegen einander / wie die Defenſiv- und Offenſiv-Linien in einem Bollwerck; Man zeucht bisweilen ab / und hält inzwiſchen bey einem und anderm Gerichte etwas ſtille, wie man im Kriege zu thun pfleget. In Summa, es gehet beydes / in der Küchen und über Tiſche alles richtig / fürſichtig und ordentlich zu / gleichwie im Kriege / da offt Leib- und Lebens-Gefahr auf einem Fehler ſtehet / welches alles dieſen tapfern Helden der runden Tafel zu ſonderlichen Ehren gereichet; Und haben weder König Carolus Magnus in Franckreich / noch der König Arturus in Engelland / dergleichen Palatinos oder Helden gehabt / als welchen man es im Gebiß und Zähn-Gebrauch

nicht

nicht leichtlich wird zuvor thun. Ja/ es können weder die groſſe Wall-Fiſche / noch die verſchlingende Scylla, noch die ungründliche Charybdis, noch der Sinus Lepanticus, noch der Abgrund des groſſen Meers ſo viel verſchlingen / als dieſe mit ihrem Anhang können hindurch bringen. Sie ſind der Küchen-Buben Prælaten, als welchen ſie zu befehlen / wie ſie die Töpfe / Keſſel / Schüſſeln / Pfannen / und ander Küchen-Geſchirr / ſollen auspuzen; Und ſehen unterdeſſen zu/daß alles ordentlich geſchehe. Sie ſind Herren über die andern Knechte im Hauſe/welchen ſie gebieten wollen; Ja/ welche / wann ſie eine gute Suppe zu haben begehren / ihrer Gnade leben/ und es mit ihnen halten müſſen.

Sie ſind wie die Baſſen, als ohne welcher Beförderung man wenig gute Biſſen zu genieſſen hat; Sie ſind wie die Janitſcharen auf der Wacht / als welchen der Garten / und die Speiſe-Kammer befohlen / da niemand ohne ihre Verwilligung hinein kömmt; Sie ſind endlich Groß-Veziers über alles/ ſintemahl ihnen alle Thüren / Schloß und Riegel vertraut werden/ und erheben ſich als Beglerbegs gemeiniglich über alle andere Haus-Genoſſen / als welchen D. Felinus in rubr. de off. & poteſt. Jud. deleg. und Jacob. de S. Georgio in princip. digeſt. ſonderlich favoriſiret / daß ſie beynahe höher und gröſſer werden / als der Thurm zu Cremona; Darzu noch dieſes kömmt/ daß etliche/um ſie noch mehr zu erheben/ geſagt / daß Corebus Elæus, welcher der erſte/ſo in denen Certaminibus Olympicis gekrönet worden / ſeiner Ehren und Hand-Werck ſey ein Koch geweſen: Item, daß Cadmus, ſo / wie aus den alten Hiſtorien bekandt / des Dionyſii Groß-Vater war / auch ein Koch geweſen; Dahero denn vielleicht auch der Poët Alexius ſaget: Daß dieſes eine ſolche Profeſſion ſey / darzu nicht geringe und unachtſame Leute gehören. Iſt derhalben kein Wunder/ daß dieſe ſo berühmte und herrliche Leute/auch etwas mehr als andere von ſich halten / als welche Herren über die Speiſe-Kammer/ Vorſteher des Kellers / und Superintendenten in der Küchen ſind / die man billig und nothwendig reſpectiren muß/ wenn man nicht ein Philoſophiſches Gemüſe/ eine Hundes-Suppe/einen Wiedertäuffeꝛiſchen Trunck / einen Gärtners-Pfann-Kuchen/ und alles verkehrt haben will. Soll alſo jedermann den Koch in Ehren halten/ den Hut vor ihm abziehen / und ihm als ſeinen beſten Freund alle Ehre und Freundſchafft erzeigen / damit er nicht verurſachet werde/ die gantze Würtz-Lade oder das Pfeffer-Büchslein in die Töpfe zu ſchütten.

Kohl / von dem lateiniſchen Caulis alſo genannt / läſt ſich ſeiner Mannigfaltigkeit halber / füglich in zwey Claſſes theilen ; Als : (1) In den

**Kopff-Kohl** / und (2) in den **Blade- oder Blätter-Kohl.** Des **Kopff-Kohls** / deſſen Blätter in Köpffe oder Häupter ſchlieſſen / werden fünfferley Arten gezehlet: Als Braſſica capitata alba, **weiſſer Kopff-Kohl**/ Braſſica alba capite oblongo non penitus clauſo, **Werſich- oder Savoyen-Kohl** / Braſſica capitata rubra, **rother oder brauner Kopff-Kohl** / Braſſica gongylodes, **Rüben-Kohl**/ Braſſica cauliflora, **Blumen-Kohl.**

Zum **Blade-Kohl** / deſſen Blätter nicht ſchlieſſen / gehören dieſe drey Sorten: Braſſica alba vel viridis, **gemeiner grüner Kohl** / Braſſica rubra, **gemeiner brauner oder Roth-Kohl**/ und Braſſica fimbriata, **krauſer brauner Kohl.**

Der Kohl iſt eines von denen Küchen-Kräutern / welche gleich denen Linſen / partes Heterogeneas & qualitates miſtas, wiederwärtige Theile/ und vermiſchte Eigenſchafften in ſich haben; Sintemahl / was ſeine Subſtantz oder Fleiſch anlanget / ſelbiges ſeinem Temperamente nach/ kalt und trucken iſt: Hingegen ſtecket in ſeiner Haut oder äuſſerlichen Fläche etwas Salpetriſches / mit einer Bitterkeit und Schärffe / in deſſen Betrachtung der Kohl von einigen vor hitzig und trucken gehalten wird; Daher ſchreibet Galenus lib. 2. Alim. c. 44. Wann man den Kohl koche / ſo laxire ſeine erſte Brühe / und er ſelbſt / weil nemlich die ſaltzige Bitterkeit noch in beyden; Wann aber die erſte Brühe weggegoſſen / und er zum andernmahl mit warmen Waſſer gekochet werde / ſo ſtopffe er / und zwar je länger je mehr/ als man ihm zum drittenmahl kochet/ weil alsdann der Salpeter davon/ und ſeine kalte irrdiſche Theile nur übrig/ dergleichen Salpetriſch Weſen iſt bey den rothen Kohl häuffiger als bey den weiſſen zu finden / je röther auch der Kohl / je mehr Salpeter darinen iſt; Er giebet daher wenig und ſchlechte Nahrung / machet auch viele Blehungen / und iſt denen Augen ſchädlich; Iſt auch kein Præſervativ wider die Trunckenheit / wie einige dafür halten wollen/ dann ob er gleich das davon entſtandene Kopff-Wehe miltert / ſo bleibet er hingegen mit ſeinen Cruditäten in den Mägen liegen / jedoch ziehet er etlicher maſſen die rohe Feuchtigkeiten des Weins an ſich / und führet ſolche unterwerts ab.

Es kan aber ſeine Blehafftigkeit durch gute Bereitung verbeſſert werden / auch iſt eine Sorte Kohl an ſich zärter als die andere; der gemeine Blad-Kohl iſt faſt der geringſte / aber die Broccoli oder junge Sproſſen / welche an den Stengeln deſſelben im Martio wieder ausſchlagen / werden in ſonderbahren Werth gehalten.

Dem Blade-Kohl gleichet der gemeine Kopff-Kohl / zärter aber iſt der Werſich / und der Blumen-Kohl übertrifft ſie alle/ der Stiel des Rüben-

Kohls wird in Scheiben geſchnitten/ und alſo verbrauchet.

**Den Kohl auf allerhand Art zuzurichten:**

So muß der blaue Kohl alſobald bey angehenden Froſt mit etwas Erden herausgenommen / und in das Wart-Hauß geſetzet werden: Zuvor aber werden etliche groſſe Blätter davon gethan / damit er deſto beſſer ſtehen möge. Allda hält er ſich den gantzen Winter durch / und verdirbet nicht / welches er ſonſten / wann er den gantzen Winter über in Garten ſolte gelaſſen werden / unfehlbahr thun würde: Da ſetzet er auch vollens Köpffe / und nimmt zu. Will man ihn eſſen / ſo fänget man bey den kleineſten / und die am wenigſten weiß ſind / auch die etwas höher aufgeſchlagen / als wolten ſie in Saamen ſchieſſen an / und bewahret die allergröſſeſten / weiſſeſten und fetteſten / bis zuletzt. Die Zubereitung geſchicht / wann man ſeine Köpffe verlieſet / und kein einig Blättlein darauf läſt; es ſey dann gar klein und weiß / auch die Haut von den kleineſten Stängelein ziehet. Wann dieſes geſchehen / ſo ſiedet man ihn in Waſſer auf / bis er weich wird; Darnach ſtürtzet man ihn auf / läſſet ihn austropffen / und ſtreuet etwas Saltz darüber / ſo ferne es in den Sieden nicht gethan worden. Wann er nun wohl ausgelecket / machet man eine Teutſche Brühe daran / wie bey den zarten Wurtzeln gelehret worden; Thut auch etwas Milch-Rohm darzu: Wo man will / ſo kan man Ochſenmarck und gebraten Schaaffskäulen-Safft daran thun / wenn man zuvor das Fett darvon abgenommen hat; So kan man auch ſelben in die Suppen des gefülleten Kohls thun / und auf allerhand gekochte Suppen-Gerichte / davon gleichſahm einen Zierath machen; Auch iſſet man ihm mit Wein-Eßig und Oehl / wie den Salat. Den Rüben-Kohl iſſet man gemeiniglich in Suppen / und nachdem man ihn klein genug geſchnitten / und in Waſſer geſotten hat / thut man Saltz / Butter oder Schmaltz daran / ſolches giebet ihm / wann er beginnt zu ſieden / eine treffliche Krafft. Einen Kohl zu füllen / ſo thut man die allergröſſeſten Blätter davon / und läſſet deren kleine mehr daran / als ſo viel ihr wollet / daß er groß dadurch ſeyn ſoll; Läſt ihn aufſieden / und ziehet ihn hernach heraus / daß er austropffe. Wann er nun erkaltet / ſo eröffnet alle ſeine Blätter bis auf die Bollen. Hierauf thut man zwey oder drey Stücklein Speck darein / ſtreuet ein wenig Pfeffer darüber / leget ein Häufflein des gehackten Gefülſels / und hierauf wiederum etliche Stücklein Speck / welche ihr mit etlichen Gewürtz-Nägelcken beſtechen könnet: Schlieſſet darüber den Kopff über ſolchen Gefülſele mit ſeinen Blättern ordentlich zu / und machet ihn in der Hand rund / drucket ihn zugleich ein wenig / daß das Waſſer daraus gehe. Wann dieſes geſchehen iſt / bindet

det ihr ihn um und um mit ſubtilen Bind-Faden / daß er nicht von einander falle / und laſſet ihn beſonders ſieden. Wann er gahr iſt / ſo ziehet ihr ihn auf / thut die Bande davon / und leget ihn in die Schüſſel auf Brodt-Scheiben/theilet den Kohl in drey oder vier Theile von einander / daß das Gefülſel möge geſehen werden / und zieret die Brühe mit geprägeltem Brodt; Wollet ihr aber etliche Rütter-Schürtzen von Blätter-Teig / oder aber ander Gebackenes von vielerley Farben dareinlegen/ſo wird es den Kohl-Suppen den beſten Zierath geben / weil doch der Kohl / wann er recht gut ſeyn ſoll/ wie auch dasjenige/ſo man daran thut/ keinen Mangel von Fetten haben muß; Wollet ihr auch etliche Stücklein Ochſen-Marck darüber thun / wird es noch ſo viel beſſer ſeyn. In den Fiſch-Tagen kan man ſelbige auch mit den gehackten Fleiſch und Kräuter füllen

Der Römiſche oder krauſe Kohl giebet ein gutes Zwiſchen-Gerichte/ wenn man ihn mit guter Suppen/vielen Speck / Fett / Ochſen-Marck/ oder auch Butter ſiedet. Die Sproſſen richtet man eben ſo zu / wie den Römiſchen Kohl / und bedienet ſich derer ammeiſten in denen Hülſen-Frucht-Suppen; Man iſſet ſie auch als einen Sallat / mit Wein-Eßig und Oehl. Der breit-blatterichte Kohl / der gelbe und andere / welche man den Winter über iſſet/ ſind nicht ſchwer zuzurichten; Man kan ſie mit allerhand Hülſen-Gewächs-Suppen / oder auch mit Milch zubereiten.

**Königs-***Biſcuit*, vide *Biſcuit*.

**Königs-Torten-Teig** / vide Torten.

**Köpffe**/ der eßbahren vierfüßigen Thiere / ſind nicht ſo leicht-daulich/als ihr Fleiſch / ſondern erfordern eine ſtarcke Dauung / ſind dicke / ſafftig / und geben viele Nahrung.

An den Fiſchen wurde vor Zeiten der Kopf vom Glauco, Congro, Torpedine und Thymo hochgehalten. Heutiges Tages ſeynd bey uns die fetten Lachs- und Karpen-Köpffe berühmt.

**Korn** / Frumentum, Fr. *du Bled*, unter ſolchen wird ſonderlich der Weitzen / Rocken / Gerſten und Habern begrieffen / davon unter jedes eigenen Benennung/ſonderlich aber unter dem Worte **Geträyde** ausführlich gehandelt worden.

**Koſten / ſchmäcken / proben / verſuchen /** guſtare, Fr. *goûter*, iſt eine dem Sinn des Geſchmacks zukommende Handlung / dadurch wir / vermittelſt der Zunge / aus Urſachen/ welche wir unter dem Wort **Geſchmack** bemercket haben/ ein eß- oder trinckbares Ding unterſcheiden/ ob es ſüß oder ſauer/ bitter oder ſaltzig / wohl oder übel von Geſchmack ſey; Daher ein guter Wein gleichſam von ſich zu ſagen pfleget: Wer mich wird koſten und

und proben/ der wird mich kauffen und loben. Wie dann die wohl-angeordnete Bier- und Wein-Proben in groſſen Städten/ da ein beeydigter und hierzu beſtellter Mann dieſe Geträncke/ ſo bald ſie in die Stadt kommen/ oder aus ſolcher wieder ſollen ausgeführet werden/ (beydes damit das Publicum nicht mit böſer und ſchädlicher Waare beladen/ noch der Zoll und Accis defraudiret werde) proben und koſten muß/und gemeiniglich bey Erkauffung des Weins zuvor etliche Proben davon præſentiret/ zuweilen auch weit über Land in kleinen Bouteillen verſchicket werden; Da es dann offtmahls heiſſet: Alle Käuffer und Prober ſeynd keine Kenners; Indem auch offt die Probe anders als das Gantze ausfällt/ ſonderlich wann betrüglich damit gehandelt worden. Kommt es dannenhero im Kauffen und Verkauffen dergleichen Geträncks hauptſächlich aufs Proben und Koſten an/ welches/ wie es mit liſplender und ſchlurffender Zunge geſchiehet/ Terentius pitiſſare nennet/ wann er ſchreibet:

Pitiſſando omne mihi vinum
conſumpſerunt;

Sie haben ſo lange geprobt und geſchlurfft/ daß mein Wein darüber aufgegangen iſt. Einer ſolchen Guſtation thut auch Meldung Ulpianus in L. ſi quis Vina 4. princ. & §. 1. Pandect. de Pericul. & Commod. Rei vend. wann nemlich mit ſolchen Beding Weine verkauffet werden/ daß ſie innerhalb einer gewiſſen Zeit ſollen gekoſtet werden / der Verkäuffer aber Schuld daran geweſen / daß es nicht geſchehen / ob derſelbe in ſolchen Fall allein vor die Gefahr / daß der Wein ſäurlich und ſchimlich worden/ ſtehen/ oder aber von den zur Probe beſtimmten Tag an allen Schaden auf ſich nehmen/oder gar der unter Bedingung des Koſtens und Probirens geſchloſſene Kauff/weil ſolche Condition nicht erfüllet worden / zurück gehe/ und unkräfftig ſey? Der vortrefliche Herr Stryckius in ſeinem Tractat de jure ſenſuum diſſert. 6. de Guſtu cap. 2. §. 5. ſagt: Ja/ es ſey der Kauff unvollkommen / inmaſſen der Käuffer den Wein anders nicht als mit dem Bedinge/ daß er ihn erſt koſten wolte/ ob er ihm auch würde anſtändig ſeyn oder nicht/ gekauffet habe; Im Fall er ſolchen nun gekoſtet / und ſelbiger ihm nicht geſchmäcket hätte/ würde er ja billig von den Kauff wieder haben zurück gehen können / per clariſſimum Textum in Lege ſi in emptione, 34. §. alia cauſa, 5. ff. de contrah. Empt. Dn. Lauterbach. ad tit. ff. de peric. comm. rei vend. §. n. 10. wie vielmehr / da er ſolchen gar nicht zu koſten hat bekommen können; Alſo laufft auch die Gefahr/ daß der Wein ſchimmlich oder ſauer werde/ bis auf den zum Probiren angeſetzten Tag / vor Rechnung des Verkäuffers / ob auch ſonſt gleich bey einen mit Beding geſchehenen Verkauff/ wann ſolcher Beding vollzogen

zogen wird / dennoch ſolcher nach der gemeinen Regul bis an die Zeit oder den Termin des Contracts hingezogen wird / von welcher gleich an die ſchlimmer gewordene Sach vor des Käuffers Rechnung ſchlimmer wird/ per L. necessario 8. princ. in fin. ff. de Pericul. & Commod. rei vend. ſo iſt doch/ wie ſchon gemeldet / mit dem/ auf Beding des Koſtens oder vorher Ausprobens gekaufften Weins / gantz ein anders; Wie ausdrücklich bey dem Cujacio L. 33. Pauli ad Edictum. L. neceſſario de Peric. &c. zu erſehen iſt. Und mag auch dem Käuffer nicht præjudiciren/ ob er auch gleich die Fäſſer ſchon ausgezeichnet hätte/ L. 1. per verſum ſed ſi non ſunt deguſtata ff. de Per. & Commod Rei Vend. weil die Fäſſer nicht zu dem Ende gezeichnet worden/ daß die Ubergabe dadurch erſcheinen ſolte / ſondern vielmehr/ damit ſie nicht möchten verwechſelt werden/ d. L. 1. §. ſi dolium 2. ff. d. t. Dn. Frantzk. Comment. ff. ad d. t. n. 38.

Solte hingegen ein Käuffer das Koſten auf den beſtimmten Tag (wann er anders durch den Verkäuffer nicht daran gehindert worden) nicht verrichten/ ſo kommt das Verſauren und ſchimmlich werden auf ihn/ und darf ihme der Verkäuffer desſals nichts gut thun.

Wie aber / wann gar kein gewiſſer Tag/ die Weine zu koſten/ wäre angeſetzet worden / auf wem ſolte dann die Gefahr des Säurens und des Schimmelns kommen? Ulpianus d. l. bleibt dabey / es hafftе noch / ſo lange als kein Ausproben geſchehen/ die Gefahr auf den Verkäuffer; Es wäre dann/ daß er dem Käuffer durch Notarien und Zeugen beſchicken und ihme anſagen ließ/ daß er kommen und die Weine koſten ſolte/ oder ſie ſolten auf ſeine Gefahr liegen bleiben. In welchen Fall/ wann der Käuffer nicht käme, der Schade vor ſeine Rechnung wäre/ arg. L. ſi quis Vina §. fin. verb. aut denunciare ei, & arg. l. 2. Cod. d. t. Molina de Juſt. & Jur. Tract. 2. Diſp. 366. n. 9.

Wäre bey dem Verkauff der Weine gantz keine Meldung/ daß man ſie erſt koſten/ und darzu einen beſtimmten Tag anſetzen wolte / oder auch würcklich anſetzte geſchehen / ſo bleiben wir allerdings bey des Ulpiani Worten: Si vinum venditum (verſtehe nulla facta mentione deguſtationis) acuerit vel quid aliud vitii ſuſtinuerit, Emptoris erit damnum, es ſoll der Schade auf den Käuffer kommen/ quemadmodum ſi vinum eſſet effuſum, vel vaſis contuſis, vel qua alia ex cauſa. Die Urſach iſt da/ weils ein klahrer / und ohne Beding geſchehener Verkauff iſt/ davon die Gefahr ſo gleich auf den Käuffer fällt/ per L. ſi quis vina §. ſi averſione ff. d. t. Es diſtinguiret aber hier nicht unbillig hochbemeldter Herr Stryckius, ob der Verkäuffer bey Schlieſſung des Contracts etwas von der Gütigkeit des

Weins dem Käuffer verſichert habe oder nicht; Wäre das Erſte geſchehen/und die Weine hernach verdorben/ ehe ſie der Käuffer abgeholet/ ſo lägen ſie vor des Verkäuffers Rechnung/als der ihre beſtändig währende Güte bejahet hätte/ welche falſche Bejahung aber in Kauff-Contracten als eine Schuld aufgenommen würde/ L. Julianus 13. §. quid tamen 3. ff. de Act. Empt. L. Dolum. 3. C. de peric. & Comm. rei vend. Gloſſ. in L. ſi vina 15. ff. d. t. verb. de bonitate. Hätte er aber ſtill geſchwiegen/und die Weine nicht gelobet/ ſo wäre wieder zu diſtinguiren/ ob der Verkäuffer gewuſt habe oder nicht/ daß die Weine ſich nicht würden halten können; In dieſem letztern Fall/ ſo ers nicht gewuſt/ käme die Gefahr auf den Käuffer/ weil er ſie entweder nicht geprobt/ oder übel gekoſtet/ welches er ſich alsdann zu dancken hätte; Hätte aber der Verkäuffer gewuſt/ daß die Weine bis auf den Tag ihrer Abholung ſich nicht würden halten können/ und er hätte den Käuffer nicht bey Zeiten gewarnet/ ſo müſte er ihme den Schaden gut thun/ in ſo weit als ſolchen der Käuffer fühlet/ daß er nicht zu rechter Zeit gewarnet worden/ wie alſo decidiret hat Gajus L. ſi vina 15. ff. de peric. & comm. rei vend.

Von dem Zeugniß/ welches aus der genommenen und gekoſteten Probe abgeſtattet wird/ handelt ausführlich das 3. Capitel obbeſagter Diſſertat. de Guſtu, aus welchem wir nur kürtzlich bemercken/ die Frage: Ob (um von der Qualität eines Geträncks Zeugniß abzuſtatten) es genug ſey/ daß man ſage/ man habe es getruncken? Die Antwort möchte ſolcher geſtalt bedinglich ſeyn/ daß/ wann der Zeuge/ welcher ſagt/ daß er getruncken/ als ein bekannter Wein-verſtändiger Prober gehalten wird/ das Trincken/ welches ſonſt zum Sinn des Gefühls gehöret/ zugleich aber das Proben und Koſten mit ſich führet/ eben ſo viel bedeute/ als wann er ſagte/ daß er den Wein gekoſtet oder verſuchet hätte; Hingegen geht ſolches bey einen andern/ der ohne Wiſſenſchafft und Erfahrenheit von denen Qualitäten des Geträncks/ ſo er trincket/ ſolches nur bloß/ um ſeinen Durſt zu löſchen/ hinein ſchüttet/ nicht an/ daß man ſeinem Zeugniß/ welches er nur mehrentheils aus dem Gefühl an der Zungen/ und Gaumen hernimmmt/ ſolte Glauben beymeſſen können/ maſſen ein Wein wohl-ſchmeckend/ und doch dabey geſtumpt/ geſchmiert und verfälſcht ſeyn kan; Wie dann auch ein Wein/ der auf Brod und Käſe/ welches die ſchlauhe Wein-Händlers wohl wiſſen/ oder auf gewürtzte und piquante Speiſen getruncken wird/ ob er gleich an ſich ſelbſt ſchlecht/ jedoch gleich einen beſſern Geſchmack haben wird/ als wann er nüchtern getruncken wird. Dahero rechte Wein-Koſters ſich des Käſe-Eſſens vorher enthalten/ auch den Wein/ den ſie ausproben wollen/ nicht gantz hin-

unter ſchlucken/ ſondern auf die Zunge nehmen/ und ſolcher geſtalt ſeine Wenigkeit/ Krafft und Alter zu erkennen ſuchen/ folglich das alſo im Munde Examinirte wieder ausſpritzen/ und wenn das Auskoſten aller Fäſſer geſchehen/ alsdann erſt ein Glas Wein zur Beliebung ſich reichen laſſen.

Was die Notarios anbetrifft/ können dieſelbe über das Urtheil/ ſo ſie aus ihrem eigenen Geſchmack von einem Getränck allein fällen/ kein gültig Inſtrument machen/ aber wohl über den Ausſpruch/ den andere verſtändige Wein-Kenner/ welche in ihrer Gegenwart den Wein ausgeprobet haben/ davon geben; Dann alſo lauten ausdrücklich die Worte der Kayſerlichen Verordnung: Der Notarius ſoll ſich hüten/ daß er nichts als was er mit ſeinen leiblichen Sinnen vermerckt (dieweil ſich ſeine Gewalt nicht weiter erſtrecket) in ſein Protocoll aufſchreibe/ oder ein Inſtrument darüber mache; Aber in denſelben Sinnen iſt ein Unterſchied zu machen. Dann des Geſichts und Gehörs halben iſt genug/ daß der Notarius, in Beywesen der Zeugen/ ſehe und höre; Aber der andern Sinnen halber/ als mit Verſuchen/ Koſten/ Taſten/ Riechen oder Schmecken/ iſt noth/ daß diejenige von Koſten und Verſuchen/ Taſten oder Riechen/ und was ſie durch ſolche ihre Sinnen empfahen/ vor den Partheyen/ Zeugen und Notarien eröffnen. Dann von dieſem/ und nicht von ſeinem eigenen Verſuchen oder Koſten/ Taſten/ noch Geruch/ mag ein Notarius kräfftiglich bezeugen; Doch/ wo er ſolchem Zeugen den Zuſatz thäte/ daß er dergleichen auch mit Verſuchen/ Taſten oder Riechen empfangen hätte/ das beſtärckte ſein Atteſtatum um ſo vielmehr.

**Krabbel an der Wand**/ vide Bier.

**Krabben**/ vide Garnelen.

**Krafft-Mehl**/ vide Mehl.

**Krafft-Suppen**/ vide Suppen.

**Krams-Vögel**/ Turdus, Fr. *Grives*, von Wacholder-Beeren/ die ſie gerne eſſen/ und davon der Baum/ woran ſie wachſen/ in Ober-Teutſchland Grammet-Baum genennet wird/ alſo benahmet/ ſeynd vornehmlich dreyerley Arten; Als: Schnarren/ Droſſeln/ Ziemer.

Schnarren ſeynd die gröſten und lieblichſten unter ihnen. In Bayern heiſt man ſie Scharren/ und in Cärnten Zerrer. Ariſtoteles nennet ſie Turdos viſcivoros, weil ſie gerne Miſtel eſſen/ davon der Nahme Miſtler/ oder Miſtel-Finck kommt. Sie ſind im Herbſt faſt die erſten/ die in den Donen gefangen werden; Ihr Fleiſch iſt gut/ aber etwas härter als der Ziemer.

**Droſſel** ſind ein wenig kleiner als die Schnarren/ und heiſſen Turdi pilares oder Trichades; *Viſcata* iſt ihr Italiäniſcher Nahme/ weil ſie auch den Miſtel zur Speiſe lieben. Ihrer ſind

zwey-

zweyerley Gattungen/ als (1) die Ziep-Droſſeln oder Zieper; Dieſe haben auf beyden Seiten unter den Flügeln gelbe Federn/ und ſingen wohl. (2) Die Wein-Droſſeln/ welche bräunlich und röthliche Federn haben/ und nicht ſo wohl ſingen. Villanovanus nennet dieſe letztere Frigellos, und ſagt/ daß ſie an den Wein-Beeren ſich truncken freſſen/ und daß gegen Allerheiligen ihr Fleiſch am beſten ſey/ welches aber von allen Krams-Vögeln zu verſtehen iſt.

Ziemer/ dieſe ſind die kleinſte Gattung unter den Krams-Vögeln/ und die ſich am ſpäteſten fängt. Die Gütigkeit ihres Fleiſches hat groſſen Ruhm; Dahero auch die Römer/ wie Varro erzehlet/ um Rom herum ſehr groſſe Aviaria gebauet/ in welchen etliche tauſend Krams-Vögel und Amſeln gemäſtet worden/ alſo daß man von ihren Miſt gantze Aecker hat düngen können.

**Krauſe Kuchen.** Hierzu nimmt man eine Maaß oder halbes Spint vom ſchönſten Mehl/ rühret es mit Milch-Rohm an/ ohne einigen Tropfen Waſſer; Welchen Rohm man aber/ ehe ſelbiger mit dem Mehl vermenget wird/ wohl ſchlagen muß: Darnach thut man ein Pfund Butter/ und ein wenig weichen Käſe dazu. Man muß aber ſolchen Teig etwas feſt machen/ und wohl durcharbeiten/ darnach verſuchen/ und wann er gut iſt/ Kuchen davon bilden/ ſelbige bedottern/ und alſo backen.

**Kräuter** / Herbæ, Fr. *des Herbes*, waren nächſt denen Baum-Früchten die erſte Speiſen der Menſchen. Alſo ſagte GOtt zu Adam und Eva/ da ſie noch in dem Stande der Unſchuld in dem Paradies waren: Sehet da/ ich habe euch gegeben allerley Kraut das ſich beſaamet auf der gantzen Erden/ und allerley fruchtbare Bäume/ und Bäume/ die ſich beſaamen zu eurer Speiſe. Ob nun hernach die Menſchen der erſten Welt (nemlich vor der Sündfluth/ (bis auf die Zeit ſolcher Sündfluth/ ſtets bey dem Kräuter- und Milch-Eſſen geblieben/ oder auch/ da ſie dem HErrn Opffer von Thieren gebracht/ und in die Felle der geopfferten Thiere ſich gekleidet/ auch deroſelben Fleiſch gegeſſen haben/ ſolches iſt bis hieher unter denen Gelehrten zimlich pro & contra diſputiret worden; die heilige Schrifft thut zum wenigſten keine Meldung davon/ ſondern es ſtehet erſt in dem 1. Buch Moſis am 9. Capitel/ daß GOtt zu Noah nach der Sündfluth geſaget habe: Alles was ſich reget und lebet/ das ſey eure Speiſe/ wie das grüne Kraut habe ich euch alles gegeben; Von welcher Zeit an/ wie es am wahrſcheinlichſten iſt/ das Fleiſch-Eſſen erſt introduciret worden/ welches auch um ſo vielmehr behauptet wird/ weil bey dem Gebrauch der Kräuter und der Sim-

Simplicium, die Menſchen ihr Alter auf etliche hundert Jahr erſtrecket/ welche Zahl aber/ ſo bald als der Luxus in Eſſen und Trincken (worzu das Thiere-Schlachten und Wein-Pflantzen das meiſte geholffen) überhand genommen/ ſich auch ſehr vermindert/ alſo/ daß der Ertz-Vater Jacob ſchon zu ſeiner Zeit über die Kürtze ſeines Lebens klagte/ und daß ſolches nicht reichte an die Wallfarth ſeiner Väter. Hingegen ſchreiben andere der Menſchen groſſe Lebens-Länge vor der Sündfluth nicht eben dem Kräuter-Eſſen/ ſondern anderen Urſachen mehr zu/ als unter andern dem geſunden Climate, wie auch der ſonderlichen göttlichen Abſicht/ damit die Welt ſo viel eher/ wann die Menſchen bey langen Leben und Leibes-Kräffte blieben/ möchte bevölckert/ und die Erforſchung und Ausübung der Künſte deſto mehr excoliret werden. Dem ſey nun wie ihm wolle/ ſo ſtehet doch nicht zu läugnen/ daß nicht eine groſſe Krafft in denen Kräutern verborgen liege/ welche viel zur Erhaltung Menſchlicher Geſundheit beytragen kan/ und daß mancher bey ſeinem Zugemüſe/ Kohl und Rüben geſunderer Complexion ſey/ als der ſich alle Tage mit allerhand gewürtzte Speiſen/ und vielerhand Delicateſſen mäſtet; welcher geſtalt auch des Pythagoræ Nachfolger/ und ſonderlich die Brachmannen oder Braminen in Indien/ nichts als Kräuter eſſen/ und wie ſolches aus der närriſchen Opinion der Seelen-Wandlung geſchehe/ ſolches iſt anderwerts ſchon berühret worden.

Unter denen heutiges Tages gebräuchlichſten Herbis Culinariis, werden einige in cibum, zur Speiſe/ als Kohl und Spinat gebrauchet. Andere/ und zwar der gröſte Theil/ in Condimentum, zur Würtzung/ Salaten und Tuncken/ als Dille/ Lactucke/ Kreſſe/ ꝛc. Von den meiſten nutzet man nichts/ als die Blätter/ an einigen aber die erſten Schoſſe/ als von Spargen/ an einigen auch die Blumen/ als von Borrage. Dieſe aber alle zuſammen gerechnet/ belauffen ſich auf 35. an der Zahl. Als da ſeynd/ Sauerampff/ Saurklee/ Endivien/ Lactucke/ Winter-Rapuntzel/ Portulac/ Grevinne, Borrage, Ochſen-Zunge/ Spargen/ Hopff-Spargen/ Flieder-Spargen/ Kreſſe/ Indianiſche Kreſſe/ Winter-Kreſſe/ Ruckette/ Peterſilie/ Seleri/ Kerffel/ Spaniſcher Kerffel/ Meliſſe/ Pimpinelle/ Fenchel/ Dille/ Salbey/ Majoran/ Thimian/ Saturey/ Dragun/ Spinat/ Kohl-Beiſſe/ Bettekarden/ Melde/ Meyer/ Cardonen.

**Kräuter-Früchte**/ ſeynd Melonen/ Gurcken/ Kürbiſſe/ Citrullen/ Erd-Beeren/ Wein-Trauben/ Waſſer-Nüſſe und Artiſchocken-Blumen.

**Kräuter-Torten**/ vide Torten.

**Kräuter-Träncke**/ ſeynd diejenige/ welche im Früh-Jahr von erfahrenen Medicis zur Blutreinigung/

und dem Leibe gelinde zu laxiren verordnet werden. Als z. E. wider den Scharbock R. Raſur. lign. Saſſaf. ℥vj ligni Sancti ℥ij ß cortic. lign. Sanct. ℥ß Sarſaparil. ℥j ß Rad. enul. Scorzon. ã ã ℥ß Sem. cochl. naſt. aquat. ã ã ℥ß cort Citri ℥ß Cinamomi ℥j inciſa ſerventur pro decocto. Und was iſt das Thee-Trincken/ die Veronica und Salbey wohl anders / als ein ſolcher Kräuter-Tranck/ welcher bis anhero ſo ſehr im Gebrauch gebracht worden.

**Krebs**/ Cancer, Fr. *Ecreviſſe*, begreifft als das Genus unter ſich die **Meer- oder See- und Strom- oder Fluß-Krebſe**. Von dieſen letztern/ die man Aſtacos nennet / erſt zu reden/ ſo werden ſolche in Ströhmen und Bächen / wie auch in Seen und Teichen gefangen / entweder in Reuſen oder daß man ſie mit der Hand greiffet/ und aus denen Löchern am Ufer / und unter denen Wurtzeln der Bäume hervor zeucht / des Nachts / ſonderlich bey Donner-Wetter / ſo gehen die Krebſe in denen Land-Seen ſehr nach dem Ufer zu; Wann alsdann die Fiſchers nur mit einen brennenden Kien-Holtze daran auf- und niedergehen / ſo ſehen ſie die Krebſe ſtehen / und können ſie greiffen.

Ihre Saiſon und beſte Zeit / in welcher ſie jungen / mauten und wohl ſchmecken / ſeynd der Monath Majus, Junius, Julius und Auguſtus, nach dem bekannten Vers:

Menſis in quo non es R. debes comedere Cancer:
Vier Monath ſind ohn R / der Krebs zielt ſeine Brut/
Und ändert ſeinen Rock / dann ſind die Krebſe gut.

Ihr Temperament iſt kalt und feucht / und daher ſeynd ſie etwas hart zu verdauen; Wann ſie aber einen geſunden Magen antreffen / und wohl verdauet werden / geben ſie ſtarcke Nahrung. Man hält dafür / daß ſie den Lung- und Nierenſüchtigen dienen/ den ſchwachen Augen aber ſchade. Die Krebs-Steine geben gleichſahm eine Panaceam in Wunden / Fiebern/ Grieß / und dergleichen; die Schaalen ſind ihnen aber an Kräfften gleich.

Viele ſeynd in der Meynung / daß/ wann die Krebſe über Land verführet werden / und daß ein Schwein unter dem Wagen durchlauffe / die Krebſe davon ſterben ſollen / welches jedoch nicht allezeit eintrifft/ wohl aber/ wann ein Schwein unter dem Wagen liegen und miſten ſolte / ſo könnte wohl ſolcher Geſtanck denen Krebſen ſchädlich ſeyn. Das beſte Præſervativ iſt/ daß man ſie nicht in allzugroſſer Hitze verführe/ ſie in friſch Gras einlege / und offt mit friſchen Waſſer beſprenge. Wer die Krebſe in ſeinem Hauſe ſelbſt mäſten und fett machen will/ der nehme würfflich zerſchnittene gelbe Rüben / ſiede ſolche in Waſſer ab / und gebe ſie hernach den Krebſen zur Speiſe; Ingleichen mögen ſie auch gerne zerſchnittene

und

und abgekochte Ochſen-Lebern / ſintemahl die Krebſe denen Fleiſch-freſſenden Thieren zugezehlet werden.

Unter vielen Ländern Teutſchlandes / hat wohl die Marck-Brandenburg den gröſten Krebs-Fang; wie dann des Sommers kein Tag nicht hingehet / da nicht die aus Berlin abgehende Poſten und Fuhren eine Quantität derſelben mitnehmen.

Ihre Zubereitung geſchiehet in Abſiedung einer kurtzen Brühe / Saltz und Kümmel / worauf man ſie trucken in eine Schüſſel leget / mit Peterſilien überſtreuet / und etwas Wein-Eßig und Pfeffer dabey aufgeſetzet / oder auch eine Sauce von Butter / Eßig und gehackten Peterſilien darüber machet.

Item: Siede die Krebſe / thue die Schaalen von Schwäntzen hinweg / lege die Krebſe in ein Paſteten-Tiegel / ſetze auf einen Roſt / thue friſche Butter / Ingwer und Pfeffer daran / laß ſieden / trage es in den Hafen auf einem Teller zu Tiſche.

### Krebſe zu backen:

Siede die Krebſe / ziehe ihnen die Naſen- und Schwantz-Schaalen ab / thue das Weiſſe davon / wie auch die Floſſen / ſchneide die Beine kurtz ab / mache die Scheeren auf / breite ein Teiglein von Eyer-Dottern und Wein / ſaltze es ein wenig / lege die Krebſe darein / backe ſie gemach / daß ſie nicht zu braun werden.

Item: Nimm Krebſe / ſiede und ſchäle ſie / hacke ſie klein mit Peterſilie / nimm vier Eyer / friſche Butter / Saltz / Ingwer und Muſcaten-Blumen / rühre es wohl unter einander / nimm Semmel / ſchneide Schnittlein / ſtreiche es darauf / und backe es im Schmaltz.

### Krebſe in einer Butter-Brühe:

Siede die Krebſe mit Waſſer / Pfeffer und Saltz / wie ſie ſeyn ſollen / gieſſe die Brühe wieder herab / nimm ein Pfännlein / thue Schmaltz / Fleiſch-Brühe / Pfeffer und Muſcaten-Blumen darein / laſſe ſie ſieden / lege die Krebſe in eine Schüſſel / gieſſe die Schmaltz-Brühe darüber.

### Krebſe auf beſondere Art zuzurichten:

Schäle die Krebſe / thue das Unſaubere hinten und vorn davon / ſtoſſe ſie in einem Mörſel klein / gieſſe eine Milch daran / treibe es durch / ſetze es zum Feuer / laß es zuſammen lauffen / aber nicht ſtinckend werden / thue es alsdann auf einen Tuch / menge Wein-Beer darunter / binde es fein zuſammen / daß es ſich hart zuſammen drucke / ſchneide es in breite Stücke / mache eine Brühe von Pfeffer-Kuchen und Wein / würtze mit Pfeffer / Ingwer und Muſcaten-Blumen / laß wohl auffieden.

### Krebſe zu füllen:

Nimm ſchöne groſſe Krebſe / ſiede ſie; darnach thue die Schaalen davon / hacke die Krebſe mit Peterſilien klein / nimm Mayen Schmaltz / Muſcaten-Blumen / Ingwer / Pfeffer / Saltz und geriebene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Schaa-

 len /

len / ſtecke allwegen zwey gegen einander / lege ſie auf den Roſt / begieſſe ſie mit Butter; Du magſt ſie auch wohl an einen Spießlein ſtecken / und mit Butter betreuffen.

Krebs-Geſtoſſenes:

Siede die Krebſe / thue die Aederlein davon / ſtoſſe ſie in einem Mörſel / treibe es mit Semmel-Schnitten und Wein durch / ſtreue Zucker und geſtoſſene Zimmet / auch Muſcaten-Blumen darunter / ſiede es ein wenig / ſtecke ungebähete Semel-Schnitten die geſchälte Krebs-Scheeren / die Schwäntze lege darauf / und gieß die Brühe darüber.

See-Krebſe / insgemein Hummers / und nach dem Griechiſchen *Gammari* genannt / gehen denen Strom-Krebſen an Gröſſe weit bevor / ihr Fleiſch iſt auch viel härter / und will dahero einen guten Magen haben / wann er ſoll verdauet werden. Man ſiedet ſie blos mit Waſſer ab / und ſetzet dabey Wein-Eſſig mit Pfeffer auf. Wann man ſolche in Back-Ofen austrucknet / werden ſie als eine Rarität in denen Materialiſten Gewölbern aufbehalten.

**Taſchen-Krebſe** / Cancri Marini rotundi, in Holland **Krabben** oder See-**Krabben** genannt / ſeynd rund und Taſchen-förmig / und mit einem Schilde bedecket / unter welchen das inwendige Gelbe / als das Zarteſte und Schmackhaffteſte verborgen lieget.

Ihr Temperament iſt etwas zärter als der Hummern / und alſo leichter zu verdauen; Sie werden auch aus dem Saltz abgekochet / und eine Muſchel-Tuncke dabey geſetzet.

**Kremper-Stoer** / werden in Holſtein hart-geſottene Eyer mit einer Sauce von Senff und Butter zugericht / genannt.

**Kreſſe** / Naſturtium hortenſe vulgatum, Fr. *du Creſſon*, Garten-Kreſſe / iſt im Frühling faſt das erſte kleine Salat-Kraut / und war vor Zeiten der Perſer Zugemüſe / als welche nach dem Zeugniß Platonis lib. 3. de legib. und Xenophontis lib. 8. Cyropæd. bey Brod und Kreſſe / damahls als tapfere Soldaten gelebet haben. Auf ſothane geringe Diæt folgete eine Truckenheit und völlige Geſundheit des Leibes / alſo daß ſie weder ausſpeyten / noch ausſchnaubeten / noch dick-leibig wurden. Daher geſchahe es / wie Amian. Marcellinus lib. 19. erzehlet / daß die Leichname der erſchlagenen Römer ſofort fauleten / und in vier Tagen unkenntlich wurden; Hingegen der Perſen vertrucknen wie Stöcke / und blieben lange kenntlich.

Das Temperament des Kreſſen-Saamens / wie auch des truckenen Krauts hält Galenus lib. 7. Simplic. dem Senffe gleich / und alſo hitzig und trucken im 4ten Grad; Aber die friſche Kreſſe iſt wegen ihres annoch habenden Saffts viel gelinder. Die Vermiſchung

ſetzung der friſchen Kreſſe mit der jungen Lactucke iſt die beſte / weil die Kälte der Lactucke durch die Hitze der Kreſſe verbeſſert wird. So iſt auch ſehr bräuchlich / daß man ſowol aus dieſer / als auch aus den bey uns wild-wachſenden Naſturtio aquatico ſupino, Brunn-Kreſſe genandt / grüne Tuncken bereitet / die inſonderheit wider den Scharbock dienlich ſind.

**Indianiſche Kreſſe** / Naſturtium Indicum, iſt ein bey den Alten gantz unbekandtes Gewächſe / welches aus Peru anfangs zu uns gebracht / und nunmehro ziemlich gemein worden; Uberdem gleichet ſeine Geſtalt unſern Kreß-Kräutern durchaus nicht / aber dem Geſchmack nach hat man ihm ſothanen Nahmen beygeleget.

Das Temperament ſeiner friſchen Blätter und Blumen iſt etwas gelinder als der Garten- und Brunn-Kreſſe / ſonderlich weil ſie beyderſeits ſehr ſafftig. Der Küchen-Brauch iſt / wie der andern Salat-Kräuter; Jedoch dienen die Blumen abſonderlich zum Zieraht / wann ſie über die Salate geſtreuet werden.

**Winter-Kreſſe** / Eruca lutea latifolia ſive barbarea, gehöret zwar eigentlich unter das Geſchlecht der Ruckette oder Raucke / weil es aber den Nahmen der Kreſſe führet / als wird ſie auch demſelben allhier einverleibet.

Ihr Temperament iſt von der Kreſſe und Ruckette nicht viel unterſchieden. Ihr Brauch iſt entweder für ſich allein / wiewol ſie alsdann etwas ſcharff ſchmecket / oder mit Rapuntzel und andern Kräutern vermiſchet / zu Salaten gut; Auch werden aus den geriebenen Blättern ebenmäßig grüne Tuncken bereitet.

**Krieben** / vide **Hirſch**.

**Krinitz** / Loxia, Curvi roſtra, Cruciata avis, Crucifera, **Creutz-Vogel** / **Krum-Schnabel** / iſt ein Vogel / deſſen Fleiſch gut von Geſchmack / auch nicht ungeſund iſt / kommt jedoch auf keine vornehme Tafeln.

**Krum-Schnabel** / vide **Krinitz**.

**Küche** / Culina, Fr. *Cuiſine*, iſt der Ort / wo die Speiſen zubereitet werden / und wo der Koch und die Köchin ihre meiſte Verrichtung haben / auch ihre Künſte und Meiſter-Stücke beweiſen müſſen. Es seynd aber ſolche Küchen den darinnen vorgehenden Verrichtungen nach / wie auch des Orts halber / wo ſie angeleget / unterſchiedliche / als Schloß- oder Hoff-Küchen / Cloſter- und Spital-Küchen / Adel- und Bürgerliche / Koch- Brat- Back- Waſch- Feld- Prang- oder Putz- und Gahr-Küchen / von welchen allen wir der Ordnung nach kürtzlich handeln wollen.

**Die Hoff- und Fürſten-Küchen** erſt belangend / ſeynd ſelbige / weil bey vielen Höfen allezeit luculentus focus zu ſehen iſt / von welchen der Feuer-Heerd

Heerd niemahls erkaltet/ groſſe räum-liche und insgemein in dem Untern-Stock angelegte Gemächer/ mit einem geraumen Schorſtein/ zur Verhütung aller Feuers-Gefahr/ wie auch einem lauffenden oder Pumpen-Waſſer wohl verſehen/ gleich an dieſelbe/ oder doch nicht weit davon/ iſt die ſo genannte Küchen-Stube/ in welcher die Küchen-Meiſters/ Küchen-Schreibers/ Speiſe-Meiſters und Unter-Küchen-Schreibers ihre verſchloſſene Cabinetter zu ihren Rechnungen und Brieffſchafften/ auch nicht weit davon den Vorrahts-Keller und die Speiſe-Kammer haben/ in welchen alle ſowol eine truckne als feuchte Behältnüß erfordernde Materialia und Victualia, ferner auch in einem andern Zimmer die Küchen-Geräthſchafften (welche gemeiniglich der älteſte Mund- oder Meiſter-Koch unter Handen hat/ und davor repondiren muß) aufbehalten werden. Eine ſolche Fürſten-Küche/ wann ſie dergeſtalt angeleget/ daß die Speiſen nicht über den freyen Schloß-Hoff nach den Tafel-Zimmer dörffen getragen werden/ item wenn ſie alle Bequehmlichkeit an lauffenden Kunſt- oder Pumpen- oder auch an vorbeyflieſſenden Waſſer/ item einen guten Holtz- und Kohlen-Raum/ bequehme Neben-Zimmer/ vor allen aber einen ſo wohl verwahrten Schorſtein hat/ daß von dem groſſen Feuer kein Rauch/ übeler Geſtanck/ oder gar eine Feuers-Brunſt in den Fürſtl. Gemächern zu beſorgen iſt/ darneben auch von dem Küchen-Inſpectore genaue Acht auf das Wegſchleppen der rohen und gahren Speiſen (als welche bey groſſen Höfen vielerhand Nachſtellungen unterworffen/ die man eigentlich Schieſſen oder Jux-Paſſen nennet) kan gegeben werden/ ſo iſt ſie billig zu loben.

**Cloſter- und Spital-Küchen** seynd diejenige/ in welchen vor die in dem Cloſter/ der Communität/ den Invaliden-Spittal- oder Armen-Häuſern ſich befindende Perſonen gekochet wird. Dieſe erfodern zwar einen groſſen Heerd und ziemlichen Raum/ weil groſſe Töpfe und Keſſel müſſen bey und über das Feuer geſetzet/ und ſo viel Schüſſeln und Teller darinnen aufgewaſchen werden; Haben auch ihre Speiſe-Kammern und Vorrahts-Keller/ wie auch Speiſe-Meiſters- und Köche- oder Küchen-Mägde-Stuben/ ſamt lauffenden Waſſer/ und wo es ſeyn kan/ ein daran gebauetes Back-Haus nöthig/ bey weiten aber nicht ſo viel am beſondern Feuer-Heerd oder Caſtrollen-Löchern als Fürſtl. Küchen/ weil man in ſolchen Häuſern nur bey täglichen ordentlichen Speiſen Jahr aus Jahr ein bleibet/ und alſo keine ſonderliche Embarras wie bey Hoff-Küchen nöthig hat.

**Adeliche Küchen** wollen gemeiniglich denen Hoff-Küchen (nachdem nemlich des Haus-Herrn ſein Vermögen und Revenuen groß ſeynd) an geraumer und bequehmer Anlegung gleich

gleich geachtet werden; Wiewohl es bey manchen beſſer ſtünde / wann deſſen Einkommen nicht mehrentheils durch ſolche groſſe Küchen verſchlungen würde. Und iſt merckwürdig / daß als einmahls ein vornehmer Engliſcher Herr der Königin Eliſabetha ſein köſtlich neu-erbautes Haus gewieſen / dieſe auch ein ſonderbahres Gefallen daran gehabt / und nur bloß vermeynet / daß nach Proportion eines ſo herrlichen Palais die Küche zu klein angeleget wäre / er darauf geantwortet: Daß eben aus ſeiner kleinen bis hieher gehabten Küche / ihme das Vermögen zugewachſen / ein ſo groſſes Haus zu bauen.

**Bürger-Küchen** erfordern zu ihrer Bequehmlichkeit / daß ſie nahe an dem Eß-Zimmer angeleget ſeyn; Wie dann einige / um das Holtz zu ſpahren / eine eiſerne groſſe Plate in die Wand / durch welche die Küche von dem Wohn-Zimmer unterſchieden wird / einſetzen laſſen / an welcher in der Küchen das Koch-Feuer lieget / um zugleich das Wohn- und Speiſe-Zimmer zu erwärmen. Auch machen ſich einige die Bequehmlichkeit / daß aus der Küche ein klein Fenſter in die Wohn-Stube gehet / durch welches die angerichtete Speiſen ſogleich können in die Stuben gelanget / und alſo nicht weit dörffen umgetragen werden.

**Eine Koch-Küche** heiſſet an einigen Höfen diejenige / in welcher nichts als gekochte Speiſen gemachet werden; Gleichwie hergegen dieſes eine **Brat- oder Back-Küche** genennet wird / wo man das Gebratene und allerhand Gebackenes machet.

**Eine Waſch-Küche** dienet denen Waſch-Mägden und Scheur-Frauens / das Küchen-Geräht / und auch das Leinen-Zeug oder Haus-Geräht / darin aufzuwaſchen.

**Eine Feld-Küche** iſt diejenige / die in Feld-Lägern die Ober-Officiers und hohe Befehls-Haber / um vor ſich darinn kochen zu laſſen / aufſchlagen laſſen / oder welche auch von denen Marquetendern und Sudlern aufgerichtet werden.

**Eine Prunck- oder Prang-Küche** nennet man die / in welcher alles Zinn- Meßing- und Eiſerne Küchen-Geräth in ſchönſter Ordnung / blanck geſcheuret / gefeget und poliret ſtehet / die Feuer-Heerde ſauber angeſtrichen / und welche faſt niemahls oder wenig gebrauchet / oder doch ſo einmahl darin gekochet worden / ſolche gleich wieder geſaubert und aufgewaſchen wird. Dergleichen Küchen findet man in Holland und Teutſchland ſehr viel / da ſich manche Haus-Frau ſehr piquiret / eine ſolche propre und mit allerhand zu einer vollkommenen Küchen erforderten Küchen-Geräth (auch ſelbſt das Porcelain nicht ausgeſchloſſen) wohl verſehene Küche zu haben / und ſolche denen / die ſie beſuchen / aufzuweiſen; Dabey ſie dann eine andere kleine und zum täglichen Gebrauch gewidmete **Neben-Küche** haben / damit die

Prang-Küche nur immer in ihrem Eſſe bleiben möge. Hieher gehören auch die **Garten-Küchen**/ die gemeiniglich nur mit Porcelain oder ſteinern Schüſſeln und andern Geräthſchafften verſehen ſeyn/ weil in ſolchen Luſt-Gärten des Sommers Zeiten nicht ſo wohl auf warme Speiſen/ als auf Frucht-Collationes geſehen wird.

**Gahr-Küchen**/ vom Gahrkochen der Speiſen alſo genannt/ ſeynd faſt in allen Städten und Flecken ordentlicher/ und auf groſſen Meſſen und Jahr-Märckten auſſerordentlicher Weiſe zu finden/ da ein jeder gemeiner Einheimiſcher/ oder auch frembder Reiſender hingehen/ und ſich vor ein oder etliche Groſchen Eſſen/ an geſottenen und gebratenen Fleiſch/ Zugemüſe/ Fiſchen und Salat kan langen laſſen. Dergleichen Küchen werden auch offt bey Vogel-Schieſſen oder andern Bürgerlichen Luſtbarkeiten/ auſſen vor der Stadt auf einen ſchönen Platz aufgeſchlagen/ und etwan von einen Traitteur aus der Stadt dergeſtalt mit Speiſen und Getränck verſehen/ daß ſo wohl Geringe als Vornehme vor wenig und viel Geld darinn/ ſo gut als in der Stadt im beſten Wirths-Hauſe/ können accommodiret werden.

**Küchen-Garten**/ wird derjenige genennet/ in welchen allerhand eßbahre Küchen-Kräuter/ auch wohl ſolche/ aus welchen man nützliche Waſſer brennen und deſtilliren kan/ gepflantzet werden/ und ſeynd die in denen Luſt-Gärten das Auge delectirende Blumen/ wie auch koſtbahren Orangerien/ und die Medicinaliſche Kräuter der Mediciniſchen Gärten davon ausgeſchloſſen; Einen ſolchen Küchen-Garten leget man gemeiniglich hinter oder auf denen Seiten der Luſt-Gärten/ ſonderlich bey Hoffhaltungen an/ damit man ſogleich das Benöthigte in der Küchen/ daraus langen und haben könne.

**Küchen-Geräth oder Geſchirr/** *Vaſa Culinaria*, Fr. *Batterie de Cuiſine*, ſolche ſind entweder Silberne/ Meßinge/ Zinnerne/ Küpfferne/ Eiſerne oder Höltzerne/ worzu auch das Porcelain-Geſchirr kan gerechnet werden.

Von Silber hat man gantze Services, ſonderlich aber Thée- Caffè- und Choquelade-Kannen.

Das Zinn-Werck beſtehet aus Hand-Becken/ und dazu gehörigen Gieß-Kannen/ allerlerley Gattungen/ von groß und kleinen/ flach und tieffen Schüſſeln/ Braten-Tellers/ gemeine und auch nach jetziger neu-erfundenen Art (mit Eingieſſung warmen Waſſers) ſehr bequeme Wärm-Tellers/ allerhand Becken/ Fiſch- u. Schwanck-Keſſel/ Kannen/ Krüge und Flaſchen/ unterſchiedliche Art Leuchter/ Schüſſel-Ringe/ Saltzfäſſer/ Paſteten-Bleche und Thée-Kannen.

Von Meſſing hat man groſſe und kleine Mörſer/ mit ihren Stämpfeln/

Leuch-

Leuchter und Putz-Scheeren/ Keſſel und Pfannen/ Glut- und Wärm-Pfannen.

Von Kupffer/ Waſſer-Töpffe/ Häfen/ inwendig wohl-verzinnte Koch-Häfen und Stutzen/ Schwanck-Keſſel/ Fleiſch-Töpffe/ Durchſchläge oder Seyher/ Salat-Sieblein/ Spiel-Standen/ Brat-Pfannen/ Mehl-Kübelein/ Multerlein/ Kohl- und Glut-Pfannen/ Bet-Wärmer/ Torten-Pfannen/ Schärtlein zu kleinen Paſteten/ und allerley Back-Werck/ groſſe und kleine Becken/ die Butter-Kuchen darinnen zu backen/ Schüſſeln und dergleichen/ welches alles inwendig wohl verzinnet iſt. Zu geſchweigen/ daß die meiſten Ausgüſſe und Röhren in vielen Häuſern aus Kupffer beſtehen.

Das **Eiſerne Kuchen-Geräthe** begreifft unter ſich Bräter oder Braten-Wender/ welche ſeynd/ entweder Feder-Bräter oder Zug- und Gewicht-Bräter/ ſamt denen darzu gehörigen/ wie auch allerley Arten Hand-Spieſſen alſo genannt/ weil man ſie mit der Hand umdrehet; An theils Orten werden auch die Bräter von den Hunden umgetrieben; Man hat ferner von Eiſen-Werck in denen Küchen die Brat-Pfannen und gemeine Pfannen/ item Glut- oder Kohl-Pfannen/ Schüſſel-Ringe/ gemeine und aufgebogene Stürtzen zum Abbräunen/ Röſte/ tieffe Treiff-Löffel/ löchrichte Faim-Löffel/ flache löcherichte Back-Löffel/ Fiſch-Reiſten/ Hack-Meſſer/Fleiſch-Parten/Brat-Würſte-Zänglein/ Fiſch-Schäuflein/ Butterſtecher/ Spick-Nadel/ Leuchter und Licht-Schneutzen/Feuer-Zeug/ Feuer-Zangen/ Feuer-Hacken/ Pfannen-Knecht/ Dreyfuß/Ofen-Gabeln/ Ofen-Schäuffelein.

Von Holtz-Werck/ Koch-Löffel/ Hackbret/Teller/ ſamt den dazu gehörigen Geſtell/ tieffe Schüſſeln/allerley Fleiſch- und Fiſch-Bretter/ Mültern/ Back-Trog/ Gewürtz-Büchſen/ Spül-Standen/Ständlein/ Kehrig-Faß/ Kehrwiſch und Kehrig-Schauffel/ Ofen-Rohr/ allerhand groſſe und kleine Zubers und Kübelein/ das Mehl/ Grütze/Perlen-Graupen nnd truckene Früchte darinnen zu bewahren. Vide ein mehres unter dem Worte Koch.

**Küchen-Junge**/ wird in groſſen Hoff-Küchen aufgenommen/den Koch mit Waſſer holen/ Holtz und Kohlen zutragen/ Feuer machen; auch ſo er künfftig die Koch-kunſt lernen ſoll/ mit Hüner/ Haaſen/ und andern Braten zu ſpicken/ an die Hand zu gehen.

**Küchen-Kräuter**/Herbæ Culinariæ. Unter ſolchen können auch Wurtzeln/ Saamen und Früchte verſtanden werden; Von denen erſten geſchiehet unter dem Worte Wurtzeln Meldung. Unter denen Saamen zehlen wir billich auch den Coriander und Kümmel/ welche beyde zu allerhand Brühen und Brodt-Backen/ inglei-

chen der Anis und Fenchel genutzet werden. Die **Küchen-Früchte** ſeynd Citronen/ Pomerantzen/ Limonien/ Lor- und Wachholder-Beere. Durch die in Vorrath zu trucknende Küchen-Kräuter werden verſtanden das Körbel-Kraut und Peterſilien/ der Roßmarien/ Majoran und Salbey: Ferner/ der Mangold/ Lor- und Pomerantzen-Blätter. Dieſe alle muß man theils von ihren Stielen reinigen/ und in eine Siebe auf den Ofen bey gelinder Wärme/ oder aber in freyer offener Lufft abdürren. Hierauf ſolche wohl in Schachteln verwahren/ die ſo wohl an den Boden als an den Deckel wohl mit Papier verklebet ſeyn/ damit die Würmer nicht ſo leicht hinein kriechen/ die Kräuter beſchmeiſſen/ oder gar auffreſſen/ ſondern ſolche allezeit rein und unverſehret mögen aufbehalten werden.

**Küchen-Meiſter**/ heiſt derjenige/ der die Ober-Auſſicht über die Küche hat/ und in ſolcher/ damit alles wohl/ ſauber/ ordentlich/ reinlich/ und der Herrſchafft/ oder des Hoff-Marſchalls Befehl gemäß zugehe/ anordnen und Sorge tragen muß. An etlichen Orten lieget ihm zugleich ob/ die Correſpondentz wegen der ausländiſchen Victualien, daß ſolche aus der erſten Hand und zu rechter Zeit mögen angeſchaffet werden/ zuführen; Er muß ferner wiſſen/ wie ſo wohl zu ordinairen Speiſungen/ als extraordinairen Tractirungen auf Bey-Lagern/ Geburts-Tagen/ Anweſenheit fremder Herrſchafften/ und dergleichen die Tafeln zu ordoniren und zu beſetzen ſeyn: Vor ihm müſſen die Meiſter-Köche/ Küchen-Schreibers/ Einkäuffers/ und andere Küchen-Bediente in erſter Inſtantz-Rechnung abſtatten/ und Rede und Antwort ihrer Verrichtungen halber geben; Er läſt ſich auch beym Anrichten/ Auftragen der Speiſen/ und Beſetzung der Tafel finden: Er procuriret aus der Hoff-Cammer oder Renthey/ die zum Küchen-Etat benöthigte und deputirte Gelder/ machet auch an einigen den Küchen-Zettel/ und wohnet der Abnahme der Küchen-Rechnungen bey. Die Charge eines Küchen-Meiſters iſt an einigen Höfen eine Adeliche/ an andern aber wird ſie ohne Anſehung ob ſie Edelleute ſeyn oder nicht/ an ſolche Leute vergeben/ die activ, fleißig/ unverdroſſen/ und in Küchen-Weſen erfahren ſeyn. Pohlen machet gar aus ihren Küchen-Meiſter ein Cron-Amt. Wann groſſe Ausrichtungen an einen Hofe vorgehen/ ſo gereichet es einen Küchen-Meiſter zu nicht geringer Ehre/ daß er auf ſolche Inventiones bedacht ſey/ dadurch die Herrſchafftliche Tafel magnific, propre, und wohl garniret erſcheinen möge; da dann Sinnreiche Deviſen, ſonderbahre Schau-Eſſen/ künſtlich angeordnete/ und täglich zu veränderende Figuren der Tafeln/ ein ſonderbahres Vergnügen denen

nen hohen Gäſten geben können. Aus dem / was nun ſolcher geſtalt von dem Amt und darzu erforderten Qualitäten eines Küchen-Meiſters geſaget worden / wird die Einrichtung ſeiner Beſtallung leicht zu machen ſeyn.

**Küchen-Schreiber**/iſt bey groſſen Höfen derjenige / welcher auf empfangene Aſſignation, von den Hoff-Marſchall / oder Küchen-Meiſter / die zum Küchen-Etat deputirte Monathliche Gelder von dem Hof-Rent- oder Zahl Meiſter empfänget/ darüber gebührend quitiret/ und hernach ſolche Gelder zur Erkauffung der Victualien, es ſey / daß ſie in der Stadt oder auf dem Marckte baar erkauffet / oder aus anderen Orten verſchrieben werden/ anwendet / zu welchem letztern/ ihm Rechnung und Correſpondentz/ mit auswärtigen Liveranten oder Factoren zu führen oblieget; Die erkauffte oder angekommene Victualien liefert er dem Hoff-Speiſe-Meiſter gegen Quitung/ oder / ſo dieſer ſolche von denen Aemtern und Hoff-Liveranten bekommt / produciret er darüber die Rechnungen an den Hoff-Küchen-Schreiber / damit ſolcher ſelbige eintragen / und was er dafür bezahlet/ damit belegen könne. Dieſes iſt aber nur von groſſen Hoff-Küch-Schreibern geſagt / welche Speiſe-Meiſters/ Einkäuffers / und dergleichen unter ſich/ und ihre gröſte Function mit Geld ausgeben haben. Was die Küchen-Schreiber bey vornehmen Miniſtris oder Standes-Perſohnen betrifft/ müſſen dieſelbe mehr Aemter bedienen/ und haben nicht allein den Einkauff und das Anſchaffen der Victualien und des Geträncks/ ſondern auch der Ausgabe derſelben zu beſorgen: Sie machen die Tage- und Küchen-Zettel/ überlegen mit den Koch was täglich ſoll verſpeiſet werden/ ſo wohl auf der Herrſchafft- als Neben-Tiſchen: Sie vertreten die Stelle der Marſchälle. Wann die Pagen oder Laqueyen die Speiſen auftragen/ ordoniren ſie/ wie ſolche ſollen rangiret/ und die Tafeln garniret werden. Das Gewürtz und Confecturen, wo kein eigener Conditor iſt / item aller Vorrath an Speiſen und Getrancke/ iſt unter ihren Schlüſſel und Bewahrung: Sie diſponiren auf denen Meyereyen / wegen der täglich einzuſchickenden Victualien,gehen ſelbſt / oder ſchicken vertraute Perſohnen täglich zu Marckte / tragen Sorge vor das Küchen-Geräthe und Tafel-Service, daß das Manquirende angeſchaffet/ das Abgenutzte umgeſchmoltzen / verzinnet oder repariret werde. Ihnen liegt ferner ob / die rechte Einkauffs- und Schlacht-Zeit / den Preiß der Victualien wohl zu erkundigen/ auch vor ihre Conſervation Sorge zu tragen / den Küchen-Zettel / wo es Gebrauch iſt/und gefordert wird/der gnädigen Herrſchafft täglich zu præſentiren / oder unter den Teller zu legen / jederzeit mit Speiſen ſo parat zu ſeyn/daß wann

wann fremde Gäſte unverhofft kommen / auch gleich ſo viel mehr Gerichte in promptu ſeyn mögen / wegen der Verwahrloſung oder heimlichen Wegſchleppen / welches in dergleichen Häuſern geſchehen kan / und an etlichen Orten Juckſen genennet wird / müſſen ſie vigilant ſeyn / und dabey ihre Rechnungen ſo führen / daß ſie Wöchentlich oder Monathlich demjenigen / der ſie auf Befehl der Herrſchafft abnehmen ſoll / richtig geſchloſſen vorlegen können.

Die Einrichtung ſolcher Küchen-Rechnungen geſchiehet bey einem anders als bey dem andern. Die leichteſte Methode iſt / daß der Küchen-Schreiber Wochen-Rechnungen halte / und in denenſelben vom Sonntage anfange/und ſo jeden Tag der Wochen durch continuire / was er täglich an baaren Pfenningen ausgegeben / als des Sonntags ſpecifice vor Brodt/ Fleiſch / grüne Kräuter / Gewürtze/ Fiſch / Milch / ꝛc. ſo viel / des Montags wieder ſo viel / und ſo fortan/ Summa die 7. Tage in der Woche auf dem letzten Blade zuſammen getragen / thut ſo viel vor die gantze Woche. Endlich zu Ende des Monaths aller 4. Wochen Belauff zuſammen getragen/ Summa ſo viel des Monaths/und ſo auch der Monath Belauff zuſammen / Summa des gantzen Jahres Ausgaben thun ſo viel / dieſe von denen empfangenen Geldern abgezogen / bleibet ſo viel / oder gehet richtig auf.

Die andere Manier iſt dieſe: Der Küchen-Schreiber hält/wie oben über die kleine Ausgaben / ſeine Tag-Rechnung: Hernach hinter dieſer auf einen beſondern Blade ſeine Fleiſch-Rechnung / was er die Wochen über vom Schlächter geholet. Ferner / ſeine Wachs- und Talch-Lichte/ Gewürtz- und Getränck-Rechnung / und träget endlich auf dem letzten Blade die gantze Wochen-Rechnung zuſammen / wie viel die Summa aller Ausgaben geweſey. Vier ſolcher Wochen-Rechnungen machen eine Monath-Rechnung / auf welche Weiſe die Ausgaben des gantzen Jahrs / beym Schluß deſſelben leichtlich können gefunden werden. Dieſe ſpecificirte Rechnungen dienen ſchon darzu / daß man Tag-Zettel mache / und auf ſolchen / wie unter dem Worte **Küchen-Zetteln** gewieſen / dem Küchen-Schreiber nachrechnen könne / ob er alles eingenommene Fleiſch / Fiſche und Getrăncke/ Brodt und Licht richtig berechnet / wie er dann dasjenige / was er ſolcher geſtalt von gewiſſen Leuten nimmt / und ſie Wöchentlich richtig bezahlet / mit ihren Quitungen (demjenigen der ihm die Rechnung abnimmt) belegen muß; Wobey dann zu mercken / daß bey allen dem / was ein Küchen-Schreiber aus- und aufnimmt / der Kauffmann oder Liverant nur in ſo weit die Herrſchafft um die Bezahlung anfordern kan / als ſie ihm ſchrifftliche Ordre ertheilet/ ihren Küchen-Schreiber/was

er verlanget / folgen zu laſſen ; Wo dieſes nicht iſt / muß der Kramer oder Kauffmann / der Schlächter oder Becker ſich an dem Küchen-Schreiber / dem er geborget hat / halten / dann Hand muß Hand wahren / und wo einer ſeinen Glauben gelaſſen / da muß er ihn wieder ſuchen ; Sintemahl eine accurate Herrſchafft (wie dann auch dieſe Præcaution ſehr recommendiret wird) ihren Küchen-Schreiber darum inſonderheit baar Geld zu denen Küchen-Ausgaben bey Zeiten auszahlen läſt / damit er / wo er die beſte Waare / und am wohlfeileſten kriegen kan / einkauffen möge / denn baar Geld das lachet / und kauffet / wie man im Sprichwort ſagt / das Kalb von der Mutter / wer es hingegen auf das hier und dar Aufborgen ankommen läſt / muß es nicht allein theurer als andere Leute die vor baar kauffen / bezahlen / ſchlimme Waare vor gute nehmen / und noch darzu ſtillſchweigen / auch vieles Unterſchleiffes den Küchen-Schreiber und Liveranten mit einander treiben können / gewärtig ſeyn / ſich verdrießlich mahnen / und wann die Bezahlung nicht bald erfolget / blamiren laſſen / und endlich mit eins groſſe Summen ausgeben / die man bey Kleinigkeiten nicht ſo leicht gefühlet hätte ; Dem Küchen-Schreiber ſelbſt / muß bey denen baaren Ausgaben auf die Finger heimlich geſehen werden / ob er mit denen Verkäuffern nicht unter der Decke ſtecke / ſelbſt einen Vor- und Aufkäuffer durch die dritte vierdte Hand agire, und es hernächſt der Herrſchafft theurer in Rechnung bringe / als er es bezahlet hat / ob er ſich nicht mehr quittiren laſſe / als die Leute würcklich empfangen / ob er nicht vor ſich / ſonderlich wo er eine Haußhaltung und Familiam hat / etwas mit einbedungen / den genaueſten Preiß allezeit geſuchet / ſelbſt darnach gegangen / die Waaren wohl verſtehe / und was dergleichen Remarquen mehr ſeyn / die über das Haushalten eines Küchen-Schreibers anzuſtellen ſeyn möchten.

Die dritte Methode Küchen-Rechnungen zu halten iſt dieſe : Der Küchen-Schreiber hält über die kleine Groſchen und Pfennings-Ausgaben Tag-Rechnungen / über die eingenommene oder eingekauffte Victualien aber eine Tabell / in welcher er eine jede Art von Fleiſch und Geflügel / Fiſch oder andern Victualien unter gewiſſe Rubriquen bringet / und das davon vor Speiſe hernach wieder abziehet / den Beſtand auf die künfftige Woche auf das neue in die Einnahme vorträget / damit man ſolches mit denen Tage-Zetteln examiniren / und nach geſtalten Sachen ihm davon abſolviren / und darüber quitiren / oder Defecten ziehen könne ; Wolte man die Tage- und Tafel-Zettel durch den Koch oder jemand anders im Hauſe contraſigniren laſſen / würde es deſto mehr Frucht und Nutzen ſchaffen.

Folget

## Eine Beſtallung eines Haus- und Reiſe-Küchen-Schreibers.

DEmnach der Durchlauchtigſte Fürſt und Herr/ unſer - - - Euch N. N. zu Dero Haus- und Reiſe-Küchen-Schreiber und Diener auf- und annehmen laſſen; Als ſollet ihr geloben/ inſonderheit in unſerm weſentlichen Hoff-Lager ſowol in und auſſerhalb Landes/ anheim/ und auf Reiſen in Aemptern/ und ſonſten jederzeit dienſtwärtig zu ſeyn/ auch ohne Ihrer Fürſtl. Durchl. deren Hoff-Marſchalls und Hoff-Verwalters Vorwiſſen und Erlaubniß nicht verreiſen/ oder ſolch Küchen-Schreiber-Ampt an andere laſſen/ ſondern täglich und ſtündlich deſſelben abwarten/ fürnehmlich aber frühe und Abends vernehmen/ ob etwas zu beſtellen ſey/ daſſelbe unverzüglich verrichten/ auch aller und jeder Zeit und Orten auf rathſames/ getreulichſt und erſpahrliches Einkauffen allerhand nothdürfftiger Küchen-Victualien bedacht ſeyn/ und darüber Achtung haben; Alles/ ſo in Vorrath angeſchaffet/ es komme von den ordentlichen frembden Marckt-Einkauffern/ oder aus dem Lande und Aemtern an zinsbaren und Auffsatzungs-Stücken/ welches den armen Unterthanen offt ſchwer vorfället/ zum getreulichſten vorm Verderben und Abtragen verwahren/ vielmehr aber zum nützlichſten vor unſere Hoffhaltung verſpeiſen/ und damit keinen vergeblichen Uberfluß noch Unrath verſtatten.

Auf das Schlacht-Haus/ Zier-Garten/ Rauch-Haus/ Vorrahts-Gewölbe/ Würtz-Laden/ Specerey- und Fiſch-Kaſten gute Aufſicht zu haben/ daß alles aufs rathſamſte zugehauen/ und heraus gegeben/ nicht den Köchen ihres Gefallens damit zu hauſen verſtattet/ ſondern gebührlichen und nicht überflüßig abgewürtzet und geſchmeltzet/ alles fleißig/ ſauber/ reiniglich und wohl zugerichtet/ und nicht muthwillig verderbet/ oder allein an die Küchen-Jungen gelaſſen/ ſondern von den Meiſtern/ ihren Pflichten gemäß/ ſelbſten angegriffen und verrichtet werden möge. Was insgemein und inſonderheit jetzo und künfftig die Ordnungen bey Hofe in der Küchen/ und der Köche Pflicht vermögen/ neben dieſen Beſtallungs-Puncten jederzeit in guter Acht und Vorſorge haben/ das Widerwärtige abwenden oder gebührlichen anmelden/ damit nichts veruntreuet/ verſäumet/ oder verwahrloſet werde. Das tägliche Aufgehen und Speiſen aus Küchen und Keller/ Speiſe- und Silber-Kammer/ und Fütterung beydes an ordentlichen als auſſerordentlichen (welches jedoch Ihro Fürſtl. Durchl. ſo viel als immer möglich/ vermieden haben wollen) in klahre ſpecificirte Verzeichniß bringen/ und unſern Hoff-Marſchall/ oder in deſſen Abweſenheit unſern Hoff-Verwalter zuzuſtellen/ alſo daß zuförderſt jedes in Summa aufgeſetzt/ was das verordnete ordinari Aufgehen ſey/ und darunter in

in ſpecie der Zuſchlag/ Tage-Zettel/ oder Regiſter / nach Befindung der Richtigkeit / unterzeichnet / dieſelben wöchentlich zuſammen zum Unterſchreiben fürzubringen / wofern ſolche gegen einander des Beſchluſſes einſtimmig/ und nichts Unrichtiges darunter zu finden.

Wann nun derſelbe alten Gebrauch und Herkommen nach/ die Regiſter und Küchen-Rechnungen wöchentlich geſchloſſen / ſo ſoll ſonderlich unter dem Capitel extra in ſpecie geſetzet werden/ wer von den Gäſten und beſchriebenen Perſonen / ſo mit unter das Capitel des ordentlichen täglichen Aufgehens zu bringen / Auslöſung/ Stall-Mieth und dergleichen empfangen/ von weme es angeordnet und geſtattet. Desgleichen ſoll unter das Capitel gemeine Ausgaben / alles / inſonderheit wofür / und worzu / auch auf weſſen Befehl / und zu welcher Nohtdurfft es geſchehen / geführet werden; Inmaſſen auch nach Erſcheinung der Quartalen alles nach voriger alten Ordnung / mit zugeſetztem Werth und Anſchlage/ verſchrieben und berechnet werden ſoll. Was ſonſten auf dem Lande und in Aemptern oder auf den Wieſen ſich für Ausrichtungen und Zehrungen zutragen/ ſollet ihr jedesmahl vollſtändig/ ordentlich und richtig beſchlieſſen / auch von keinem Ort oder Ampt / ohne vorgehende gäntzliche Ab- und Zurechnung hinweg reiſen/ und es keinesweges aufzuſchreiben ſtellen oder ſpahren/ ſondern täglichen auf den Beſchluß gefaſt ſeyn; Solches auch denen Beampten bald zur Ankunfft erinnern/ ſintemahl Se. Fürſtl. Durchl. in dieſem und andern keine hinterſtändige Regiſter / Rechnung oder Reſte verſtatten oder nachſehen wollen / derhalben dann Befehl in alle Aempter abg hen ſollen. Da auch nach Aufbruch unſers Hoff-Weſens auf dem Lande und in Aemtern etwas Victualien in einem oder dem andern in Vorraht unausgeſpeiſet verbleiben würde/ſoll ſolches keineswegs denen Beamten gelaſſen/ noch ſonſten unterſchlagen / ſondern jedesmahl der Gebühr nach verzeichnet/ hinwieder zum Vorraht geſchlagen / und treulich berechnet / wie imgleichen die Stall-Mieth und anders bezahlet und abgetragen/ und darunter kein Betrug/ unſern Unterthanen zum Nachtheil/ vorgenommen / ſondern damit redlich umgegangen werden.

Was nun disfals durch dieſe aufgeſetzte Beſtallungs-Puncten nicht allenthalben verordnet/ oder gnugſamlichen erklähret / ſoll ſich ermeldter Küchen-Schreiber bey Ihr. Fürſtl. Durchl. Rentmeiſter (ſo viel nothwendigen Vorrath und Einkauff auf dem Marckte betrifft/ desgleichen was tägliche oder ſtündliche Verrichtung im Hoff-Weſen anbelanget) oder an die er ſonſt gewieſen / Beſcheids erholen/ und ſich im übrigen allen unſern Ordnungen/ Befehl und Erklährung/ wie

auch

auch dieſer Verpflichtung gemäß/ ſich verhalten/ keinesweges aber demſelben zuwider etwas thun oder verſtatten/ ſondern allen einverleibten Puncten unterthänigen Gehorſams zum getreulichſten nachzukommen/ ſeinen gewöhnlichen Revers zu unſer Rent-Cammer geben/ auch der Rechnung halber beſondere Caution und Vorſtand beſtellen/ alles treulich/ ohne Gefährde ꝛc. ꝛc.

**Küchen-Speiſen** / welche ein Küchen-Schreiber in Einnahme und Ausgabe zu bringen hat/ und bey groſſen Hoffhaltungen verſpeiſet werden/ ſeynd: Hirſche / Wild / und Wild-Kälber/ Rehe/ wilde Schweine/ Keiler/ Bachen/ Friſchlinge/ friſche Haſen/ geräucherte Haſen/ Haſen-Wildpret/ geräucherte Schwein-Wildpret/ geräuchert Roth-Wildpret/ geſotten Roth-Wildpret / wilde Schweins- und Friſchlings-Köpfe/ geräuchert Wildpret / wilde Gänſe/ Trappen/ Birck-Hähne / Craniche / Rep-Hüner / Schneppen/ wilde Tauben/ Waſſer-Vögel/ wilde Endten/ Krück-Endten/ Wachteln/ Haſel-Hüner/ Trut-Hähne/ Trut-Hüner/ Auer-Hähne/ Gänſe / geräucherte Gänſe/ Gänſe-Gekröſe / Krammets-Vögel / Capaunen/ Droſſeln/ Endten/ Lerchen/ kleine Vögel/ alte und junge Hüner/ junge Tauben/ Rinder/ Rindern Pöckel-Fleiſch/ geräuchert Rind-Fleiſch/ Rinds-Köpfe/ friſche Rinds-Zungen / Rinds-Füſſe/ geräucherte Wild- und Rinds-Zungen / Rinds-Caldaunen / Geſchlincke/ Kälber/ Kalb-Fleiſch/ Kalbs-Köpfe/ Kalbs-Füſſe/ Kalbs-Gekröſe/ Geſchlincke / geräuchert Kalb-Fleiſch/ Schöpſe/ geräucherte Schöpſe/ friſche Schöpſen-Zungen / geräucherte Schöpſen-Zungen / Caldaunen/ Geſchlincke / junge Lämmer / zahme Schweine/ geſotten Schwein-Fleiſch/ Schweins-Köpfe/ Schwerdel/ friſche Magen-Würſte/ friſche Blut-Würſte/ friſche Brat-Würſte/ friſche Leber-Würſte / Spanferckels / geräucherte Schweins-Köpfe / geräuchert Schweins-Fleiſch / geräucherte Schweins-Zungen/ Schweins-Fett/ Speck-Seiten / Cervelat-Würſte/ geräucherte Schlacht-Würſte/ geräucherte Brat-Würſte / geräucherte Blut-Würſte / geräucherte Magen-Würſte / geräucherte Leber-Würſte/ friſchen Lachs/ geräucherten Lachs/ friſche Auſtern / eingemachte Auſtern / Sardeln/ Muſcheln/ Lampreten / friſche Forellen / geräucherte Forellen/ friſche Aale / geräucherte Aale/ geräucherte Speck-Aale / geräucherte Schnepel / friſche Hechte/ geräucherte Hechte/ geſaltzene Hechte/ Karpen/ geräucherte Karpen / Perſche / Störe/ Welſe/ Barmen / Karauſſen / Brat-Fiſche / Braſſen / Döbel/ Aalraupen/ Neunaugen/ Schleyen/ Steinbeiſſer/ Schmerlen / Gründlinge / Weiß-Fiſche / Krebſe / Schnecken / Bricken/ Sprotten/ Schollen/ Butten/ Heringe/

ge / Picklinge / Rochen / Kabelau/ Stock-Fiſch/kleine Roſinen/Saffran/ Piſtatien/ Pinien/ Prunellen/ Canarie-Zucker/ Refinat-Zucker / Meliſs-Zucker / Datteln / Citronat, Hauß-Blaſen/ Feigen/ &c.

**Küchen-Tiſch**/ hierunter wird entweder der Anricht-Tiſch/ deſſen ſich auch der Koch bedienet/ ein und anders von Speiſen darauf entzwey zu hauen/ und welchen nach geendigter Mahlzeit der Küchen-Jung oder die Küchen-Magd allezeit wieder rein abſpühlen/ auch wol mit einem darzu verfertigten Eiſen rein abſcharren muß/ oder auch derjenige Tiſch bey Höfen verſtanden/ an welchen die Köche und andere Unter-Küchen-Bediente ihre Mahlzeiten einnehmen.

**Küchen-Wörter**/ die gebräuchlichſten in unterſchiedlichen Sprachen / um ſich deren auf Reiſen in frembde Länder / und auch bey anderer Gelegenheit zu bedienen/ ſind folgende:

| Teutſch. | Frantzöſiſch. | Italiäniſch. | Lateiniſch. |
|---|---|---|---|
| Brodt | Du Pain | *Del Pane* | Panis. |
| Waſſer | de l'Eau | *dell' Acqua* | Aqua. |
| Wein | du Vin | *del Vino* | Vinum. |
| Fleiſch | de la Viande | *della Carne* | Caro. |
| Fiſch | du Poiſſon | *del Péſce* | Piſcis. |
| Geſottenes | du Bouilly | *dell' aleſſo* | Elixum, Decoctum. |
| Gebratenes | du Rôty | *dell' arroſto* | Aſſum, Caro toſta. |
| Ein Stück Brodt | un morceau de pain | *un boccone di pane* | Fruſtum Panis. |
| Eine Paſtete | un paté | *un Paſticcio* | Artocreas. |
| Ein Stück Paſtet | une tranche de Paté | *una fétta di paſticcio* | Pars Artocreatis. |
| Eine Suppe | une Soupe | *una minéſtra* | Juſculum, |
| Brühe | un Bouillon | *un brodo* | — — — |
| Ein Salat | une Salade | *un' inſalada* | Acetarium. |
| Eine Tuncke | une Sauce | *una Salſa* | Embamma, Intinctus. |
| Das Appetit machet | un Ragout | *un guazzetto, un intingolo.* | Commentum, Edulium. |
| Der Nach-Tiſch | du deſſert | *delle frutta* | Bellaria. |
| Käſe | du formage | *del formaggio* | Caſeus. |
| Rind-Fleiſch | du Boeuf | *del Bue, della Vaccina* | Caro Bubula, |
| Hammel-Fleiſch | du Mouton | *del Caſtrato* | Caro Vervicina. |
| Kalb-Fleiſch | du Veau | *del Vitéllo* | Caro Vitulina. |
| Lamm-Fleiſch | de l' Agneau | *dell' Agnello* | Caro agnina. |
| Ein Huhn | une Poulle | *una Gallina* | Gallina. |
| Ein Hahn | un Cocq | *un Gallo* | Gallus. |
| **Erſte Gerichte.** | *Les entrées.* | Gli antipaſti. | *Ingreſſus.* |
| Gehackt | un hachis | *un manicarétto* | Minutal, Cibus tritus. |
| Eine Fricaſsée | une fricaſſée | *una fricaſſéa* | Frixum vel Frictum. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Geſtofft | une etuvée | *una ſtuffata* | Cibaria lento igne cocta. |
| Milch von Fiſch | des beatilles | *delle animélle* | Cupediæ, ut criſtæ gallorum, thymi Vitulini. |
| Brieß oder Schweder | ris de Veau | *animélle di Vitello* | Lactes Vituli. |
| Würſte | des andouillettes | *delle polpétte* | Hillæ. |
| Eine Torte | une tourte | *una Croſtata* | Placenta butyracea. |
| Kleine Paſteten | des petits patés | *de' Paſticiétti* | Artocreata minora. |
| Ein Schincken | du jambon | *del preſciutto* | Petaſo. |
| Bratwürſte | des ſauciſſes | *delle ſalſiccie* | Botulus. |
| dito | un ſauciſſon | *un ſalſiccietto, uno mortadélla* | Lucanica. |
| Eine Blut-Wurſt | du boudin | *del ſanguinaccio* | Sangviculus, Botellus. |
| Eine Leber-Wurſt | du foye | *del fégato* | Tomaculum. |
| Rettig | des Raves | *delle Râdici* | Raphanus. |
| Eine Melone | un Melon | *un Melone* | Pepo, Melo. |
| Ein Capaun | un Chapon | *un Cappone* | Capo. |
| Junge Hüner | les Poulets | *i pollaſtri* | Gallinulæ. |
| Schnepffen | les becaſſes | *le beccacoie* | Ruſticola. |
| Rebhüner | les perdrix | *le pernici* | Perdices. |
| Kramtsvögel | les grives | *i tordi* | Turdi. |
| Lerchen | les alouettes | *le lodole* | Alaudæ |
| Wachteln | les cailles | *le quaglie* | Coturnices. |
| Faſanen | les faiſans | *i fagiani* | Phaſiani. |
| Ein Truthahn | un dindon | *un gallinaccio* | Gallo pavus. |
| Eine Gans | une oye | *un ocha* | Anſer. |
| Ein Ant-Vogel | un canard | *un anitra* | Anas. |
| Ein Haaß | un lievre | *una lepre* | Lepus. |
| Ein Kaninichen | un lapin | *un coniglio* | Cuniculus. |
| Ein Schwein | le porc | *il porco* | Porcus. |
| Ein Span-Ferckel | le cochon de lait | *il porchetto* | Porcellus. |
| Ein wild Schwein | le ſanglier | *il cinghiale* | Aper. |
| Ein Hirſch-Braten | le cerf | *il cervo* | Cervus |
| Eine Keule | une eclanche | *un cocciotto* | Coxa vervecina. |
| Ein Kalbs-Riemen | une longe de venu | *una longia di vitello* | Lumbus vitulinus. |
| Ein Hammel-Schulter | une epaule de mouton | *una ſpalletta di caſtrato* | Vervecinus armus, |
| Gebratenes auf den Roſt | un aloyau | *una braginola* | Coſta bovina ſ. bubula. |
| Wildpret | le gibier | *il ſelvaggiame* | Venatica præda. |
| **Speiſen Würtzen** | *Aſſaiſonner les Viandes.* | **Per condire le Vivande.** | *Condire cibos.* |
| Saltz | du ſel | *de ſale* | Sal |
| Pfeffer | du poivre | *del Pepe* | Piper |
| Oehl | de l'huile | *dell' olio* | Oleum |

Eßig

| | | | |
|---|---|---|---|
| Eßig | du vinaigre | *dell' aceto* | Acetum |
| Saurer Safft | du verjus | *dell' agreſto* | Agreſtum, Omphacium. |
| Senff | de la moutarde | *della moſtarda* | Synapi. |
| Negelein | des clous de girofle | *dei garofani* | Caryophillum. |
| Zimmetrinde | de la canelle | *della canella* | Cinamomum. |
| Cappern | des capres | *dei cappari* | Cappares. |
| Lorbeer | du laurier | *del lauro* | Lauri baccæ. |
| Schwämme | des champignons | *dei funghi* | Fungi, Boleti. |
| Zwiebeln | des oignons | *delle cipolle* | Cepæ. |
| Schalotten | des échalottes | *degli ſcalogni* | Aſcalonia cepa. |
| Knoblauch | de l' ail | *un aglio* | Allium. |
| Speck | du lard | *del lardo* | Lardum. |
| Pomerantzen | des oranges | *delle merangoli, naranci* | Poma aurea. |
| Citronen | des citrons | *delli limoni* | Mala citrea. |
| Peterſilien | du perſil | *dell' herbetta* | Petroſelinum. |
| Piſtachien | des pignons | *delli pignuoli* | Piſtacium, nuces exoticæ. |
| **Salat.** | *De la Salade.* | Dell' inſalata. | *Acetaria.* |
| Kohl Salat | des herbes | *delle herbe* | Herbæ. |
| Endivien | des endives | *delle indivia* | Intybum. |
| Lattich | de la laitue | *della lattuca* | Lactuca. |
| Selerie | du ſelleri | *Seleri ô ſedani* | Apium hortenſe. |
| Körfel | du cerfeuil | *Cerfoglio* | Chærephyllum. |
| Kreſſe | du creſſon | *Creſcionc* | Naſturtium. |
| **Vor die Faſt-Täge.** | *Pour les jours maigres.* | Per i giorni magri. | *In diebus jejuniis.* |
| Butter | du beurre | *del butyro* | Butyrum. |
| Milch | du lait | *del latte* | Lac. |
| Eyer | des oeufs | *delle uova* | Ova. |
| Eyer in den Schalen | des oeufs ala coqve | *delle uova dabere* | Ova ſuis teſtis incocta. |
| Gekochte Eyer auſſer den Schalen | des oeufs pochés | *della uova affogate* | Ova extra teſtas elixa. |
| Ein Eyer-Kuchen | une aumelette | *una fritata* | Ovorum intrita frixa. |
| Fiſch | du poiſſon | *del peſce* | Piſces. |
| Krebs | des ecreviſſes | *del gamberi* | Cancri. |
| Ein Hecht | un brochet | *un lucio* | Lucius vel Lupus. |
| Ein Karpf | une carpe | *un carpio, un peſce regina* | Cyprinus. |
| Eine Forelle | une truite | *una trota* | Trutta. |
| Eine Scholle / oder Plateis | une ſole | *una linguattola, una ſogliola* | Solea. |
| Ein Meer-Drache | une vive | *una viva* | Draco marinus. |
| Ein Aal | un angville | *un' anguilla* | Anguilla. |
| Eine Schleye | une Tanche | *una Tinca* | Tinca. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ein Stör | un eſturgeon | *uno ſtorione* | Acipenſer, Sturio. |
| Ein Hering | un harang | *un' aringa* | Halec. |
| Auſtern | des huitres | *delle oſtriche* | Oſtreæ. |
| Lachs oder Salm | du ſaumon | *del ſalmone* | Eſox, Salmo. |
| Sardellen | des anchois | *delle acciughe, delle alici* | Apuæ, Aphyæ. |
| Erbſen | des pois | *dei piſelli* | Piſa |
| Bohnen | des feves | *delle fave* | Fabæ |
| Spinat | des epinards | *degli ſpinaci* | Spinachia. |
| Artſchocken | des artichaux | *dei carciòfoli* | Scolymi. |
| Spargen | des aſperges | *degli ſparagi* | Aſparagi. |
| Kohl | des choux | *dei cavoli* | Braſſica, Caulis. |
| Die Schoſſen an Kohl | des broqvets, des choux | *dei broccoli* | Germina caulis. |
| Blumen-Kohl | des choux fleurs | *dei cavoli fiori* | Braſſica apiana, vel Cauliflora. |
| Fenchel | du fenouil | *del finocchio* | Fœniculum. |
| Reis | du ris | *del riſo* | Oryza. |
| Rothe Rüben | des bettes raves | *delle ditole roſſe* | Beta alba & rubra. |
| **Vor den Nach-Tiſch.** | *Pour le deſſert.* | **Per le frutta.** | *Bellaria.* |
| Aepffel | des pommes | *delle méle de' pomi* | Mala, Poma. |
| Birn | des poires | *delle pere* | Pira. |
| Pfirſiſchen | des peches | *delle perſiche* | Mala perſica. |
| Apricoſen | des abricots | *dei bricocoli* | Mala armeniaca. |
| Kirſchen | des ceriſes | *delle Ciriege* | Ceraſa. |
| Schwartze Kirſchen | des agriottes | *della viſciole* | Ceraſa majora acerba. |
| Johannisbeer | des groſelles rouges. | *delle uva ſpine* | Groſſularia, Ribes. |
| Feigen | des figues | *dei fichi* | Ficus. |
| Pflaumen | des prunes | *delle ſuſine ó brugne* | Pruna. |
| Himbeeren | des framboiſes | *angeliche more di rovo* | Rubus idæus. |
| Roſinen | des raigins | *delle uve* | Uva paſſe. |
| Blätzgen | du biscuit de ſucre. | *del biscotto* | Biscoctum. |
| Marcepan | du maſſepain | *del marzapane* | Martius panis ſaccharitas. |
| Gebackene Küchlein | des bignets | *delle fritelle* | Placentulæ. |
| Zucker-Zeltlein | des dragées | *dei zuccherini* | Sacchareum aniſum. |
| Confect | des confitures | *dei Confetti* | Salgamata ſaccharo condita. |
| Nüſſe | des noix | *delle Noci* | Nuces. |
| Haſel-Nüſſe | des noiſettes | *delle nocciole* | Avellanæ Nuces. |
| Groſſe Caſtanien | des marons | *dei maroni* | Balanites. |
| Kleine dito | des chatagnes | *delle Caſtagne* | Caſtaneæ. |
| Mandeln | des amandes | *delle mandole* | Amygdalæ. |
| Meſpeln | des nefles | *delle neſpole* | Meſpili. |

Spey-

| | | | |
|---|---|---|---|
| Speyerling | des cormes, ou ſorbes | *delle ſorbe* | Sorbi. |
| Maulbeern | des meures | *delle more* | Mora. |
| Quitten | des coints | *delle cotogne* | Mala Cydonia. |
| Granat-Aepffel | des grenades | *delle melagrane* | Poma Punica ſ. Granata. |
| Aepfel de Sina | Oranges de Portugal | *dei merangoli de Portugallia* | Poma Sinenſia. |
| Oliven | des olives | *delle uliBe* | Olivellæ, Raggiariæ. |
| **Was man um den Schorſtein findet** | *Ce que l'on trouve autour de la Cheminée,* | **Quel che ſi trova intorno al camino,** | *Id quod circa Caminum reperitur,* |
| Porcelan | de la Porcelaine | *La Porcellana* | Vaſa Porcelana. |
| Ein Waſſer-Krug | une urne | *un urna* | Vaſa aqvatica. |
| Ein Gefäß | un vaſe | *un Baſo* | Vas. |
| Das Feur | le feu | *il fuoco* | Ignis. |
| Die Kohlen | le charbon | *il carbone* | Carbones. |
| Die Aſche | la cendre | *la cenere* | Cineres. |
| Der Heerd | l' atre, le foyer | *il focolare* | Focus. |
| Ein Brand | un tiſon | *un tizzone* | Titio, Torris. |
| Ein Scheid-Holtz | une buche | *un pezzo di legno* | Caudex, Sudes. |
| Eine Holtz Wellen | un fagot | *una faſcina* | Faſcis. |
| Ein Büſchel grob Holtz | un coteret | *una faſcina di legne groſſe* | Faſciculus lignorum. |
| Ein Blaßbalg | un ſoufflet | *un ſoffietto* | Follis. |
| Eine Schauffel | la pêle | *la paletta* | Pala, Infurnibulum, Batillus. |
| Ein Zänglein | les pincettes | *le molle, le mollete* | Forceps. |
| Eine Zange | les tenailles | *il tenaglie* | Forceps. |
| Brandruthen | les chenets | *i capifuochi* | Canteriolus, Focarius. |
| Schwefelhöltzlein | les allumettes | *i zolfaruoli, zolfanelli* | Sulphuratum. |
| Feuerzeug | le fuſil | *il focile* | Igniarium, ſuſcitabulum |
| Der Feuer-Stein | la pierre a feu | *la pietra focaia* | Pyrites. |
| Der Zunder | la meche l'amorce | *l' eſca* | Fomes. |
| Eine glüende Kohle | la braiſe | *la brace, la bragia* | Pruna. |
| Die Flamme | la flamme | *la fiamma, la Bampa* | Flamma. |
| Der Feur-Schirm | l' ecran | *il para fuoco* | Umbella. |
| Der Rauch | la fumée | *il fumo* | Fumus. |
| Der Ruß | la ſuye | *il fuligine* | Fuligo. |
| **Was man in der Küchen antrift.** | *Ce que l'ou trouve dans la Cuiſine.* | **Quel che ſi trova nella cucina.** | *Id quod reperitur in Culina.* |
| Der Brat-Spieß | La broche | *Lo ſpiedo* | Veru |
| Der Braten-wender | la Tourne broche | *il Bolta ſpiedo* | Automatum, Caldarium lebes. |
| Der Keſſel | le chaudron | *il caldaro, il paiBolo* | Ahenum. |
| Ein groſſer Keſſel | la Chaudiere | *la Caldara* | Ahenum majus. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Die Brat-Pfanne. | la Poële | *la padella* | Sartago. |
| Der Dreyfuß | le Trepied | *il trepiedi* | Tripus. |
| Der Roſt | le gril | *la graticola* | Craticula. |
| Ein Krug | la cruche | *la brocca* | Urceus. |
| Ein küpfferner Waſſer-Eymer | le ſceau | *la ſecchia* | Amphora. |
| Das Seil | la corde | *la corda* | Funis. |
| Die Rolle | la poulie | *la girolla* | Trochlea. |
| Eine tieffe Schüſſel | la terrine | *il catino* | Catinus. |
| Ein küpfferner Keſſel | la marmite | *la pignata* | Cacabus. |
| Ein Topff oder Hafen | le pot | *la pentola* | Olla. |
| Ein Löffel | la Cuilliere | *la cuechiara* | Cochlear. |
| Ein Schaum-Löffel | l' Ecumoire | *la meſtola* | Ligula. |
| Ein Gabelein | la fourchette | *la forcina* | Fuſcinula. |
| Eine Feur-Pfanne | le rechaud | *la ſcalda vivande* | Foculus, ignitabulum. |
| Ein Hacken | le Croc | *il rampino* | Uncus. |
| Eine Kette | la Cremilliére | *la catena* | Catena. |
| Ein Reib-Eiſen | le égrigeoir | *la grattugia* | Radula. |
| Eine Torten-Pfanne | la tourtiere | *la tortiera il tegamo* | Teſtum. |
| Ein Mörſel | le mortier | *il mortaro* | Mortarium. |
| Der Stempel | le Pilon | *il piſtillo* | Piſtillum. |
| Ein Waſſer-Stein | l'evier | *laſciac quatore* | Emiſſarium. |
| Ein Beſem | le balay | *la ſcopa* | Scopæ. |
| Ein Lumpe | le torchon | *lo ſtraccio* | Peniculum. |
| Ein Wiſch | la lavette | *la ſtroſinaccio il batufolo* | Idem. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Was man in dem Keller findet.** | ***Ce que l'on trouve dans la Cave.*** | **Quel che ſi trova nella cantina.** | ***Id quod in Cella reperitur.*** |
| Eine Tonne/ Faß | Un Tonneau | *una botte* | Dolium |
| Ein Faß oder Oxhöfft | un baril | *un barile* | Cupa |
| Trichter | un entonnoir | *un imbottitoio* | Infundibulum |
| Ein Reiff | un cerceau | *un cerchio* | Circulus |
| Der Spunt | le Bondon oder Bouchon | *il turaccio* | Dolii obturamentum |
| Ein Bohrer | le foret | *il trivello trivellino* | Terebra |
| Eine Faß-Taub | la douve | *la doga* | Aſſula |
| Die Hefen | la lie | *la feccia* | Fex |
| Der Wein | le vin | *il vino* | Vinum |
| Das Bier | la Biere | *la Biera, Cervoſa* | Cereviſia. |
| Gewürtzter Wein | l' hippocras | *l' ipocraſſo* | Venum aromaticum. |
| Aepfel oder Birn-moſt | Cidre | *moſto di Pomi* | Succus Pomorum. |
| Ein Fürne oder alter Wein | vin vieil | *vin vecchio* | Merum Bimum vel Trimum. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ein neuer Wein | vin nouveau | *Vin novo* | Vinum hornum. |
| Ein rohter Wein | vin rouge | *Vin roſſo* | Vinum rubrum. |
| Ein weiſſer Wein | vin Blanc | *Vin Bianco* | Vinum album. |
| Ein trüber/heller/ſaurer Wein-Eßig | vin troublé clairet, tourné du Vinaigre | *Vin torbido chiaretto, Vin forte, aceto.* | Vinum marcidum rubellum, evanidum, acidum Acetum. |
| Ein Faß anſtechen | Percer un tonneau | *metter mano ad una botte* | Dolium relinere. |
| Wein ziehen | tirer du Vin | *cavar Vino* | Promere Vinum |
| Ein Apotecker | un apoticaire | *un Spetiale* | Pharmacopola Aromatarius. |
| Ein Becker | un Boulanger | *un Fornaro* | Piſtor |
| Paſteten-Becker | un Paticier | *un Paſticciere* | Artocrearius |
| Gar-Koch | un Rotiſſeur | *un Roſticiere* | Aſſarius Coquus. |
| Metzger oder Schlächter | un Boucher | *un Macellaro* | Lanio. |
| Ein Wirth | un hote Cabaretier | *un oſte, un Cabarettiere* | Hoſpes, Caupo. |
| Ein Marquetenter | un Vivandier | *il Vivandiere* | Propola Caſtrenſis. |
| Ein Gar-Brater | un Chaircuitier | *un Pizzicarole* | Thermopola, Caupo. |
| Ein Müller | un Meûnier | *un Mulinaro* | Molitor. |
| Ein Vorſchneider | un Ecuyer, trenchant | *lo Scalco* | Structor. |
| Mundſchenck | le Echanſon | *il Coppiere* | Pincerna. |
| Keller-Meiſter | le Sommelier | *il Cantiniere* | Vinarius. |
| Der am Credentz-Tiſch auffwartet | le Buffetier | *il Credentiere* | Abaci Miniſter |
| Der Hoffmeiſter | le maitre d' hôtel | *il maeſtro di Caſa* | Oeconomus. |
| Der Koch | le Cuiſinier | *il Cuoco* | Coquus. |
| Küchen-Jung | le Marmiton | *lo Sguattero* | Mediaſtinus. |
| Gärtner | le Jardinier | *il Giardiniere* | Hortulanus. |
| Ein Wein-Gärtner | le Vigneron | *il Vignaruolo* | Vinitor. |
| **Der gedeckte Tiſch.** | *Le Couvert dela Table.* | L' apparéchio della Tavola. | *Menſa ſtrata.* |
| Der Tiſch | La Table | *La Tavola* | Menſa |
| Ein Stuhl | une Chaiſe | *una ſedia* | Sedile |
| Das Tiſch-Tuch | la nappe | *la touaglia* | Mappa |
| Die Serviet | la ſerviette | *la ſalviétta* | Mappula |
| Ein Meſſer | un Couteau | *un coltello* | Culter |
| Eine Gabel | une fourchette | *una forchetta* | Fuſcinula |
| Ein Löffel | une cuilliere | *un cucchiaro* | Cochlear |
| Ein Teller | une aſſiette | *un tondo* | Diſcus, orbis |
| Eine Schüſſel | un plat | *un piatto* | Patina, Lanx |
| Ein Saltz-Faß | une ſaliere | *una ſaliéra* | Salinum |
| Ein Eßig-Kännlein | un vinaigrier | *un' acetaio* | Vaſculum acetarium |

Ein

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ein Zucker-Schal | un ſuccrier | *un Zuccarino* | Vaſculum in quo ſaccharum conditur. |
| Ein Leuchter | un chandeleur | *un Candelabro* | Candelabrum |
| Ein Licht | une chandelle | *una Candela* | Candela |
| Eine Licht-Putz | des mouchettes | *lo ſmocolatoio* | Emunctorium |
| Eine Feur-Pfanne | un rechaud | *una ſcaldavivande* | Ignitabulum |
| Ein Becken | un baſſin | *un bacile* | Pelluvium, vel Malluvium |
| Ein Hand-Faß | une aiguiere | *nna meſciroba* | Urceus aquarius |
| Ein Waſſer-Geſchirr | un pot a l' eau | *un bocale* | Aqualis |
| Ein Glas | un verre | *un bicchiere* | Vitrum |
| Eine Flaſche | une bouteille | *un fiaſco* | Ampulla |
| Eine Trinck-Schale | une taſſe | *una taſſa* | Patera, Crater |
| Ein Service-Teller | une ſoucoupe | *una ſotto coppa* | Orbis ad offerendum, Cyathum. |
| Ein Glas mit einen engen Hals | une caraffe ou Phiole | *una Caraffa.* | Rotunda Lagenula. |
| Eine Schal | une ecuelle | *una ſcodella* | Scutella. |
| Ein Schüſſelein | une ſauciere | *uno ſcodellino* | Idem. |
| Eine Hand-Quel | un eſſuye main | *una ſciugamano* | Mantile. |
| Ein Korb | une corbeille | *il ceſtone, la ceſta* | Corbis. |
| Ein Maaß | une pinte | *una pinta* | Sextarius. |
| Ein Nöſſel | une demie chopine | *una mezza foglietta* | Cotyla. |
| **Zum Eſſen und Trincken.** | ***Pour Boire & manger.*** | ***Per bere e mangiare.*** | **Quæ ſpectant ad bibendum & mandücandum.** |
| Kauen | Macher | *Maſticare* | Mandere cibum. |
| Verſchlingen | avaler | *inghiottire* | Deglutire. |
| Zerſchneiden | couper | *tagliare* | Scindere. |
| Koſten | gouter | *provare, guſtare* | Guſtare. |
| Schwencken | rinçer | *ſciacquare* | Eluere. |
| Trincken | boire | *bere* | Bibere. |
| Eſſen | manger | *mangiare, magniare* | Edere. |
| Faſten | jeûner | *digiunare* | Abſtinere cibô, jejunare. |
| Früh-ſtücken | dejeuner | *far colatione* | Jentare |
| Zu Mittag eſſen | diner | *pranſare, deſinare* | Prandere. |
| Zu Abend eſſen | gouter | *merendare* | Merendam ſumere. |
| Zu Nacht eſſen | ſouper | *cenare* | Cœnare. |
| Sich voll ſauffen | ſe enyvrer | *imbriacarſi* | Inebriari. |
| Sich ſättigen | ſe ſaouler | *ſatiarſi* | Satiari Cibis ſe ſaturare. |
| Hungrig ſeyn | avoir faim | *havere fame* | Fame laborare. |
| Durſtig ſeyn | avoir ſoif | *havere ſete* | Sitire. |
| Appetit haben | avoir appetit | *havere appetito* | Cibi appetentia. |
| Schlaffen gehen | ſe coucher | *andare al letto.* | Cubitum ire. |

**Küchen-Wurtzeln** / vide **Wurtzeln**/ item **Küchen-Kräuter.**

**Küchen-Zettel** zu machen / und ſolchen vor oder bey Anfang der Mahlzeiten dem Haus-Herrn zu übergeben/ war/ wie Athenæus lib. 2. meldet/ bey denen Römern ſchon gebräuchlich; Da nemlich demjenigen / der die Gaſtung hielt/ ein Zettel überreichet wurde/ was vor Speiſen nach einander würden aufgetragen werden / damit die Gäſte ſich darnach richten/ und jeder nach ſeinem Guſto ſich an Speiſen ausleſen könte / von welchen ihm am meiſten zu eſſen belieben würde. Heutiges Tages iſt dieſes in allen Hoff- und vornehmen Küchen annoch gebräuchlich / daß mit Zuziehung des Kochs / der Küchen-Schreiber / an groſſen Höfen aber der Küchen-Meiſter / den Küchen-Zettel mache / oder doch zum wenigſten einrichte/ und ordonnire/ was des Mittags und auch des Abends die Herrſchafft auf der Tafel haben ſoll. Solcher Küchen-Zettel hat hernach einen zweyfachen Nutzen; Einmahl / daß die hohe Herrſchafft die Speiſen/ welche auf den Tiſch kommen / daraus erſehen möge; Und zweytens/ daß der Küchen-Schreiber die Küchen-Rechnung deſto beſſer darnach formiren/ und in der Speiſen-Ausgab-Regiſter um ſo viel beſſer beſcheinigen könne/ was täglich an Victualien auf die Herren- und Neben-Tafeln gekommen. Das Formular eines ſolchen Küchen-Zettels möchte etwan ſeyn/ als folget:

| A. 171--. **Sonntags den** --- Martii **Mittags auf der Herrſchaffts-Tafel.** | Kalbfl. ℔. | Rindfl. ℔. | Hamelfl. ℔. |
|---|---|---|---|
| 1. Suppe von Reiß/ 1. Huhn und Kalb-Fleiſch | 4 | | |
| 2. Rind-Fleiſch aus Saltz | | 12 | |
| 3. Braunen Kohl mit Saucisges und Caſtanien | | | |
| 4. Kalb-Fleiſch mit Citronen-Brüh | 8 | | |
| 5. Hecht-Lebern geſtovet | | | |
| 6. Ein Ragoût von Feld-Hünern | | | |
| 7. Fricaſſée von Hamel-Fleiſch | | | 4 |
| 8. Kälber-Braten hat gewogen | 13 | | |
| 9. Zwey Hüner/ 1. Capaun/ 2. Feld-Hüner | | | |
| 10. Eine Forellen-Paſtete | | | |
| Summa | 25 | 12 | 4 |

**Auf der jungen Printzen oder Grafen Tafel.**

\- - - -

**Vor den Cammer-Tiſch.**

\- - -

**Auf des Hoff-Marſchalls-Tafel.**

\- - - -

**Cammer-Fräuleins.**

\- - - -

**Bediente-Tiſch.**

\- -

Und ſo fortan/ ſo viel als Tiſche bey Hofe oder in einem vornehmen Hôtel geſpeiſet werden. Wie nun die Küchen-Zettel des Mittags formiret werden/ alſo geſchiehet es auch des Abends/ und ſo durch alle Tage in der Wochen/ bis Sonnabends; Da alle Latera hinten zuſammen getragen werden / damit man ſogleich erſehen könne / wie viel Fleiſch und Fiſche &c. verſpeiſet worden/ auch ob ſolches Quantum mit der Victualien-Ausgabe übereinkomme: Zu welchem Ende ein Controlleur gehalten wird / der Gegen-Rechnung führen/ beym Anrichten in der Küchen ſich finden/ die Speiſen oder Schüſſeln nach dem Küchen-Zettel zehlen und examiniren muß/ ob ſich dieſelbe dem Küchen-Zettel gemäß befinden. Vide künfftig hiervon ein mehres in unſern **vollkommenen Haus-Hoffmeiſter eines groſſen Herrn.**

**Kuchen**/ Placenta, Libum, Fr. *Gateau*, iſt ein von Mehl und Waſſer/ oder Mehl/ Milch und Butter / auch wohl von Mehl/ Honig oder Syrop / ſamt guten Ingredientien von Gewürtz/ Citronat und Mandel Gebackenes/ und zur täglichen Speiſe oder auch auf vornehmen Gaſtereyen/ zu gewiſſen Jahrs-Zeiten/ item zur Naſcherey / und einen ſüſſen Mund zu machen / zubereitetes Eſſen: Es hat ſolches nach Unterſcheid der Länder und Ingredientien, item nach ſeiner Zubereitung / Gebrauch und Abſicht vielerhand Nahmens/ welche ſo viel als derer nicht unter eigene Benennung ſchon gebracht worden/ allhier nach einander ſollen beſchrieben werden. Die unter eigene Benennung gebrachte/ ſeynd auſſer dem/ was unter dem Worte **Gebackenen** gedacht wird.

Die **Mayländiſche**/ **Krauſe**/ **Schmaltz**/ **Horn**/ **Roll**/ **Spiegel**/ und **Pfeffer**- oder **Nürenbergiſche Kuchen** &c.

**Die ſo genannte eingerührte Küchlein zu backen:**

So nimm Eyer/ ſo viel du wilt/ rühre ſolche in eine Pfanne / thue es hernach in eine Schüßlein/ menge halb geriebene Semmel/ halb ſchön Mehl und Weinbeerlein darunter/ mache es zu Knötlein/ lege es in heiß Schmaltz/ mache einen Pfeffer / oder eine gelbe Süplein von Wein und Zucker/ auch Saffran darüber/ ſo ſeynd ſie fertig.

**Auf eine andere Art:**

Nimm 4. Pfund ſchönes Mehl/ ein halb Maaß gute Häfen / acht Eyer/ einen guten Milch-Rohm / mache einen Teig an / ſchlage ihn wohl/ daß er Blaſen gewinne / alsdann mache ihm zuſammen/ laß ihn nicht zu lange gehen/ rolle ihn / wie du wilt / und backe es.

**Brand-Küchlein.**

Mache den Teig an mit kaltem Waſſer/

Waſſer / röſte ihn im Schmaltz / bis er trucken wird / treibe ihn in einer Schüſſel mit Eyer in heiß Waſſer / ſchlage eines nach dem andern darein / backe es auch alſo / bis ſie genug haben.

## Mayen-Kraut-Küchlein.

Nimm allerley gute Kräuter / gieß ein Nöſſel Waſſer darüber / brühe ſie / hacke es klein / u. röſte ſie im Schmaltz: Saltze ſie / thue Wein-Beer und Cubeben darzu / zuckere es / backe es fein gemach ab / und thue Zucker darauf.

## Gebrühete Küchlein.

Nimm ein ſiedend heiß Waſſer / ſaltze und ſchmaltze es wie eine Suppe / und thue Mehl in eine Schüſſel / gieſſe ein ſiedendes Waſſer daran / und rühre es wohl unter einander / mache es glat / darnach brühe es wohl ab / nimm Eyer / und lege ſie in ein heiſſes Waſſer / laß ſie warm werden / und ſchlage allezeit zwey daran / bis es recht wird / wie eine Brey / darnach lege Schmaltz in eine Pfanne / und ſchöpffe ein oder zwey Löffel voll des Teiges / und lege ihn mit einen eiſernen Löffel ein und backe es.

## Gequollene Küchlein mit Mandeln.

Nimm Eyer / ein wenig gute dicke Milch / mache einen dünnen Teig an / thue Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer / und klein geſtoſſene Mandeln darunter / rühre es wohl unter einander / würcke ihn mit ein wenig Mehl / ab / daß er nur an den Händen nicht anklebet / lege es ein / aber nicht gar heiß.

## Büchſen-Kuchen.

Nimm gut Mehl / ſieben Eyer / drey Eyer-Schaalen voll Milch-Rahm / mache einen Teig / dünner dann Sträubelein-Teig / ſchmiere die Büchſen mit Schmaltz / gieß den Teig darein / ſiede ihn bis er hart wird / darnach ſchneide ihn fein länglicht / und backe es aus.

## Spieß-Küchelein.

Nimm zwölff Eyer / ſchlage es in einen Hafen / und rühre ſie wohl unter einander: Nimm auch eine Maaß Rohm oder Kern / und friſche Butter / und laß es zergehen / darnach geuß es zuſammen / und rühre es unter einander: Alsdann gieſſe ein wenig in ein Häfelein / daß du daſſelbige kanſt hernacher übergieſſen / wann es zu dicke werden will; Darnach nimm ein ſchönes Mehl / und rühre es unter einander in einen Hafen / daß es ein wenig dicke werde / als ein Sträubleins-Teig: Ferner nimm friſch Schmaltz in einer Pfannen / und laſſe es heiß werden / tropffe den Spieß fein wohl damit / ſetze eine Brat-Pfanne darunter: Darnach nimm vier Löffel voll Teigs / geuß es über den Spieß / was herabfällt in die Brat-Pfannen / gieſſe immer wieder auf / und thue es fein von ferne zum Feuer / bis du den Teig dreymahl herum geuſt: Nach den andern Guß ſtreue ein wenig geſchnittene Muſcaten-Blumen darauf: Zum letzten Guß laſſe es fein licht-braun werden / und wann es gahr abgebacken iſt / ſo nimm

ein Meſſer / und löſe es unten und oben fein ab / und zeuch es vom Spieſſe / und trage es für / es iſt ein köſtlich Eſſen.

Sprützen-Küchlein zu machen:

So mache einen Teig mit kalten Waſſer an / ein wenig dicker als ein Sträubleins-Teig / thue Schmaltz in eine Pfannen / und den Teig darzu / truckene ihn in einer Schüſſel / ſchlage ihn wohl ab / nimm ſechs Eyer / thue ſie in ein warm Waſſer / alsdann ſchlage eines nach dem andern in den Teig / bis er recht wird / daß man ihn in die Büchſen drucken kan: Hernach drucke den Teig aus der Sprützen rings umher in die Pfannen / und backe ihn fein gemach.

Böhmiſche Kuchen zu machen:

Nimm Milch / Mehl und Eyer / und mache einen Teig / thue ein wenig Häfen darunter / und laſſe ihn aufgehen / würcke ihn darnach / daß er fein feſte wird / rolle ihm breit / ſtreue Wein-Beer / Zimmet und Muſcaten-Blumen darauf: Darnach nimm den Spieß / ſo darzu gemachet iſt / und brate es am Feuer / ſchmiere es mit Schmaltz / und ſchlage den Teig darüber / und backe ihn; Du muſt erſtlich ein Papier darüber machen / damit er nicht von dem Spieſſe falle / dieweil er noch weich iſt.

Aufgelauffene Mandel-Küchlein.

Nimm abgezogene klein-geſtoſſene Mandeln / gieß Roſen-Waſſer daran / und Zucker / thue geſtoſſenen Zimmet und ein wenig Muſcaten-Blumen darzu / ſtreiche es auf Oblaten, mache es viereckigt / und hierauf einen Teig mit Wein an / drucke ſolchen rings neben herum daran / daß ſie nicht ausſahren / laß das Schmaltz wohl heiß werden / und backe es darinnen.

Eine andere Art guter Küchelein.

Nimm feines Mehl / gieß einen warmen Milch-Rohm darüber / ſchlage vier Eyer darein / gieß auch heiß Schmaltz darunter / treibe einen guten Häfen durch eine Siebe / rühre alles untereinander / ſaltze es recht / laſſe den Teig eine Weile in der Wärme ſtehen / daß er über ſich gehe / alsdann würtze ihn mit Mehl [illegible]in trucken ab / wälgere dünne Blät[illegible] daraus / ſchneide es länglicht oder [illegible]reckigt / backe es in Schmaltz.

Item: Nimm [illegible]ne weiſſe Bier-Hefe / und ſo viel der Hefen iſt / ſo viel Milch-Rohm / auch Eyer ſo viel du wilt: Gieß ferner Schmaltz darein / klopffe alsdenn den Teig wohl / und laſſe ihn gehen / darnach backe ihn.

Andere gute Küchlein.

Nimm kalt Waſſer und ſchönes Mehl / mache einen Teig an / wie ein Sträubleins-Teig / und ſetze Schmaltz über das Feuer / laſſe es nicht zu heiß werden / und ſchütte den Teig darein / laſſe ihn backen / bis er dicke wird / alsdenn thue ihn in eine Schüſſel / ſchlage Eyer daran / und wann er glat iſt / ſo lege ihn in das Schmaltz / und backe ihn. Dieſes Eſſen iſt wie gebrühete Küchlein.

Küchlein von Eyern.

Nimm das Weiſſe von zwey hartgeſottenen Eyern / hacke es klein / gieſſe ein wenig Milch daran / rühre es damit wohl an / ſchlage einen Eyer-Dotter in drey Löffel voll Milch / zwirne es wohl mit einander an / ſaltze es / thue geſchnittene Mandeln darzu / und den Teig auf einen Teller / rolle ihn mit ein wenig Mehl / würcke ihn aber nicht zu hart / mache Küchlein eines Fingers lang / und backe es fein langſam.

An vielen Orten iſt der Gebrauch / am heil. drey Könige-Tage / ſo genannte Königs-Kuchen zu backen / welche inwendig eine Bohne haben / und in ſo viel Felder getheilet ſind / als Perſohnen den Kuchen verzehren ſollen; Derjenige nun / der unverhofft das Stück bekommt / in welche die Bohne ſtecket / der muß König ſeyn / und wird desfals von ſeiner Tiſch-Compagnie complimentiret / und alsdann ſchon Rechnung und Anſchlag gemachet / wie er ſich mit einer guten Collation löſen möge.

Viele abergläubiſche Leute backen auch zu gewiſſen Zeiten Kuchen / damit ihnen die Hexen / ſonderlich in Walpurgis-Nacht nicht ſchaden ſollen. In der Pfaltz iſt bey einigen die Gewohnheit / groſſe lange Kuchen zu backen / und in denenſelbigen eine gute Brat-Wurſt einzuſchlagen / welche dann in den Ofen mit den Kuchen gahr werden muß / und demſelben keinen unebenen Geſchmack giebet. Von der Ruſſen ihren Pyragen ſiehe unter dem Worte Moscowitiſcher Speiſen. Welcher geſtalt die Juden-Weiber ſich viel auf das Küchle-backen legen / und warum ſolches geſchehe / ſolches iſt unter der Beſchreibung der Jüdiſchen Speis-Arten zu leſen. Vide auch ein mehres unter dem Worte Gebackenes.

**Küchelein / junge Hüner / vide Hüner.**

**Kühe / Vaccæ, Fr.** *des Vaches*, ſeynd die nützlichſte / und am längſten gebräuchlichſte Thiere in denen Haushaltungen / dañ weil der Milch-Tranck und das Eſſen der Butter und des Käſes unter die erſten Speiſen und Geträncke der Menſchen mit gerechnet wird / beydes aber von denen Kühen kommt / als iſt hieraus dieſes Thieres Nutzbarkeit um ſo viel mehr zu erkennen / als wir die Milch-Speiſen / ſonderlich aber der Butter und Käſe nicht entbehren können / als mit welcher ſo mancher armer Tagelöhner ſeine Mahlzeit einig und allein verrichten muß / und damit gerne verlieb nehme / wann er nur deſſen allezeit zur Gnüge haben könnte; Nicht allein aber ſpeiſen uns die Kühe mit ihrer Milch und Butter / ſondern ihr Fleiſch muß endlich auch unſere Speiſe werden / und iſt ſolches / wann es von jungen und fetten Kühen genommen wird / eben nicht zu verwerffen; von alten Kühen aber kan es von zarten Leuten ohne Schaden kaum

kaum gegeſſen werden. Nach dem bekannten Vers:

Viſcera ſi quis edat vetulæ prærancida Vaccæ
Implicitus duris febribus eſſe volet.

Das delicateſte Kuh-Fleiſch iſt dasjenige / welches von denen in der Jugend verſchnittenen oder caſtrirten Kühen / die man daher Nonnen heiſſet / geſpeiſet wird / deſſen Geſchmack und Tugend auch ſo gar dem Ochſen-Fleiſche vorzuziehen. In Holland und in der Schweitz wird ſehr viel Kuh-Fleiſch gegeſſen / dann weil dieſe beyde Länder eine ſtattliche Vieh-Zucht haben / als laſſen ſie die alte Kühe / die nicht mehr viel Milch geben wollen / in fette Weide einige Monathen lang gehen / da ſie dann trefflich zunehmen / gleichſahm ein junges Fleiſch ſetzen / und alsdann gut zum ſchlachten ſeyn.

Das Küh-Euter iſt eine ſehr luckere und weiche Speiſe / und jederzeit hoch gehalten worden / ſo / daß auch Galenus ſolches cibum ſuavem & friabilem nennet. Seine Zubereitung ſiehe unter dem Worte **Euter**.

Durch die ſieben fette und ſieben magere Kühe wolte GOtt dem Pharaoni die 7. fruchtbahren / und die darauf folgende 7. unfruchtbahre Jahr im Traum andeuten. Von denen Kühen hat man das Sprichwort / daß ſolche offt einen Eimer voll Milch geben / aber mit den Fuß wieder umſtoſſen; Solches möchte auf einen Verſchwender zu appliciren ſeyn / der zwar viel erwirbet / aber alles wieder durch die Gurgel jaget. Eine melckende Kuhe an einen haben / heiſt deſſen wohl genieſſen können. Item: Was ſoll der Kuh Muſcat / es thut ihrs wohl ein Bund Heu; Wird von ſolchen geſagt / die ſich auf delicate Bißgen nicht wohl verſtehen / oder wohl mit was geringers verlieb nehmen können.

**Kümmel** / Cuminum, Fr. *du Cumin*, iſt ein bekannter / und auf die Speiſe höchſt-nützlicher Saamen / er wächſt häuffig in Italien und Maltha, und ſoll daſelbſt zweyerley Sorten ſeyn / deren einer als Zimmet / der ander aber als Anis ſchmecket. Bey uns in Teutſchland iſt der Semen Carvi oder Feld-Kümmel bekannt / der häuffig in das Brodt verbacken wird / und demſelben dadurch einen guten Geſchmack mittheilet; Inſonderheit werden in Nürnberg die ſo genannte **Kümmel-Laiblein** folgender geſtalt damit gebacken:

Nimm Semmel-Teig / und vermiſche ſolchen mit Kümmel / formire ihn hernach zu Laiblein / und ſchneide ſolche oben Creutz-weiſe / damit ſie im Backen auffſpringen / und eine ſchöne röſche Rinde bekommen / welche man ebenfals mit Kümmel beſtreuet / und ſo wohl die Laiblein / ehe man ſie in den Ofen bringet / als wann man ſie heraus ſchieſſet / mit Waſſer überſtreichet; Als ein ſonderbahres zum Trunck rei-

reitzendes Confect gibt man an einigen Orten friſch in Stücken geſchnittenes (und mit Kümmel/ Saltz/ Pfeffer und Ingwer überſtreutes) Rocken- oder weiſſes Brodt auf einen Teller; Es werden auch von Kümmel gute Suppen/ ſonderlich Bier-Suppen gemachet: Man ſtreuet ihn auch häuffig unter das einzumachende Saur-Kraut/ klein geſchnittene Kaldaunen in Butter und etwas Eßig und Zwiebeln geprägelt/ und mit Kümmel überſtreuet/ geben auch ein gutes Eſſen.

**Einen guten Kümmel-Brandwein zu machen:**

So ſtoſſe ein Pfund Kümmel klein/ nimm gemeinen Brandwein 6. Kannen/ deſtillire es herüber/ bis auf 5. Kannen/ koche in einen Quartier Waſſer drittehalb Pfund Zucker/ und gieß es darzu.

**Kürbiſſe**/ iſt eine Frucht/ in welcher die Natur/ was die Form anbelanget/ ſehr zu ſpielen pfleget/ indem etliche einen Stern/ andere einer Melonen oder Citronen ꝛc. ähnlich ſehen. Die gewöhnlichſte in unſern Küchen ſeynd: Cucurbita major ſeſſilis flore albo, **groſſe/ platte/ runde Kürbiſſe/ mit weiſſen Blumen**/ Cucurbita latior ſeſſilis, zuccha rotunda, Fr. *des Courges*, oder *Calebaſſes*. Die andere Art iſt: Cucurbita major rotunda flore luteo folio aſpero, **groſſe runde Kürbiſſe mit gelben Blumen/ und rauhen Blättern.** Die dritte Art: Cucurbita oblonga flore albo folio molli, **lange oder Trompeten-Kürbiſſe**; Und endlich/ Cucurbita lagenaria flore albo folio molli, **Flaſchen-Kürbiſſe/ mit weiſſen Blättern.**

Ihr Temperament iſt in den 2. Grad der Kälte/ und Feuchte/ eben wie die Gurcken und Melonen; wiewohl die Melonen wegen ihres würtzhafften Geruchs/ und weil man ſie roh genieſſen kan/ einen Grad in der Kälte weniger haben/ dabey iſt auch die Nahrung/ welche die Kürbiſſe dem Leib geben/ nicht allein wäſſerig/ ſondern auch untüchtig.

**Die Zubereitung der Kürbiſſe und dergleichen Gewächſe geſchiehet auf folgende Art:**

Man ſchneidet ſie nemlich auf der Seiten auf/ wie die Melonen/ thut die Körner und die Haut davon/ auch ſchneidet man ſie in kleine Stücklein/ und laſſet ſie in Waſſer auffſieden/ bis ſie mürbe werden; Darnach ſtürtzet man ſie auf/ und läſſet ſie austropffen/ fricaſſiret ſie mit braun geprägelten Zwiebeln/ thut Saltz und Gewürtz daran/ wie an die Cucumers. Zu den Suppen nimmt man ſelbige/ nachdem ſie in Waſſer geſotten/ und thut Milch/ Saltz und ein wenig Pfeffer daran. Wolt ihr ihnen einen Geſchmack geben/ wie den Kälber-Klößlein/ ſo nehmet die geſottene Kürbiſſe/ durcharbeitet ſie wohl mit friſcher Butter und geſottenen Eyer-Dottern/ auch friſch geſchlagene Eyer/ ein wenig Peterſilie/

und andern feinen durchgehackten Kräutern / wie auch mit den obgeſagten Küchen-Gewürtze. Machet hi r- von die Klößlein / thut ſie in eine heiß ſiedende Butter / in eine Brat-Pfanne oder ſilbernen Schüſſel / ſetzet ſelbige auf ein Kohl-Feuer / oder in den Ofen / und wendet ſie von allen Seiten um. Wenn ſie gahr ſind / ſo thut alle Brühe davon / daß ſie eine bräunliche Farbe bekommen / kehret ſie aber offt um / daß ſie ſich nicht an die Schüſſel ſetzen. Wollt ihr unter dieſes Gerichte etliche gehackte Erd-Schwämme thun / ſo wird deſſen Geſchmack deſto kräfftiger werden.

Man kan auch die Kürbiſſe trucken / eben wie die Lactucken-Stengel condiren.

**Kybitz** / Vanellus, Capella. Fr. *Dixhuit*, hält ſich gerne um die Fiſch-Teiche und Moräſte auf / daher er unter die Waſſer-Vögel gezehlet wird; Er hat die Gröſſe einer Tauben / und iſt ſchön von Farben: Seine Eyer leget er im Majo, blaß von Farben / und mit braun-ſchwartzen Flecken getipffelt / welche nunmehro als etwas delicates auf vornehme Tafeln kommen. Gegen den Winter / wann die Kybitzen wegziehen wollen / iſt ihr Fleiſch am fetteſten und ſchmackſamſten / giebet aber nur geringe Nahrung.

## L.

**Laberdan** / vide Cabliau.

*Lac*, vide **Milch**.

**Lachs** / Salmo, Fr. *du Saumon*, daher er auch zu Teutſch **Salm** genennet wird / ein bekandter edler Fiſch / ſtarck von Leibe / zierlich geſchupfft / der Rücken duncke-purpur / auf denen Seiten aber lichter und gläntzend / mit ſchwärtzlichen Puncten hin und wieder beſetzet. Iſt ein Piſcis anadromus, der aus der See in die friſche Waſſer hinauf ſteigt / ſonderlich bey uns in Teutſchland in die Elbe und Oder / durch welches Austreten er ſeinen rohen Meer-Schmack verliehret / und nachdem er einmahl das ſüſſe Fluß-Waſſer gekoſtet / kehret er kaum wieder zurück in die See / ſondern zur Herbſt-Zeit junget er in denen Strohmen / welche junge Lächſe ſich hernach wieder in die See begeben / und nachdem ſie daſelbſt erwachſen / aufs neue Strohm-aufwerts gehen.

Das Fleiſch am Lachs iſt röthlich / fett / wohl-ſchmeckend / dem Magen bequehm / und ſehr ſättigend; Wann man aber deſſen zu viel genieſſet / ſo erwecket es wegen ſeiner Fettigkeit einen Eckel / und zuweilen ein Fieber / daß es alſo nicht vor ſchwache und krancke Leute dienet / weil es hart-daulich / und bey ihnen leicht Blehungen und dick

Geblüt verurſachet; In jungen Mägen aber giebet es gute Nahrung.

Die jungen Lächslein / die nur 6. oder 7. Zoll lang ſeyn / werden vor delicat gehalten / wiewol es in wohl-beſtellten Policeyen verboten iſt / ſelbige zu fangen. Die Erwachſene / die in denen Ströhmen ſich noch nicht lange aufgehalten / und nicht weit von dem Munde derſelben gefangen werden / ſeynd am beſten; Sonderlich werden die Elb-Lächſe noch über die Oder- und Weſer-Lächſe æſtimiret. Gegen ihre Leich-Zeit bekommen ſie viel Kupfer-Flecken / welche die Engelländer mit denen Finnen der Schweine vergleichen / und dannenhero ſolche zu der Zeit nicht eſſen.

Den Lachs in den friſchen Ströhmen zu fangen / ſeynd hin und wieder Lachs-Wehren oder Fänge gebauet / deren ein ſehr einträglicher bey Deſſau iſt. Diejenige Länder / die deren ermangeln / müſſen ſich mit Eingeſaltzenen oder Geräucherten behelffen. Von jenen kommt jährlich ſehr viel aus Moſcau und Schweden in die See-Städte; Da man dann bey gantze Fäßgen in die Haushaltungen einkauffet. Des Geräucherten giebt Pommern / welches einen ſtattlichen Lachs-Fang zu Colberg hat; Hamburg an der Elbe / und Bremen an der Weſer / geben auch ſehr viel Lächſe aus: Der meiſte aber kommt aus Schweden / item von Finnland und der Inſul Bornholm / und iſt vielmahls ſo wohlfeil / daß man das Pfund vor 2. bis 3. Groſchen kauffen kan.

Wie häuffig der Lachs vor dieſem in der Elbe müſſe ſeyn gefangen worden / erhellet daraus / weil die Knechte und Mägde / wann ſie in Hamburg in Dienſt treten wollen / ſich zuvor ausbedungen / wöchentlich nicht mehr als zweymahl friſchen Elb-Lachs zu eſſen. Heutiges Tages aber haben ſie ſich nicht zu beſchweren / daß ſie ihn in zwey Jahren einmahl bekommen.

Es iſt aber ein geräucherter Lachs ein ſehr bequehmes Eſſen in der Haushaltung / weil etliche Stücken davon roh abgeſchnitten / oder im Papier über einem Kohl-Feuer auf den Roſt gepräglet / gleich ein fertig Gericht geben. Gemeiniglich führen auch die Schiffer ein oder etliche geräucherte Lächſe bey ſich / mit welchen ſie diejenige / die ſie auf ihren Schiffen beſuchen / nebenſt einem guten Holländiſchen Käſe und Zwieback / ein Stück vom rohen Schincken / und Trunck Wein oder Brandwein / wohl zu bewirthen pflegen.

Die Zubereitung der friſchen Lächſe in der Küchen / geſchiehet auf folgende Weiſe: Man wickelt ſie entweder / wie die groſſen Hechte / in eine Serviette, ſchneidet ſie auch in Schnitte oder Scheiben / beſtreichet ſie mit Butter / ſticht etliche Gewürtz-Negelcken darein / und bratet ſie auf dem Roſt; Wann ſie nun auf beyden Seiten gahr ſeyn / macht man eine gemeine Fiſch-Brühe darüber / oder aber rich-

tet ſie zu mit Lutter-Tranck. Man macht auch ſchöne Paſteten von Lachſen und Forellen / woran man viel Butter / Saltz / Gewürtz und etliche Lorbeer-Blätter thut ; Will man auch etwas Speck mit durchmengen / werden ſolche Paſteten deſto angenehmer ſeyn : Man kan auch langen Speck ſchneiden / ſelbigen in Pfeffer umkehren / und das Fleiſch der Fiſche damit ſpicken ; Solches verhindert / daß ſie ſich nicht alle in einen Klumpen zuſammen ſetzen. Der geſaltzene Lachs muß zuvor in Waſſer ausgefriſchet werden ; Hernach ſchneidet man oben das Fleiſch hinweg / welches wegen Fäuligkeit des Saltzes nicht roth iſt / und ſiedet ihn in klarem Waſſer. Ferner machet man eine Brühe von Butter / Wein-Eßig und Gewürtz Negelcken darüber / oder iſſet ihn auch aus Oehl und Wein-Eßig ; Etliche ſtreuen klein gehackte Zwiebeln darüber. Wenn er noch neulich geſaltzen iſt / ſo friſchet man ihn gantz aus / beſtreichet ihn mit Butter / und brät ihn auf den Roſt ; Hernach beſtreuet man ihn mit Gewürtz-Negelcken / und machet eine Brühe von Butter und Wein-Eßig / wie oben gemeldet / darüber. Man ſiedet ihn auch kurtz ab / und iſſet ihn eben wie die friſchen aus Wein-Eßig und Pfeffer / oder machet eine ordinaire Fiſch-Brühe darüber.

Von dem geſaltzenen Lachs / Böckel-Heringen / Schleyen / und andern ausgegräteten Fiſchen / macht man ein Gepreſſetes / welches man eben wie die Cervelates, entweder in Geſtalt einer Ochſen-Zungen / oder auf andere Manier formiret. Wann man dieſes alles kleingehacket / und Gewürtz darunter gethan (nachdeme ein jeder will) ſo windet man es in ein weiſſes Leinwand / und bildet es nach Belieben / bindet es umher mit Bind-Faden / daß es in ſeiner Form feſt bleibe ; Hernach ſiedet mans mit Zwiebeln in rothen Wein. Wann es gahr iſt / läſſet man es in ſeiner Brühe erkalten ; Hernach ziehet man es auf / und thut das leinen Tuch davon / legt es in die Schüſſel / und belegt es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die kleinen Sauciſichen / ſo man von dieſen Gehacktes macht / müſſen in Scheiben geſchnitten / und als ein kleiner Berg auf einen Teller geleget werden.

**Lachs-Föhren / Trutta Lacuſtris, Trutta Salmonata, Fr.** *Truitte Saumonnée*, ſind gröſſer und fetter als die gemeine Forellen / und halten ſich gerne in denen Land-Seen auf ; Wie dann deren ſehr viele und groſſe bey 50. bis 60. und mehr Pfunden in dem Genffer-See / und bey dem Ausfluß deſſelben in der Stadt Geneve, allwo der vortrefliche Lachs-Forellen-Fang iſt / gefangen werden. Sie gleichen an Fleiſch und Geſchmack allerdings den rechten Lächſen / wie ſie dann auch das Mittel zwiſchen denen Forellen und Lächſen halten ; Ihr Fleiſch

iſt

iſt delicat, ſeiner Fettigkeit wegen aber denen Febricitanten gantz verboten. Die beſte Tuncke dazu / wann ſie aus Saltz und Waſſer abgeſotten worden / iſt der Eßig / weil dieſe Fiſche viel zu edel ſeyn / als daß man durch mehrere Zuthat ihren Schmack verderben ſolte; Jedoch kan man ſie auch wie andere Forellen zurichten.

**Lachs-Moränen** / Muræmæ Salmonatæ, ſehen einem mittelmäßigen Lachs gleich / wiewol ſie etwas flächer und nicht ſo rund ſeyn. Man fänget ſie häuffig in Pommern / und zwar einmahl im Februario unter dem Eiſe / dann auch um Martini bey offenen Waſſer; Auſſer dieſen beyden Zeiten liegen ſie ſo tieff im Grunde / daß man ſie nicht fangen kan. Der Geſchmack der friſchen zielet auf die Forellen / der in der Lufft gedörreten aber hat etwas Lachshafftiges. Man ſiedet dieſe mit kleinen Rüben wie die Hecht und Schnepel / die friſchen aber werden wie Lächſe zugerichtet.

**Lactaden**, ſeynd Emulſiones, welche mehrentheils vor die Krancken verſchrieben werden. Es iſt aber an dem / daß auch wol geſunde Leute / zur Abkühlung und Erquickung / ein wohlbereitetes Milch-Waſſer zu trincken pflegen; Wie dann bekandt / daß in allen Italiäniſchen Städten den gantzen Sommer durch eine Lattada aus zerſtoſſenen Melonen-Saamen mit Brunnen-Waſſer bereitet / und mit ein wenig Zucker abgeſüſſet / auf den Gaſſen herum getragen / und einem jeden / der es fodert / verkaufft wird.

Wiewol nun der Melon-Saamen hierzu der gewöhnlichſte / ſo können doch Gurcken- Kürbis- und Citrullen-Saamen gleichfals dazu gebrauchet werden. Eine Lactade aus ſüſſen Mandeln dienet mehr zur Nahrung / ſonderlich / wann man den Leib gern anhalten will.

**Lactucke** / iſt unterſchiedlicher Arten / als (1) **Gemeine** / die nicht in Köpfe ſchlieſſet / Lat. Lactuca ſativa; (2) **Krauſe Lactucke** / Lactuca criſpa; (3) Capuzin- oder Chavoniſche **Lactucke** / Lactuca folio oblongo; (4) **Weiſſe Sommer-Endivien** / Lactuca foliis Endiviæ; (5) **Braune Sommer-Endivien** / Lactuca folio obſcurius virente ſemine nigro; (6) **Kopf-Lactucke** / Lactuca capitata; (7) **Braune** oder **Spaniſche Kopf-Lactucke** / Lactuca capitata ſpadicea; (8) **Viel-köpfige Lactucke** / Lactuca prolifera, weil auf einem Stiel 2. 3. bis 4. Köpfe wachſen. Das Temperament der Lactucken iſt kalt und feucht / und ſeynd ſie den Gallſüchtigen eine gute Erfriſchung; Hingegen bringen ſie einem kalten und ſchwachen Magen Schaden. Wann man zu viel gebraucht / verurſachen ſie danckle Augen und ſchweren Schlaff; Dahero dann / gleichwie wir den Salat

aus Lactucke im Anfang der Mahlzeit zu Erweckung des Appetits genieſſen/ alſo beſchloſſen die Alten damit / und zwar zu Beforderung des Schlaffs/ ihr Abend-Eſſen. Man kan auch die Lactucke/ an die Speiſe gekocht/wie andere Kohl-Kräuter nützlich gebrauchen.

Wer Spaniſche Lactucke/Melonen/ Kürbiſſe oder Gurcken condiren wolte/ der nimmt von der in Saat geſchoſſenen Lactucke die Stengel / ziehet die kleine Haut davon / und wirfft ſie hierauf in friſches Waſſer / ſiedets mit ſolchem ein wenig auf / und legts alsdann in Poudre-Zucker mit ein wenig Waſſer/ alſo daß nur davon der Zucker ſchmeltzen mag; Hernach läſſet man ſie in einem Sode ſieden / bis der Zucker gleich einer Conſerve werde / worauf man ſie mit einem Schaum-Löffel aufziehet/ und ſie auf Schifer-Steine legt/ daß ſie im Cabinet trucknen ; Wendet ſie darauf offtmahls um/ und wann ſie gantz trocken / ſo legt man ſie in Schachtel/ wie andere Früchte. Will man ſie / wann ſie gahr ſeynd / mit ein wenig Orangen-Blüh-Waſſer anfeuchten / wird es ihnen einen ſchönen Geruch geben / und ihren unſchmackhafften Geſchmack verbeſſern. Auf dieſe Art kan man auch andere Kräuter-Früchte / als Melonen/ Cucumers und Kürbiſſe condiren.

*Lactuca agnina*, vide **Rapuntzel.**

**Lamm-Fleiſch**/ Caro agnina, Fr. *de l'agneau*, iſt nach dem Zeugniß Galeni feucht und ſchleimhafftig / und zwar je jünger das Lamm / je gröſſer iſt ſothane Feuchtigkeit ; Alſo / daß dem Vermuthen nach / aus dieſer Urſache vormahls die Athenienſer ein Verbot ergehen laſſen / daß niemand ein Lamm / welches noch nicht geſchoren worden / eſſen ſolte / würde alſo folgen/ daß das Lamm-Fleiſch in denen/ welche ohnedem einen Schleimhafften und ſchwachen Magen haben / noch mehr Schleim anſetzen / und daher nöthig ſeyn würde / daß dergleichen Perſohnen das Lamm-Fleiſch nicht gekochet/ ſondern gebraten eſſen; Indeſſen aber bleibet doch dem Lamm-Fleiſche ſeine Ehre / daß es eine leicht verdauliche geſunde und angenehme Speiſe ſey / ſonderlich an den Spät- oder Herbſt-Lämmer mehr als an den Frühlingen; Wie dann auch Creſcentius die agnos anniculos, oder die Lämmer/ die ein Jahr alt ſeyn/ ſehr lobet / und dahin auch des Bapt. Fiera Vers zielet:

> Anniculus placeat, vel ſi ſine Teſtibus agnus
> Pinguior eſt Hædo, quum calet olla, vores.

Ein fettes / junges Milch-Lamm muß man eben wie ein Kalb würgen/ aufblaſen und aufſtellen. Den Kopff/ an welchen man den Hals pfleget zu laſſen / muß man mit den Füſſen in heiſſen Waſſer brühen / die Füſſe kan man in guter Suppen kochen/ oder mit andern Fleiſche durchſtoven. So machet man auch ein Mandel-Milch dar-

darůber / auf ſelbe Weiſe / wie bey den Rephůnern gedacht worden. Wann das Lamm noch klein iſt / als etwan ein Kaninichē / ſo kan man es gantz in dieſer Suppen kochen oder auch ſpicken / und an einem Spieſſe braten. Die grů⸗ne Brůhe / welcher wir bey den Eyern gedacht / iſt die beſte / ſo man hierzu eſſen kan. Wann das Lamm ſchon et⸗was ſtarck iſt / ſo theilet man es halb in die Långe oder Viertheil von einander / und bråtet es ungeſpicket am Spieſſe. Man muß es aber in Braten wohl mit Butter befeuchten / und wann es bald gahr ſcheinet / ſo ſtreuet man klein ge⸗riebenBrodt mit Saltz vermenget dar⸗ůber / und låſt es noch ein wenig am Spieſſe / bis das Brodt eine bråunli⸗che Farbe bekommt. Hierzu kan man eine Brůhe machen von Waſſer und Saltz / Pomerantzen⸗ und Citronen⸗Safft: So man will / thut man auch etwas Zwiebeln daran. Das Gekröſe kan man in Suppen ſieden / oder aber man fricaſſiret es mit guter Fleiſch⸗Brůhe / Saltz / Wein-Beer⸗Safft und Gewůrtz. Wann es faſt gahr iſt / thut man auch einige in Wein⸗Beer⸗Safft zerriebene Eyer⸗Dotter / oder etwas ſůſſen Rohm daran / daß die Suppe dicke werde. Wollet ihr etliche Stůcke von dieſen Lamm prå⸗geln / ſo nehmet ihr die Bruſt / und laſ⸗ſet ſie etwas in der Minarden-Brůhe liegen. Hernach beſtreuet ihr ſie mit Mehl / oder duncket ſie in Nonnen⸗Teig / und prågelt ſie in Schmaltz / Speck oder Butter.

### Lamm⸗Fleiſch gut zu kochen:

So nimm eine Maaß Wein / růhre und querle es wohl unter einander / ſetze es auf Kohlen / und laß es gemach warm werden / růhre es aber ſtets um / daß es nicht zuſammen lauffe / wůrtze es mit Ingwer / Pfeffer und Saffran / gieſſe es ůber das Fleiſch / und laſſe es nur ein wenig aufſieden. Will man es aber lieber ſůſſer als ſauer haben / ſo thue ein wenig Zucker oder Zimmet / oder Honig daran / ſo wird es recht gut.

### Auf eine andere Manier:

Nimm das Lamm⸗Fleiſch / röſte es in Schmaltz / thue es in ein Tiegelein / gieſſe halb Wein und halb Fleiſch⸗Brůhe daran / wůrtze mit Ingwer / Pfeffer und Saffran / ſchneide Lemo⸗nien darein / laß unter einander alſo ſie⸗den. Wann du wilt / ſo mayſt du Semmel⸗Mehl auch daran röſten. Wann du es anrichteſt / ſo ſtreue ge⸗riebene Muſcaten darauf.

### Lamms⸗Köpffe zuzurichten:

Siede das Köpflein / truckene es auf einen Roſt wohl ab / nimm dann Zwiebeln / lege ſie in kalt Waſſer / ſchåle und hacke ſie klein / roſte ſie im Schmaltz / gieſſe Fleiſch⸗Brůhe und Eſſig daran / wůrtze es mit Ingwer / Pfeffer / Någelein und Saltz / thue ein wenig geröſte Semmel-Mehl / Man⸗deln / Roſinen und Wein⸗Beer dar⸗an / laß unter einander ſieden; Richte es ůber den Lamms⸗Kopff. Wann du die Lamms⸗Köpffe backen wilt / ſo zerlege ſie wann ſie geſotten ſeyn / und ma⸗

mache hierauf ein Teiglein an / mit Mehl / Eyer und Wein / mache es aber nicht zu dünne / ſaltze es / die Zunge ſchäle / und backe es in heiſſen Schmaltz fein gemach alles wohl aus / wie auch das Gehirn.

Lamprete / Lampreta, Fr. *a Lambendo Petras*. Weil dieſe Fiſche ſich gern an die Steine in Waſſer anſaugen / alſo genannt; Sie leben beydes in der See und in den Strömen / und laſſen ſich in Lampretas majores, die eigentlich alſo genannte Lampreten / und in medias, die wir zu Teutſch Neunaugen oder Bricken nennen / abtheilen. Von jenen ſchreibet Suenckfeld, daß ſie ſich zwar in Meer aufhalten / aber auch in die Flüſſe mit angehenden Früling austreten / damit ſie darinn leichen mögen / worauf ſie / wann ſolches verrichtet / ſich wieder in die See begeben; Sie gleichen einen Aal / oder viel mehr einer rechten See-Morainen, ſind gantz ſchlüpfferig / von Farben blau-ſchwartz / und haben ſieben Fistulas oder Löcher / in einer geraden Linie gar ordentlich geſtellet / durch welche ſie Waſſer ſprützen. Das Maul iſt weit und rundlich / ſonder Zähne. Ihr Fleiſch iſt ein Herren-Eſſen / zwar lieblich von Geſchmack / giebet aber eine zähe und ſchleimige Nahrung / die ſchwer vertheilet wird. Zu Rom ließ einsmahls Papſt Leo der X. einen guten Schluck-Bruder Marianus genannt / einen dicken Hänffen-Strick in Form einer Lamprete in die Schüſſel legen / und eine ſtattliche Brühe darüber machen / alſo / daß man es vor eine wahre Lamprete hätte anſehen ſollen; welches auch Marianus gethan / und erſt lange Zeit darauf gekauet / endlich aber den Poſſen gemercket; Und als er zimlich ausgelachet worden / dieſe Antwort gegeben: Ich wolte wohl alle Tage ſo betrogen werden / weil ich dadurch ſo eine ſtattliche Brühe überkommen.

**Die Zurichtung der Lampreten geſchiehet folgender geſtalt:**

Man tödtet ſie / indem man ihnen eine Spick-Nadel in die Ohren-Löcher ſpieſſet / welche nach einander / eben wie auf einer Pfeiffen ſitzen; Das herauslauffende Blut fänget man auf / womit man die Brühe dick machet; Hernach reibet man ſie ab / und öffnet ihnen den Bauch / nimmt den Faden / der längſt den Rück-Gerad ſitzet / heraus / leget ſie darauf in einen Topff / und machet eine ordinaire Brühe darüber von ihren Blute / und etwan zwantzig Gewürtz-Negelcken. Es können auch diejenige / ſo es lieben / etwas Zucker daran thun; Man bratet ſolche Lampreten auch am Spieſſe / betrieffet ſie mit Butter / und machet eine Brühe von Pfeffer / Gewürtz-Negelcken / Zucker und Canehl darüber; Man ſetzet ſie auch in eine Paſtete / mit ſolcher Brühe / als an die jungen Tauben gemachet wird: Oder / man ſiedet ſie / und machet eine braune Suppe von Zucker / Canehl / Nägelcken / und eine

ordinaire Fiſch-Brühe darüber/ welche man zu allerhand Suppen gebrauchen kan.

**Land-Leben**/ wie ſolches in Anſehung Küche und Kellers beſſer und auch ſchlechter als das Stadt-Leben ſey/ wird/ was das erſte anbetrifft/ daraus bewieſen: Weil (1) die Land-Leute ihre Garten- Feld- und Baum-Früchte halb umſonſt und aus der erſten Hand haben/ und alſo denen Gärtnern und Bauers-Leuten deßfals keinen Profit geben dörffen.

(2) Wächſt ihnen das Geflügel in die Hand/ die Tauben nähren ſich des Sommers auf dem Felde/ die Hüner in den Hoff/ und auf den Miſt/ von denen daſelbſt abgefallenen Körnern/ und etwas wenigem Futter/ ſo man ihnen vorwirfft/ von Fliegen/ Würmlein/ und Mücken/ die ſie fangen/ von Gras und Kräutern &c.

(3) Das Wildwerck an vier-füſſigen und Geflügel-Wild hat ein Land-Mann/ der zur Jagd Gelegenheit hat/ umſonſt/ und koſtet ihn mehr nichts als ein oder etliche Schuß Pulvers und Bley/ wofür er die unvergleichliche Luſt/ die mancher aus dem Jagen empfindet/ rechnen muß.

(4) Die zahme vierfüſſige eßbare Thiere/ an Ochſen/ Kühen/ Schaafen/ Kälbern/ Ziegen/ und Schweinen/ ziehet er ſelber auf ſeine Meyerey zu/ und kan/ wie dorten Abraham, bald hingehen/ und ein zart gut Kalb von den Rindern holen/ ſolches ſchlachten/ und zurichten/ wann ihm angenehme Gäſte kommen.

(5) So kan es ihm auch an Fiſchen nicht fehlen/ wann abſonderlich bey einem Land-Gut ſchöne Teichen und Fiſchereyen ſeyn.

(6) Seinen Tiſch-Trunck giebet ihm der Wein-Bau/ oder auch das Gerſten- und Weitzen-Feld/ item das häuffige Obſt/ um Birn-Moſt daraus zu machen/ das Honig/ wann er zum Meth-Sieden Luſt hat.

(7) Brod-Korn wächſt ihm gleichfals an Roggen und Weitzen/ und wann er dazu die Mühle nicht weit hat/ kan er bald Mehl bekommen/ auch bey fruchtbaren Jahren einen guten Vorraht auf das künftige aufſchütten.

(8) Koſtet ihn das Brenn- Dörr- und Back-Ofen-Holtz nicht ſo viel als den Stadt-Leuten.

(9) Kan er gegen den Winter mit halben Unkoſten/ vor denen Bürgern in Städten/ ſeine Küche und Speiſe-Kammern mit geräucherten und geſaltzenen Fleiſch/ Speck/ Würſten/ allerhand eingemachten/ ſonderlich aber getruckneten Obſt/ gedörreten Kräutern und dergleichen proviantiren; Butter/ Käſe und Milch liefern ihm ſeine Kühe und Schaafe. Will er ſich Korn- Obſt- oder Wein-Hefen-Brandwein machen und abziehen/ ſo hat er weit beſſere Gelegenheit als die Stadt-Leute darzu.

(10) Darf er ſich nicht beſorgen/

daß gegen die Mahlzeit Schmarotzer ſich bey ihm einſtellen / die ihm bloß ein Compliment, wie in Städten geſchiehet / der Mahlzeit halber machen / im übrigen aber ihn wenig æſtimiren/und wol gar / was ſie Verfängliches bey ihm gehöret haben / zu ſeinem Nachtheil anderwerts wieder ausbreiten.

(11) Iſt er nicht ſo enge / als wie die Stadt-Leute eingeſchloſſen / ſondern kan/ wann er ſich dick gegeſſen/ auf das Feld hinausgehen/ reiten oder fahren/ und ſich alſo eine Luſt und Bewegung zu beſſerer Verdauung der Speiſe machen.

(12) Iſt er mehrentheils der Oberſte an ſeinen Tiſch/und darf keine Staats-Banquete, wie die in denen Städten ausrichten / dabey ſie offt zu ihren groſſen Unkoſten noch vor dem Tiſche ſtehen und aufwarten/ und noch Stichel-Worte darzu / daß ſie nicht ſplendide genug tractiret haben / einfreſſen müſſen.

Hingegen weiſet das Stadt-Leben ſeiner Seits folgende Vortheile auf/ die man vor dem Land-Leben in Küchen- und Keller-Sachen haben kan; Als:

1. Wird in groſſen Städten alles an gewöhnlichen und auch an raaren neuen Früchten zu Marckte gebracht/ alſo daß man ſich davon das beſte und zeitigſte auswählen / und faſt täglich ſeine Curioſität und Appetit mit etwas neuen vergnügen kan.

2. Das Geflügel/ſo wohl an wilden und zahmen / wird gleichfals häuffig zur Stadt geführet / ohne daß man die Mühe/ Sorge und Gefahr des Aufziehens über ſich nehmen / oder ſolches erſt mit vieler Beſchwerlichkeit erjagen darff.

3. Hat man in groſſen Städten ſo vielfältige Abwechſelungen und Gelegenheiten zu Gaſte zu gehen / und ſeinen Leib mit allerhand Delicateſſen zu füllen / welches ein Land-Mann nicht haben kan.

4. Wird in groſſen Städten alle Tage die Fleiſch-Banck geöffnet/ und darinn an allerhand Fleiſch/ friſch geſchlachtet/ zu kauff gebracht / auch bey Pfunden und Stücken verlaſſen/ welches auf dem Lande mangelt/ indem ein Land-Mann/wann er gleich ein Stück Vieh ſchlachten wolte / ſolches mit ſeinen Domeſtiquen nicht friſch verzehren kan / ſondern ein gut Theil davon räuchern oder einſaltzen / und ſo fern er friſch Fleiſch haben will / offtmahls mit groſſer Beſchwerlichkeit nach der Stadt darnach ſchicken muß.

5. Haben groſſe Städte auf ihren Fiſch-Märckten allerley friſche Fiſche/ da ſich der Land-Mann nur mit einer oder zwey Sorten begnügen muß.

6. Geräth Brauen und Backen nicht allezeit wohl / und iſt dannenhero ein Land-Mann übel daran/weil er ſich ſo/ wie ſein Geträncke ausgefallen/ vergnügen muß ; Ein Bürger in der Stadt aber wählet ſich den Brauer und Wein-Schencken/ wo er das beſte

Bier und Wein bekommen kan / und läſt die übrigen mit ihren ſauren oder übel-gerathenen ſitzen.

7. Hat ein Land-Mann nicht alle Tage den Vortheil / daß er friſch und ſonderlich weiß Brod / wie man in denen Städten haben kan.

8. Fehlet es ihme an guter Compagnie, und ſonderlich/wo es ein Gelehrter oder Politicus iſt/ an Gelehrten und Staats-Leuten / mit welchen er über Tiſch einen vergnüglichen Diſcurs haben könte / und was dergleichen Vorzüge mehr ſeyn / welche einige behaupten wollen/ daß die Stadt-Leute über die Land-Leute hätten. Was aber der Antonius de Guevara vor einen Ausſpruch darinn giebet / ſolches iſt in ſeinem ſehr ſchönen Tractat von Mißbrauch des Hoff-Lebens und Lob des Land-Lebens der Länge nach zu leſen/ da er unter andern in Exaggerirung dieſes letztern anführet / daß man dem alten Catoni, als er ſich in ſeinem 68. Jahr vom Hofe und aufs Land begeben/ und ſich daſelbſt von ſeiner Hand-Arbeit ernähret / auch über die Thür ſeines Bauren-Hüttleins geſchrieben: O felix Cato, tu ſolus ſcis vivere! O glückſeliger Cato, du allein weiſt/wie man leben ſoll! Der Pericles aber/als er ein gleiches gethan / und ſich vom Hofe auf ſein Land-Gut retiriret/hätte über ſeine Haus-Thür geſchrieben: Inveni Portum, ſpes & fortuna valete! Ich habe den Haven gefunden/ du betrügliche Hoffnung und wandelbahres Glück hab nunmehro gute Nacht!

Langes, werden in Oſt-Indien die halb-zeitigen Cocos-Nüſſe genannt. In ſolchen iſt ein über alle maſſen wohl-ſchmeckendes Waſſer in groſſer Menge/ nach Proportion ihrer Frucht / vorhanden ; Dann / wann man die Frucht mit einem ſcharffen Meſſer eröffnet / ſo ſpringet dieſes Waſſer gleich einer Fontainen, etliche Ellen über ſich in die Höhe/und pflegen diejenigen / welche lange dieſer Orten geweſen/ und Wiſſenſchafft darum haben / die neu-ankommende Europäer meiſterlich zu betrügen / wenn ſie dieſelben ſolche gehling aufmachen heiſſen/ da ihnen dann ſolch Waſſer unvermuhtet ins Geſichte ſpringt/ ſo aber denen Augen im geringſten nichts ſchadet / ſondern/ wie es viele bekräfftigen/ ſie vielmehr helle und klahr machen ſoll. Von dieſem Langes-Waſſer getruncken/ ſo viel man will/ ſchadet niemand/ denn es löſchet nicht allein den Durſt/ ſondern es hat auch dieſe edle Tugend an ſich / daß es ander ungeſund Waſſer / als auch andere böſe Feuchtigkeit/ ja die Waſſerſucht ſelbſt von dem Menſchen ohne einige Schmertzen durch den Urin abführet. Wann dieſes Waſſer ausgetruncken iſt / ſo hat ſich an der inwendigen Langes-Schaale/ als ein halber Finger dicke / ein weiſſer Milch-Rohm angehencket / welches die Indianer insgemein *Cochana*, die Holländer

länder aber *Liplap* nennen; Dieſes iſt ſo gut am Geſchmack/ als unſer rechter Milch-Rohm nimmer ſeyn mag. Wenn man ihn auch mit einem Löffel oder abgeſchnittenem Stückgen Langes-Schale abkratzet und iſſet/ ſo bekommt es einem/ ohne einige Ungelegenheit im Leibe zu machen/ gar wohl.

Wenn dieſe Langes zu ihrer rechten und natürlichen Reiffe gelangen/ ſo werden ſie alsdann Cocos-Nüſſe genennet/ und zu folgenden Küchen- und Nahrungs-Gebrauch angewandt: Erſtlich machen die Schiffe einen Theil ihrer Proviſion davon/ die Malabaren brauchens zu allerhand Speiſen und Saucen, ſonderlich an Fiſche/ die ſie Kerkeri heiſſen/ ſie machen auch Oli Clappa oder Cocus-Oehl daraus/ mit welchen durch gantz Oſt-Indien ein groſſer Handel getrieben/ und mehrentheils zum Brennen in den Lampen conſumiret wird. Aus der zweyten harten Schaalen der Cocos-Nüſſe werden allerhand Trinck-Geſchirr/ die hernach mit Gold und Silber beſchlagen werden/ item Löffel/ Schälchen/ Tobacks-Doſen und dergleichen ſehr zierlich und künſtlich verfertiget. Einige gebrauchen ſich auch derſelben zum Toback-Trincken/ indem ſie ſolche mit Waſſer füllen/ und alsdann ein lang Rohr durchſtecken/ durch welches der Toback-Rauch durchgezogen wird/ deſſen Oehlige Unreinigkeit in dem Waſſer ſich hernach verziehet.

Lappländiſche Lebens- und Speiſe-Arten/ von ſolchen/ und zwar denen Moſcowitiſchen Lappen erzehlet Herr Martiniere in ſeiner Nordiſchen Reiſe-Beſchreibung folgendes: Nachdem wir in einem gewiſſen Dorff 6. Stunden auf einer Bären-Hauts-Streu (dann von andern Betten weiß man in Lappland nichts) ausgeruhet/ ſtunden wir auf/ und fragten die Leute allhier/ ob ſie nichts zu vertauſchen hätten/ worauf ſie allerhand Wolffs-Felle/ weiſſe Fuchs-Felle/ zwey Dutzet Hermlin/ und über dieſes 300. Eichhörner-Felle und 7. Paar Zobeln herfür brachten. Sie wolten nichts mit unſerm Toback zu thun haben/ als die nicht ſo freundlich noch ſo gut-artig waren/ als ihre Lands-Leute auf der Küſte/ weil ſie allein von der Jagd lebten. Im Sommer iſt ihre Speiſe friſche Koſt/ geſotten oder auf Kohlen gebraten. Im Winter anders nicht/ als getrocknete Speiſe/ welche ſie ihnen im Sommer einſchaffen/ und an der Sonnen auf dem Giebel ihrer Häuſer trucknen/ welche ſehr niedrig gebauet/ und mit Zweigen von Bäumen und Raſen von Erdreich bedecket ſind/ ohne alles Licht als was zur Thür hinein kommet/ welche anders nicht als ein Ofen-Loch ausſiehet.

Dieſe Borandianer verändern ihre Wohnungen ſo offt als die Killopen; Sie leben viehiſch/ ohne alle Religion oder GOttes-Dienſt/ und ſind beſtia-

liſcher/ als alle die uns begegnet. Sie ſind eben ſo ungeſtalt als ihre Nachbahren; Ihre Schuhe ſind von Baum-Rinden; Ihre Strümpfe/ Hoſen/ Kappen und Röcke (welche ihnen unten bis auf die Waden gehen/ und mit einem Gürtel/ 4. Finger breit/ umgürtet ſind) ſind alle von weiſſer Bären-Haut/ die Haare auswerts gekehret. Die Weiber ſind von den Männern anders nicht/ als bey den Haaren zu unterſcheiden/ welche ausgebreitet ſind/ und um die Schultern herab hangen; Sie ſind ſo behende und erfahren in der Jagd/ als ihre Männer; Ihre Waffen ſind ein zugeſpitzter Stecken von einem gewiſſen Holtze/ welches alles durchdringet/ ein höltzerner Bogen/ deſſen Sehne von Baum-Rinde gemacht iſt/ ein Köcher mit Pfeilen auf ihrem Rücken/ und ein Stein/ der wie ein Scheer-Meſſer ſchneidet/ an ihren Gürteln.

Wie unſer Handel vollendet war/ und unſer Wegweiſer zurecht gemacht/ auch jedweder unter uns einen guten Trunck Brandwein zu ſich genommen/ ſatzten wir uns drauf/ und renneten 9. oder 10. Stunden fort/ ehe wir wieder einen Menſchen oder Haus ſahen. Endlich wurden wir 3. oder 4. Häuſer gewahr/ darzu unſer Wegweiſer die Renn-Thiere wendete/ woſelbſt/ ob wir ſchon keinen Menſchen funden/ entſchloſſen wir doch auszuruhen/ und unſer Vieh zu laben/ derer Speiſe anders nichts als Mooß war/ und an denſelben Ort hatten ſie deſſen eine volle Tafel.

Wir aſſen und truncken/ was wir hatten/ und machten uns luſtig/ wie die Bettler; Da ſolches verrichtet/ ſaſſen wir nach drey Stunden Erholung wieder auf/ und ſetzten unſere Reiſe ſo fleißig fort/ als wir vermöchten.

Von denen Renn-Thieren dieſes Orts etwas zu gedencken/ ſo hat der Lapp davon einen gröſſern Nutzen/ als von dem Rind-Vieh; Dann erſtlich ſo dienen ſie ihm mit ihrer Milch und Haut/ ihren Nerven oder Sennen/ Beinen/ Hufen oder Hörnern/ Haaren und Fleiſch/ welches ein delicates Eſſen iſt.

Herr Michael Praun ſchreibet von dieſem Thier und der Lappen Lebens-Art folgender geſtalt: Die Lappen haben ſchlechte Nahrung an Leib und Seel; Dann ſie weder das leibliche Brod/ noch das Brod des Evangelii haben/ doch haben ſie einen Uberfluß an Fiſchen und Vögeln. An ſtatt des Brods gebrauchen ſie die durch die Kälte ausgedörrete Fiſche/ welche ſie zu Mehl ſtoſſen/ und zermahlen. Aus Unerkänntniß des wahren GOttes wiſſen ſie nicht/ was er am beſten zum Leben und Unterhalt des Menſchen erſchaffen. Sehr wohl hat einsmahls ein ſinnreicher Poët, in einer Entrée an einen Fürſtl. Hoff/ einen Lappián/ der alſo redend eingeführet:

1.

Wir wilde Lappen läppiſch reden /
Und wohnen hinter Reuß und Schweden/
Im hintern Stock der kalten Welt/
Es blendet uns kein Gold noch Geld.

2.

Zwar haben wir auch keines/leider!
Doch giebt das Renn-Thier Speis und Kleider/
Mehl / dröger Fiſch / und Fichten Baſt/
Wem dieſes Brod nicht ſchmeckt/ der faſt.

3.

Wild Honig / Meth / würtzt unſer Trincken/
Daß wir im Schlaff und Liebe ſincken/
Wir wiſſen nichts von GOttes Wort/
Drum pflantzen wir nur Lappen fort.

4.

Es thut uns wohl / wann wir uns weltzen
Im Eyß mit unſern rauhen Peltzen/
Auch jetzund ſpringen wir im Schnee
Zu Ehren dieſer Fürſten-Eh'.

**Latwerge ſehr kräfftig zu machen:** Nimm Citronat/thue das Saure und den Kern heraus / ſiede ihn in Waſſer/ ſo lange als harte Eyer / ſchneide ihn klein würfflicht/ läutere feinen Zucker/ und ſiede ſolchen dick/ gieß ihn über den Citronat/ laß es ein Tag drey über einander ſtehen / bereite einen Teig von Quitten-Latwergen / nimm deſſen 3. Pfund / Zucker zwey Pfund / und des geſchnittenen Citronats aus dem Zucker ſo viel du ſelber wilt / auch ein halb Nöſſel Roſen-Waſſer. Wilt du/ ſo magſt du auch eingemachte Pomerantzen-Schaalen darunter ſchneiden/ rühre den Teig mit ausgepreſten Quitten-Safft an/ daß er an der Dicke recht ſey/ ſiede es mit einander auf die Probe/ gieſſe es in die Schachtel / laſſe es Tag und Nacht ſtehen / ehe du die Schachtel zumacheſt.

Item: Nimm Roſen-Zucker vier Loth / Lavendel / Majoran und Roßmarien / Zucker / jedes 2. Loth / eingemachte Pomerantzen-Schaalen / Indianiſche Muſcaten-Nuß / jedes 2. Loth/Citronat 4. Loth / Piſtaci 2. Loth/ Zimmet 1. Loth / Cubeben / Cordomum / Galgand / jedes ein halb Loth/ alles klein geſchnitten / und unter den Zucker vermiſchet. Wann es dicke würde / ſo thue von der Brühe der Indianiſchen-Nüſſen oder eingemachten Ingwer darunter / bis eine rechte Latwerge daraus wird. Von dieſer Latwerge nimm Abends und Morgens einer Welſchen Nuß groß.

**Eine andere vortreffliche Kräuter- und Magen-Latwerge.**

Nimm rothe Roſen / Salbey-Blätter und Blühe/ Iſop / Lavendel/ Bethonien, Borrabi, Ochſen-Zungen / Scabioſen, Meliſſen, Brenn-Neſſel/

Neſſel / Rauten / Roßmarien-Blumen / Fenchel-Kraut / Cardobenedicten, jedes 1. Loth / Pöonien oder Gicht-Roſen und Alant-Wurtz / Wegwarten und Pinellen / jedes 2. Loth. Verlieſe die Kräuter und Blumen ſauber / die Wurtzeln aber ſchabe / hacke ſie klein / und ſtoſſe ſie ein wenig / ſchneide ſie hierauf Blätzlein-Weiſe / ſiede es in einen halben Siedlein Malvaſier, und ſo viel guten Weins / bis ſie wohl weich werden / thue es hernach heraus / und hacke es alles klein / laß es in einer Maaß guten Honigs kochen / und gieß immer in Sieden ein wenig Wein von denjenigen nach / in welchen die Wurtzeln geſotten worden / damit ſich das Honig dadurch läutere / thue ſolches ſo lange bis all der Wein darinnen iſt / alsdann nimm das Honig vom Feuer / laß es erkühlen / ſchäume es ab / ſetze es wieder auf / und laß es ſo lange ſieden / bis der Wein faſt eingeſotten / thue hierauf die gehackte Wurtzeln darzu / laß ſie eine Viertel-Stunde ſieden / thue auch die gehackte Kräuter und Blumen hinein / rühre ſie ſtets um / und laß es ſieden / bis es wohl dicke wird / alsdann nimm es von Feuer / und behalte es zum Gebrauch. Nüchtern 1. Loth davon genommen / und 2. Stunde darauf gefaſtet / iſt eine treffliche Haupt- und Magen-Stärckung.

Item: Nimm Magen-Latwergen 2. Loth / Quitten-Latwergen auch ſo viel / Roſen-Zucker 1. Loth / ſtoſſe alles untereinander. Gebrauch davon alle Morgen / ſo viel als 1. Loth / es iſt ſehr gut vor dem ſchwachen Magen.

Gewürtzte Latwergen zu machen:

So nimm durchgeriebene Quitten-Latwergen drey Pfund / Zucker drittehalb Pfund. Wilt du ſie gerne ſüß haben / ſo nimm 1. Pfund Zucker / und eine halbe Maaß Quitten-Safft / rühre alles unter einander / nimm alsdann Zimmet 2. Loth / Ingwer anderthalb Loth / Maſcaten / Nägelein / Cordamumen / Galgant / jedes 1. Loth / ſchneide die Gewürtze zimlich klein. Wann du die Latwergen geſotten / ſo thue die Gewürtze alle daran / rühre es wohl unter einander / ſiede aber die Latwerge nicht zu dicke / weil ſie ſonſt in denen Schachteln zu feſte wird.

Item: Nimm anderthalb Pfund Zucker / ein halb Pfund Drachenwurtz / ſiede es in einer Maaß Wein / nimm 4. Loth Ingwer / anderthalb Loth Pfeffer / Muſcaten-Blüh und Nuß / wie auch Zimmet / jedes 1. Loth / Nägelein / Galgant / Paradießkörner / Calmuß / jedes ein halb Loth / und verfahre ferner wie mit andern Latwergen.

Latwergen von Wacholder-Beer.

Nimm ſchöne friſche Wacholdern / ſo viel du wilt / ſtoſſe ſie klein / laß ſie mit Waſſer in einen Keſſel eine gute Stunde ſieden / preſſe ſie aus / und ſiede es wieder bis auf die Probe.

Von Kirſchen eine gute Latwerge zu machen:

So ſetze ſolche in einen Keſſel über das

das Feuer / und laß ſie wohl weich werden / treibe ſie alsdann durch / nimm zu 6. Pfund Kirſchen 1. Pfund Zucker / laß ſie ſieden / bis zur Probe / und verwahre es alsdann zum Gebrauch.

Lauch / Porrum Commune Capitatum, Fr. *des Porreaux*, heiſſet inſonderheit Aſchlauch / und träget Saam-Köpffe; Wann er aber zu der Speiſe abgeſchnitten wird / träget es keine Köpffe / und wird alsdan Schnittlauch genannt / Porrum ſectivum latifolium, & juncifolium. Man brauchet ihn insgemein zum Salat auf die Suppen.

Das ſo genannte Hollauch mit hohen Binſen-Stengeln / iſt zweyerley / Porrum juncifolium minus & majus, ſo auch Porrum Gethicum genannt wird; Beyderley ſeynd am Schmack und Geruch gelinder als die andern Arten von Lauch und Knoblauch / weswegen es auch viel in die Speiſen gebrauchet wird. Eoban. Heſſ. aber giebet allen Lauch einen ſchlechten Ruhm / wann er ſinget:

Officiunt oculis capitati ſegmina porri
Interiora gravi viſcera mole premunt.
Hinc vario ſurgunt inſomnia plena tumultu
At venerem, ſicut talia cuncta, movent.

Lauff-Laumen / vide Hirſch.

Leben / Vita, Fr. *la Vie*, iſt bey den Menſchen u. allen andern Thieren / die noch vorhandene Einrechnung des / ſie lebendig erhaltenden Geiſtes / welcher ſich äuſert in der Bewegung des Hertzens Athem-holen / Gebrauch der fünff Sinnen / und ſichtbarlichen Regung der Glieder / im Gehen / Stehen / Greiffen / Liegen; dieſes Orts aber in Eſſen und Trincken / als von welchen der animaliſche Leib / göttlicher Ordnung nach / muß erhalten / und ſolches als ein Oehl der Lampe ſeiner Caloris naturalis immer zugeſetzet werden / damit ſolcher nicht in Ermangelung deſſen verlöſche / und dem Cörper kalt und todt liegen laſſe; es iſt aber dieſes Eſſen und Trincken allein hierzu nicht zulänglich / ſondern der Menſch lebet auch zugleich von jeden Wort / das aus dem Munde Gottes gehet; Seynd alſo diejenigen allerdings den unvernünfftigen Vieh gleich zu ſchätzen / welche dieſes nicht erkennen / ſondern der bloſſen Speiſe und Tranck die Suſtentation ihres Lebens zuſchreiben / da doch GOtt Moſen und Eliam 40. Tage lang / ohne ſolche Mittel erhalten / und wann es ihm alſo beliebet hätte / auch das gantze Menſchliche Geſchlecht dergeſtalt hätte zurichten können / daß ihre Cörper ohne einige Speiſe und Tranck hätten leben können / weil er aber theils dadurch ſeine Allmacht erweiſen wollen / daß er täglich über 1000. Millionen Menſchen ernähret / theils auch ſolches als ein Mittel erfunden /

funden / der Menſchen ihr Vertrauen oder Mißtrauen auf ihn / wie auch ihren Glauben und Gebet zu prüfen / mithin eine gute Ordnung und Policey unter ihnen einzuführen / daß Ernährende und Ernährte / Arbeitende / Dienende und Herrſchende unter ihnen ſeyn ſolten / auch ſo ſie ſeinen Geboten zuwidern lebten / die Entziehung der Speiſen ihnen ein Zuchtmeiſter mit wäre; Als iſt dem lebenden Menſchen der Hunger und die Begierde nach Speiſen / und die dagegen geſetzte Erſättigung durch ſolche dergeſtalt angeſchaffen / daß er eſſen ſolte / um zu leben / nicht aber leben / um zu eſſen; Vor ſolche ſeine Lebens-Erhaltung durch die Speiſe / ſolte er den Höchſten täglich loben / und nicht wie die Schweine ſich gebärden / welche die Eicheln unter den Bäumen auffreſſen / die Bäume aber / von welchen ſie kommen / keines weges regardiren / oder ihnen eine Ehre anthun. Ferner ſo ſolten auch die Menſchen in dieſen Leben das künfftige Leben nicht dergeſtalt Atheiſtiſcher- und Epicuriſcher Weiſe aus dem Augen ſetzen / daß ſie mit Sardanapalo ausruffen und gedencken wolten: Ede, bibe, lude, poſt mortem nulla voluptas: Iß und trinck / und leb im Sauß / nach den Todt iſt alles aus. Noch weniger ſolten ſie ſich in dieſen gebrechlichen Leben ein langes Leben vorſtellen / weil es bald mit ihnen heiſſen könnte: Ihr Narren / dieſe Nacht wird man eure Seelen von euch fordern / und weß wirds ſeyn / das ihr geſammlet habet; Sie ſolten nicht ſagen / laſt uns wohl leben / weil es da iſt / unſer keiner laß ſich an Delicateſſen noch Pflegung ſeines Leibes fehlen / weil er noch jung iſt / indem bald darauf die erſchröckliche Worte / daß GOtt ſie um dieſer Epicuriſchen Lebens-Art halber würde vor Gericht fordern / in ihren Ohren erſchallen müſſen.

Eine bekannte Redens-Art iſt / das in diem vivere, in Tag hinein leben / üppig / Epicuriſch / Sorgloß / und an GOtt und ſein Wort nicht zu gedencken / auch nicht einmahl / wann etwann das Gütlein verzehret / und durch die Gurgel gejaget iſt / ob man im Alter nicht werde betteln / oder mit dem verlohrnen Sohne Träber freſſen müſſen. **Wohlleben** heiſſet vornemlich bey denen Welt-Kindern / wo es voll auf zu freſſen und zu ſauffen giebet. Die Frantzoſen nennen den / welcher gerne mit machet / un bon vivant, einen Wohllebenden. Dem Belſazar aber ſchrieb mitten in ſeinem Wohlleben eine Hand das Mene Mene &c. d. i. Man hat dich in einer Waage gewogen / und zu leicht befunden vor die Augen.

Möchte alſo wohl das beſte ſeyn / dieſes gegenwärtige Leben als eine Wallfahrt anzuſehen / auf welcher man nur durch die Wirths-Häuſer durchgehet / und in ſolchen Speiſe zu ſich nimmt / um ſeinen Weg proſequiren zu können / nicht aber voll und voll beſoffen

darinnen liegen zu bleiben. So viel lebendige Thiere als zu unſerer Speiſe abgeſchlachtet werden / ſo viel Merckmahle / des uns auch bevorſtehenden Todes / haben wir; Nichts wird von uns genoſſen / das nicht zuvor hätte ſterben müſſen / ehe es unſere Speiſe werden können. Die Frucht wird vom Baum gebrochen / von deſſen Stamm und Wurtzel ſie ihren Lebens-Safft hatte. Das abgemehete Korn wird zu Stroh / und verdorret / die darinnen enthaltene Körner vertrocknen / und müſſen durch gewaltſame Zerquetſchung erſt das uns nährende Brodt ausgeben. Ein Kraut von ſeinen Stengel geſchnitten / giebet an einigen eine ſichtbahre Empfindlichkeit zu erkennen / wie wehe ihm dieſe Abſonderung von ſeinem Lebens-Zufluß thun. Nur wir Menſchen ſeynd von ſo wenigen Nachdencken / daß wir in ſolchen erſtorbenen Dingen die Vergnüglichkeit unſers Lebens ſuchen / da ſie uns doch billicher bey jedem Biſſen / den wir davon im Munde ſtecken / zuruffen und uns erinnern ſolten / daß unſer Leben ein Ziel habe / und wir davon müſſen.

**Lebens-Arten** / ſolche ſeynd in der Welt nicht allezeit einerley geweſen / ſondern man iſt per gradus Staffel-weiſe fortgegangen. Der 1. Grad war vita ſylveſtris, da die Menſchen vor Erbauung der Dörffer und Städte in denen Wildniſſen wie die Thiere ſich erhalten.

— — — ubi Frigida parvas
Præbebat Spelunca Domos.

1. Da die kalte Höhlen ihre Häuſer waren / und ſie ihre Koſt bloß von den Gewächſen (wie das Erdreich ſelbige freywillig herfür brachte) ſucheten. Inſonderheit ſeynd die Eicheln deswegen berühmet / daß ſie vor dem Acker-Bau dem Menſchen an ſtatt des Brodts gedienet. Dahin man denn auch Apfeln / Birnen / und andere Baum-Früchte / wie ingleichen Rüben und dergleichen Wurtzeln rechnen kan.

2. Hierauf iſt gefolget vita paſtoralis, die Vieh-Zucht oder das Hirten-Leben / da die Menſchen einige Arten der Thiere in den Wäldern gefangen / ſelbige eingeſperret / und zu ihren Nutzen gezähmet. Unter denſelben ſind die Schaaff die erſten geweſen / und hiezu ammeiſten bequem geachtet worden / theils weil ſie an ſich ſelbſt nicht ſehr wild / ſondern ſanfftmüthig: theils weil ſie zur Speiſe ihre Milch / Käſe und Butter / zu der Kleidung aber ihre Wolle darreichen.

3. Die dritte Grad iſt vita agreſtis ſive Agricultura, der Acker-Bau / bey welchem demnach die Menſchen die vorigen beyden Arten zu leben nicht abgeſchaffet / ſondern was ihnen aus denſelben dienlich / beybehalten. Jedoch hat der Acker-Bau den Vorzug erlanget / und iſt auf demſelben nicht allein vom Pöbel / ſondern auch von den Fürſten und Königen groſſen Fleiß gewendet worden / ſo gar / daß der Regenten Ein-

Einnahme und Vermögen faſt allein im Acker-Bau und Wieſe-Wachs beſtund; Ja wenn man einen loben wolte / ſo war es genug / daß man von ihm ſagen konnte / er ſey bonus Colonus, ein guter Ackermann. Aus dieſen ſonderbahren Fleiß den Acker-Bau fortzutreiben entſtund eine ſolche Wohlfeile / daß man ſelbige Zeit ſeculum aureum, die güldene Zeit genennet.

4. Nachdem iſt aufkommen vita civilis ſive urbana & mitior, da die Menſchen nach abgeſchafften Wildniſſen und wilden Früchten / angefangen durch die Bau-Kunſt ihnen ſchöne Häuſer / und durch die Gärtnerey mancherley ſchmackhaffte Früchte zu verſchaffen / die Vieh-Zucht / den Acker-Bau / die Jägerey / den Vogel-Fang / die Fiſcherey und den Wein-Bau über die maſſen zu verbeſſern/und ihr Hauß-Weſen alſo einzurichten / damit in Küch und Keller alles ſauber / und an der Tafel alles ordentlich zugienge. Welche Art zu leben / wann ſie in ihren Gräntzen bleibet / ohne Zweiffel die beſte / ungeachtet ſelbige von einigen Stoicis getadelt und pro luxurioſa ausgeruffen wird; Sintemahl die Verſchwendung beſtehet nicht in varietate, ſondern in ſuperfluitate ciborum. Ob gleich nun des Luculli, Apicii, und andern Nepoten unerhörter Überfluß in Tractamenten billig zu verwerffen / ſo iſt dennoch zuläßig / daß die Menſchen ihre Speiſe nach der Geſchickligkeit / die ihnen GOtt verliehen / ändern. Warum hätte ſonſt derſelbe gütige Vater ſo mancherley Geträyde / Wein-Stöcke / Oel-Bäume und Obſt; Ja die Thiere / Fiſche und Vögel ſelbſt erſchaffen / wenn ſie der Menſch zu ſeiner Bequemlichkeit nicht brauchen ſolte. Denn / daß man zu rechter Zeit ſäet / mähet und einbringet / iſt keine Wiſſenſchafft des Viehes / ſondern es gehöret zu des Menſchen Unterhalt / und zwar nicht ohn Unterſcheid vor alle / ſondern nur für diejenige / die den Acker- Garten- und Wein-Bau verſtehen. Denen aber dieſe Wiſſenſchafften mangeln / die nennet man noch heute zu Tage billig wilde Leute und Barbaren.

**Leber / Jecur, Fr.** *le Foye*; Diejenige von den vier-füſſigen Thieren iſt hart zu verdauen / giebet dicke / jedoch feſte Nahrung / und gehet langſam ab; Gleichwol iſt bey dieſem Stück ein Unterſchied / weil die jungen und in voller Weyde gehenden Thiere viel gröſſere zärtere und ſafftigere Lebern / als die alte übel-gefutterte haben; Uberdem ändern ſich die Lebern nach der Natur der Thiere. Die alten Griechen hielten viel von der Leber eines mit truckenen Feigen gemäſteten Schweins / wie auch von der Leber eines wilden Schweins / in ihr Omentum oder Netz eingewickelt. Heutiges Tages lobet man am meiſten die Leber von Kälbern und Lämmern. Die von Ziegen

gen und Böcken aber wird vor ſchädlich gehalten.

Die Vögel-Leber hat eine derbe Subſtantz / und iſt nicht leicht zu verdauen noch zu vertheilen / wiewol die Gänſe-Leber hiervon ausgenommen; Daher ſich auch die Küchen-Meiſter in Rom vor Zeiten ſehr befliſſen / weiſſe Gänſe zu erlangen / die ſie mit Feigen und Milch dergeſtalt zu mäſten gewuſt / daß die Lebern über alle Maaſſe groß darnach geworden. Wann man nun ſolche gemäſtete Gänſe abgeſchlachtet / ſo wurde die friſch ausgenommene Leber alſofort in Milch geleget / um ſolche ferner dadurch zu verbeſſern. Vide hiervon ein mehrers unter dem Wort Gänſe.

Von denen Fiſch-Lebern paſſirt die Hecht-Leber vor die beſte; Die Welſen-Lebern ſind ſo ſüß / daß ſie faſt einen Eckel erwecken; Bey denen Quappen-Lebern iſt ein ſo anmuhtiger Geſchmack / daß eine gewiſſe Gräfin in Thüringen / weil ſie ſolche gern gegeſſen / ihr meiſtes Einkommen (eben als wie ein anderer Graf in Schwaben auf Nürnbergiſche Pfeffer-Kuchen) verwandt hat.

Die Zubereitung der Lebern geſchiehet auf unterſchiedliche Weiſe / folgender geſtalt; Als: Nimm eine Kalbs-Leber / ſchneide ſie würffelicht / röſte ſie in Schmaltz / mach eine Brühe darüber mit Negelein / Pfeffer und ein wenig Pfeffer-Kuchen.

### Leber zu braten.

Schneide ein Loch in die Leber / nimm ein klein Stücklein Speck / grüne Kräuter / Zwiebel und Aepfel / hacks alles durch einander / nimm ein wenig Semmel-Mehl / drey Eyer / gilbs / würtz mit Pfeffer / Ingwer / Zimmet / Cordamumlein; Fülls in das Loch / brats fein gemach / gibs trucken / oder in einer Brühe.

### Ein Anders.

Schneide Stücklein von der Leber einer Welſchen Nuß groß / ſpicks mit Speck / und legs in ein Netzlein / ſtecks am Spieß und brats / mach ein Brühlein darüber mit Fleiſch-Brüh / ein wenig Negelein / Ingwer und Pfeffer / und brenn ein wenig Mehl daran.

### Leber zu füllen.

Nimm eine Kalbs-Leber / hacke ſie; Nimm abgezogene Mandeln / ſchneide ſie länglicht; Nimm Roſin und Wein-Beer / thue ſie darein / thue Mayen-Schmaltz darein / gieß auch Milch-Rohm darzu / Pfeffer / Ingwer / Saffran und Saltz / legs in ein Netz / thue Schmaltz in die Brat-Pfanne / und legs darein / laß ſie in einem Oefelein backen.

### Leber zu dämpfen.

Nimm eine Kälber-Leber / ſchneids zu Stücken / ſaltz und würtz ſie mit Negelein und Pfeffer / ſtecks am Spieß / brats / doch nicht gar ab; Darnach legs in eine Schüſſel / nimm Zwiebel oder Knoblauch / hacks / röſts im Schmaltz / thue das Schmaltz von

Zwie-

Zwiebeln wieder weg; Nimm Pfeffer/ Eßig/ Mayen-Schmaltz/ Limonien/ thu es alles an die Leber in die Schüſſeln/ decks zu/ laß es auf den Kohlen dämpfen.

**Leber zu röſten.**

Schneide die Lebern würffelicht/ röſte ſie in Schmaltz/ röſte auch ein wenig Semmel-Mehl in Schmaltz/ gieſſe einen Wein daran/ auch Eßig/ Ingwer/ Pfeffer/ Negelein/ laß ſie ſieden/ bis ſie dicke wird; Wilt du Wein-Beer/ Mandeln und Zucker darzu thun/ ſo iſt ſie deſto beſſer.

**Leber-Torten.**

Nimm ein Stück Kalbs-Leber/ einer Hand groß/ und laſſe ſie ein wenig ſieden; Nimm hierauf Rosmarin und Salbey/ hacks mit einander; Nimm auch Mayen-Schmaltz/ ſechs Eyer und Roſen-Waſſer/ zerſchnittene Mandeln/ ein wenig weiß gerieben Brod/ Wein-Beerlein/ und miſche alles unter einander; Hernach thue es in einer Torten von guten Teig gemachet/ und backs in einer Torten-Pfanne. Du darffſt aber keine Decke drüber machen/ man kan es doch beſtreichen.

**Leber von einem Hirſchen zuzurichten.**

Waſche die Leber ſauber/ ſaltze ſie ein/ laß ſie eine Weile alſo liegen/ ſpicks mit Speck/ ſtecks an einen heiß-gemachten Spieß/ brats/ ſetz eine Brat-Pfanne unter/ laß darein tropfen; Zu ſolcher Brühe thue ein wenig gerieben Pfeffer-Kuchen und geſtoſſene Negelein/ auch ein wenig Pfeffer darunter; Wann die Leber gebraten/ legs in eine Schüſſel/ mache ein Loch darein/ gieſſe die Brühe darüber.

**Leber-Reimen**/ ſeynd bey einigen honeten Bürgerlichen Tafeln zu des jungen Volcks Gemüths-Ergötzlichkeit (in ſo lange ſie in denen Schrancken der Ehrbarkeit bleibē/ und keine grobe oder abgeſchmackte Zotten und Poſſen mit unterlauffen) gebräuchlich und zugelaſſen; Da nemlich derjenige/ dem die Leber eines Fiſches vorgeleget wird/ ehe er ſolche aufiſſet/ einen Reimen/ der ſich auf die Leber ſchicke/ ſagen ſoll. Weil aber von ſolchen Leber-Reimen etliche Bogen voll zuſammen getragen und gedrucket ſeyn/ ſo wollen wir den/ der an ſich ſelbſt ein ſchlechter Leber-Reimen-Schmied iſt/ dahin verwieſen haben.

**Lecker-Bißlein**/ vide **Biſſen**.

*Lecti Sterniatores*, vide *Servos Convivales*.

**Leene**/ vide **Schwein**.

*Leges ſumtuariæ*, was ſie ſeyn/ und wer ſie gegeben/ vide **Geſetze**.

**Lerchen**/ auf Niederländiſch **Leewerck**/ quaſi **Leef** oder **Lebens-Werck**/ weil die Lerchen alle Tage ſiebenmahl gegen den Himmel fliegen/ und ihren Schöpfer loben; Daher auch das Wort *Alauda*, à laudando herkommt/ mit welchem einiger maſſen ein-

einſtimmet das Italiäniſche *Lodola, Allodola, Allodetta*, und das Frantzöſiſche *Allouette*. Ariſtoteles ſetzet zweyerley Gattungen der Lerchen/ als Criſtatas, die auf den Kopf ein Häublein oder Feder-Buſch haben / und *Galeritæ* oder *Caſſitæ* genennet werden; Und Alaudas non Criſtatas, gemeine Sang-Lerchen / ohne Hauben; Dieſe ſeynd bey uns die bekannteſten. Sie ſchwingen ſich/ wie ſchon gemeldet/und wie auch in dem 119. Pſalm. v. 164. dahin gezielet wird/ täglich ſiebenmahl in die Höhe/ und ſingen ihrem Schöpfer einen Lob-Geſang. An denen Oertern / wo Roggen und Gerſte gebauet wird/ bleiben ſie klein und mager; Hingegen werden ſie auf denen Weitzen-Aeckern deſto fetter. Wie dann ſonderlich die Hälliſche und Leipziger Lerchen daher berühmt ſeyn/ und jährlich um Michaëli in groſſer Quantität ſauber gepflücket / und Stück vor Stück im Papier eingewickelt/ in reinen Schachteln weit und breit verſchicket / und offt theuer genug bezahlet werden ; Sie gehen allem kleinen Gevögel / wann ſie jung und fett ſeyn / an Gütigkeit vor / die alten und magern ſind etwas härter zu verdauen. Ihre Saiſon iſt der Herbſt/ da ſie am allerfetteſten ſeyn.

Fette Lerchen brauchen in ihrer Zubereitung keiner weitern Zuthat/ weil ſie ihr eigenes Fett bey ſich haben / und wann man viel daran künſtlen wolte/ ihren Schmack nur verlieren würden. Gebraten ſeynd ſie am beſten. Man ſpicket ſie auch wol fein ſubtil, daß ſie Kramets-Vögeln gleich ſehen; Wann ſie bald gahr ſeyn/ ſtreuet man gerieben Brod mit Saltz darüber / und macht ein Geröſtetes in der Brat-Pfanne/ gleich wie bey denen Schneppen.

Libare, hieß bey den alten Römern ſo viel / als credentzen; Das iſt/ etwas kaum mit den vorderſten Lippen koſten und anrühren: Worin ſie denn ſo religieux waren / daß ſie alle Erſtlinge ihrer Früchte ihren Göttern opferten oder weyheten. Es war aber die Libatio bey den Heyden eine zweyfache/ nemlich die bey dem Opfern/und dann auch bey denen Gaſtereyen vorging ; Da ſie etwas von denen Speiſen nahmen / und ſolches in das Feuer wurffen / ihren Göttern zu conſecriren : Von dem Getrâncke aber ſchütteten ſie etwas auf die Erde / brauchten gewiſſe Ceremonien dabey/und dieſes hieß alsdann Diis libare.

*Liber Pater*, vide *Bacchus*.

Liberalia Feſta, Græcis Dionyſia , wurden zu Rom den 17ten Martii celebriret. An ſolchem möchte jedermann frey heraus reden / was er wolte / und ſeinen Leib gütlich thun ; Daher es auch der Schlemmer- und Säuffer-Feſt genennet wurde.

Liebes-Mahl/ Agapæ, wurden in der alten Chriſtlichen Kirchen bey

bey Haltung des heiligen Abendmahls angeſtellet; Da Reiche und Arme zuſammen an einem Tiſche ſpeiſeten/ und damit ihre Liebe und Freundſchafft unter einander in Chriſto bezeugten und beſtättigten. Ob dergleichen Liebes-Mahle vor oder nach dem Heil. Abendmahl gehalten worden/ läſt ſich ſo leicht nicht entſcheiden; Vermuhtlich iſt daß ſie zur Zeit der Apoſtel und ihrer nächſten Nachfolger vorhero/ ehe ſie das Abendmahl empfingen/ gehalten worden/ und zwar zur Nachahmung unſers Heilands/ welcher diß Sacrament erſt nach dem Abendmahl eingeſetzet. Weswegen auch der Heil. Apoſtel Paulus die Corinther ſtraffet wegen des eingeſchlichenen Mißbrauchs/ daß wann ſie zuſammen kämen/ das Abendmahl mit einander zu halten/ ſo warte nicht einer auf den andern / ſondern ein jeglicher nehme ſein eigenes vor ihm; Das iſt/ er nähme diejenige Speiſe/ die er vom Hauſe zur allgemeinen Mahlzeit mitgebracht hätte/ vor ſich weg / äſſe und trincke alles auf/ daß die andern/ ſonderlich die Armen / die etwas ſpät kämen/ nichts davon kriegten / daß alſo einer hungerig bliebe / der andere hingegen voll und truncken würde/ 1. Cor. 11. v. 20. 21. Alſo wolte der Apoſtel haben/ es ſolten die Reichen ſowol/ als die Armen auf einander warten/ bis ſie alle beyſammen wären/ und alsdann erſt das Liebes-Mahl anfangen / damit ſie hernach auch zugleich das Heil. Nachtmahl deſto ordentlicher und mit Eintracht halten könten. Darum wurde auch nach der Zeit ſolches Liebes-Mahl nicht eher angeſtellet / als bis die gantze Communion aus war / da die Gemeine erſt mit einander ſpeiſete/ und ſodann hierauf von einander ging / wie ſolches ſonderlich zu Chryſoſtomi Zeiten zu Ende des 4. Sec. noch gebräuchlich war. Es pflegten aber auch die Communicanten zu faſten/ ehe ſie zu dieſem Heiligen Tiſch kamen; Als aber nachmahls die Mißbräuche bey den Liebes-Mahlen ferner einriſſen/ wurden ſie mit einander in den Kirchen abgeſchaffet und verbohten/ als in dem Synodo zu Laodicea, und nach dieſem in dem zu Carthago, deren Canones und Schlüſſe nachgehends in dem allgemeinen ſechſten Concilio zu Conſtantinopel beſtättiget worden.

**Liebes-Tranck** / Poculum Amatorium ſeu Philtrum, werden vielmahls aus unzüchtigen Begierden / die eine Perſon gegen die andere empfindet / einander zugebracht/ um dadurch diejenige Perſon / welcher man einen ſolchen Tranck zubringet / zu verbohtener Liebe zu bewegen. Ob nun wohl dergleichen Träncke nicht allezeit tödtlich ſeyn / ſo hat man doch Exempel/ daß auch viele Perſonen / die einen ſolchen Tranck bekommen haben/ davon geſtorben ſeyn ; Dahero auch diejenige/ die ſolche zubereitet/ als Mörder geſtraffet werden / per L. ſi quis 38. §. qui abortionis 5. ff. de Pœn.

confer etiam Joh. Gœdd. ad L. 1. ff. de V. S. n. 32. Menoch. de arbitr. Jud. Q. lib. 2. caſ. 358.

Eine ſonderbahre Begebenheit / die ſich A. 1665. in Amſterdam durch einen Liebes-Tranck zugetragen / iſt dieſe: Derjenige / der ſolchen von einer unzüchtigen Metzen empfangen hatte / nahm / weil er ſich ſehr übel darauf befand / ein Vomitiv ein / und brach kurtz darauf etliche friſche Roſen-Blätter aus ſeinem Munde und Magen herfür; Wobey dann merckwürdig war / daß bey Auswerffung des letzten Blats / er einen ſolchen Abſcheu und Haß vor ſeine zuvor geliebte Buhlerin bekam / daß er ſie von der Stund an nicht mehr ſehen noch hören mochte.

**Limonen** / iſt eine Art der Citronen / jedoch ſo wohl an ihren Baum als Früchten darum von dieſem unterſchieden / daß jener / nemlich der Limonen-Baum mittelmäſſiger Höhe iſt / Lorbeer förmige Blätter hat / die am Rande etwas gekerbet / und voll kleine Löcher / gleich dem Hyperico Vulgari, oder Johannis-Kraut / welches auch deswegen perforata genannt wird ſeyn; An den Zweigen ſitzen hin und wieder Stacheln / die Blüthe iſt wohlriechend und gantz weiß / die Früchte rundlich / weiß / gelbe / lieblich von Geruch / haben glatte Schaalen / wenig Fleiſch / aber viel Marck oder ſauren Safft / in welchen einige bittre Saam-Körner ſtecken. In vielen unſern Teutſchen Städten verſtehet der gemeine Mann unter dem Worte Limonen nichts anders / als die in Saltz-Waſſer eingemachte / oder Peckel-Limonen / welche die Gewürtz-Krämers und Italiäners zu kauff haben / und bey groſſen Fäſſern voll Jährlich aus Spanien / Portugal und Italien / in die See-Städte zu Waſſer über gebracht werden.

Das Temperament der friſchen Limonen betreffend / ſo kommt ſelbiges mit dem Temperament der ordinairen Citronen überein / wiewohl man den Limonen-Safft faſt noch etwas abkühlender als den Citronen-Safft halten will; Daher auch auf denen Apothecken ein abſonderlicher Syrupus de Limonibus bereitet wird.

Der Limonen Küch- und Tafel-Gebrauch iſt unterſchiedlich / man ſtellet ſie entweder gantz auf die Tafel / damit ein jeder ſelbſt ihren Safft über das Gebratene auf ſeinen Teller drucken möge / oder / man ſchneidet ſie in Scheiben / das Gebratene damit zu belegen; Den Safft drucket man auch in die Bouillons und Geſund-Suppen / machet auch Geleen, Galreten und Limonaden davon. Die Pöckel-Limonen geben / wann ſie an Kalb- und Wildpret-Fleiſch / Fiſche und Paſteten gekochet werden / demſelben einen überaus annehmlichen Geſchmack.

Der Limonen vielfältige Arten machen die vornehmſten Garten-Bücher folgender maſſen Nahmhafft; Als:

Limoni ordinarie, Limoni der Madonna Laura, mit einer ſpitzigen Birn / die Calabriſche Limoni, die Limoni ohne Kern / die Limoni S. Martha, die mittelmäßige Limonie, die von Agro Dolce, dito mit einen Pfeffer-Geruch / von Aqua Viva, die von S. Remo, S. Dominico, die Cedrangolo, die von Bandino Bartadoro, von Rio, die Limoncello, lange und runde dito. &c.

**Limonen- und Citronen-Syrop** kan entweder an der Sonnen oder am Feuer gemachet werden. An der Sonnen nimmt man zu einem Pfunde Citronen-Safft / zwey Pfund Poudre-Zucker / und läſt ſolches an der heiſſen Sonnen ſtehen; Am Feuer aber / ſo thut man zu einem Pfunde dieſes Safftes anderthalb Pfund Zucker / und läſt es bey nahe / wie einen ſtarcken Syrop ſieden; Hernach gieſſet ihr ſolchen in Gläſerne Flaſchen / ſo keine Korbe haben / damit man ihn könne an die Sonne oder auch an den Ofen ſetzen / wann er ankommen ſolte; Ihr könnet auch etwas Muſcus und Ambra darzu thun / ſolches wird einen herrlichen Schmack geben.

**Limonade**, wird aus Citronen gemachet / und beſtehet der vornehmſte Handgriff darinn / daß man die drey Theile der Citronen wohl unterſcheide. Dann erſtlich / was die äuſerſte gelbe Schaale betrifft / von derſelben und ihrem Oel kömmet der beſte Geſchmack her; Derohalben ſelbige dünn abgeſchnitten / und abſonderlich mit heiſſem Waſſer in einem vermachten irrdenen Geſchirr / oder in einer Zinnern Flaſche etliche Stunden ausgezogen werden muß. Das andere Theil / nemlich die weiſſe Haut oder das Fleiſch / dienet zu einer Limonade nicht / weil es mit ſeiner Bitterkeit den Schmack verdirbet / deswegen es gantz weg zu thun. 3. Die Medulla, oder vielmehr der Safft kan zwar gebrauchet werden / er machet aber trübe / wann er nicht vorher durch Maculatur gefiltriret wird. Wer dieſe Stücke wohl in Acht nim̃t / und des Zuckers nicht zu viel brauchet / dem wird es eine zierliche Limonade zu verfertigen nicht ſchwer fallen; die dann im Sommer ein gut Geträncke zur Kühlung iſt / und entweder für ſich getruncken / oder mit etwas Wein nach Gut-befinden / gemiſchet werden kann. Und weil ſie dem Reiniſchen Wein der Farbe nach gleichet / kan man ſolche Miſchung tanquam fucum honeſtum, als ein Mittel wider die Trunckenheit in Gaſtereyen brauchen; Alſo / daß / wenn andere von lauterm Wein truncken werden / man bey gutem Verſtande bleibe.

**Eine gemeine Limonade ohne groſſe Mühe zu machen:**

Schneidet man drey oder vier Limonen / mit ſamt ihren Schaalen Scheiben-weiſe / wirfft ſie in 2. Quart Brunnen-Waſſer / ſamt acht Loth weiſſen Zucker / laſſet den dritten Theil

davon

davon verkochen/ und ſeiget es nachgehends durch.

Item: Man nimmt bloß halb Wein und halb Waſſer / oder ein Drittel Wein/und zwey Drittel friſch Brunnen-Waſſer / und weiſſen ſchönen Candis-Syrop / ſo viel als genug iſt; Gieſſet hernach etliche Tropffen von der Cedro-Eſſenten darunter / ſo hat man eine ſchöne Limonade, die ſtärcker nach Citronen ſchmecket / als wann viele darzu wären verbrauchet worden.

Linea Æquidialis ſeu Æquinoctialis, worunter der See-Fahrenden Rechnung nach / nicht etwan ein bloſſer Land-Strich / ſondern alles was innerhalb 6. Grad oder 90. Meilen auf dißſeit / desgleichen innerhalb 6. Grad oder 90. Meilen jenſeit des Æquatoris lieget / begrieffen wird/ kommt deßfals in unſer *Dictionarium*, weil die Lufft daſelbſt ſo heiß / als wie in einer Bad-Stube iſt; Daher die See-fahrende / wann ſie darunter kommen/ gemeiniglich groſſen Durſt leiden; Ihr ſüſſes Trinck-Waſſer verdirbet/ und wachſen Würmer darinnen: Wer es einſchencken ſiehet / dem ſtöſſet ein Grauſen an/ und kan ſich kaum des Brechens enthalten: Will er es trincken / ſo muß er mit einer Hand das Glas / und mit der andern die Naſe zuhalten/ damit er den Geſtanck nicht rieche; Das Brodt wird gleichfals ſchimlicht / und von Würmen gantz lebendig / zumahl wenn der böſe Regen darzu kommt / wiewohl ſolches vielmahl der Hunger / welcher auf dem Meer kein unbekannter Gaſt iſt / nur für Coriander oder Kümmel anſiehet / auf gut Jägeriſch darein beiſſet / wie in ein halb verfaultes/und mit Maden durchgeperletes Wildpret / und das Brodt ſamt den Würmern / deren offt eben ſo viel als der Broſamen ſeyn / hinunterſchlucket.

Herr Meiſter in ſeinen Orientaliſchen Luſt-Garten ſchreibet von dieſer Linie folgender geſtalt:

Nunmehro traten wir unter die Æquinoctial-Linie/ welche wir mit groſſer Wind-Stille paſſirten: Die Hitze allhier iſt unausſprechlich / weiln die Sonne gleich über dem Haupte ſtehet/ welches wir wahrnehmen kunten/ wann wir ein Meſſer des Mittags aufrecht ſteckten / da man dann nicht den geringſten Schatten obſervirte, bey dieſem ängſtlichen Wetter /und weilen es ſo langſam fortgienge / wurde unſer Elend noch verdoppelt/ indem uns die Portion des ohnedem ſtinckenden Waſſers auf etliche Mützgen gemindert wurde/ welches dann ein greuſames Lamentiren unter den Boots-Volck verurſachte / abſonderlich bey denen Soldaten / die ohnedem des Durſts ungewohnet ſind/ zumahlen da das ſtinckende Waſſer mit braun und rothen Würmen/ die darinn gewachſen / angefüllet war / vor welchen auch die Natur einen Eckel haben ſolte; Und

was zu bejammern / hatten wir daſſelbige noch nicht ſat / ſondern es bekahm jede Perſohn in 24. Stunden / mehr nicht als eine Kanne unſers Maaſſes / darum mancher durſtiger Bruder offt genöthiget worden / vor einen Trunck ſolchen saubern Waſſers 12. Groſchen / oder einen Holländiſchen Käſe zu geben / das auch nicht einmahl das Vieh bey uns anriechen / geſchweige ſauffen ſolte / gab uns GOtt einen gnädigen Regen / welches doch dieſe Gegend eine groſſe Rarität iſt: So ſpanneten wir Tücher / darinnen Stück-Kugeln lagen / auf / daß das Regen-Waſſer durch den Trichter in das untergeſetzte Gefäſſe / ohne was darneben gienge / lauffen kunte / und zwar öffters mit einem weit unſichern Gedränge / als wohl dort die Iſraeliten das erſte Manna geſammlet haben. Da erquicketen wir unſere matte Hertzen wiederum / ob es gleich ziemlich bitter ſchmeckete / indem es an denen pechichen Stricken und Seilen gelauffen: Allein / weiln man zu Schiffe einen mehrentheils mit geſaltzenen Speiſen tractiret / als ſchmecket es wohl ſo gut / und beſſer / als manchen groſſen Herrn ſein beſter Trunck von Wein und Bier / und heiſſet es hier recht nach dem gemeinen Sprichwort: Wer des Böſen gewohnet iſt / fraget nicht nach dem Guten.

**Linſen** / ſind zweyerley Gattung / nemlich / Lens Major C. B. groſſe Welſche Linſen / und Lens vulgaris, C. B. kleine Linſen / wie dieſelbe in Teutſchland wachſen / und bey uns gemein ſind.

Wegen ihres Temperaments iſt unter den vornehmſten Scribenten eine groſſe Mißhelligkeit / welche zu vergleichen / Caſp. Hoffmannus lib. II. Medic. Offic. c. 124. ſehr bemühet iſt. Die meiſten ſtimmen doch dahin / daß die Linſen unter die kalt und truckene Speiſen zu rechnen; Welches dann inſonderheit / wie ſolches Galenus l. 1. Aliment. Facult. c. 18. ausdrücklich lehret / von ihrer Subſtantz zu verſtehen / als welche ohne Zweiffel die Eigenſchafft den Leib anzuhalten / in ſich hat. Was aber ihre erſte Brühe / welche den Leib / nach dem Zeugniß Dioſcoridis lib. II. c. 99. erweichet / anlanget / ſo kan dieſe Würckung von einem in den Linſen ſteckenden Saltze herrühren / wie gleicher Weiſe die Brühe vom Kohl den Leib erreget / da hergegen ſeine Subſtantz denſelben ſtopffet; Hätten alſo die Linſen in ſich / qualitates miſtas, vermiſchte Eigenſchafften: theils zu laxiren / theils zu ſtopffen / nachdem dieſes oder jenes von ihnen genoſſen wird.

Ihr Ruhm iſt ſonſt gar ſchlecht / welcher ihnen von Dioſcoride und Galeno an obgemeldeten Orten / wie auch vom Plinio lib. 22. c. 25. zugeleget wird; Als nemlich: Wenn Linſen gar zu offt in der Speiſe genoſſen würden / ſo beſchweren ſie nicht allein den Magen / und bleheten die Gedärme auf /

ſondern verurſachten auch Melancholiſches Geblüte / und die darauf folgende Kranckheiten / als da ſind / Cancer & Elephantiaſis: Ja / ſie ſchadeten dem Geſichte / und ſo weiter.

Wiewohl nun dieſes alles nur von überflüßigen Gebrauch zu verſtehen / ſo bleibet es doch bey dem / daß Linſen unter die ungeſunde Speiſen zu rechnen / und vor zarte Leute nicht dienen / ſondern nur zur Veränderung / und zwar ſelten ihnen zu vergönnen.

Zu denen Linſen zehlet man ſonſt auch die Ciceres, oder Kichern / wie auch die Lupinos, oder Feig-Bohnen / item die Vicias, oder Wicken / wie dann die Kichern in Welſchland zur Faſten-Zeit viel verſpeiſet; Bey uns aber in Teutſchland das Vieh damit gefuttert wird; Jedoch werden offt in Hungers-Noth dergleichen kleine Hülſen-Früchte hervorgeſuchet / und zu Mehl gemahlen. So will man auch die rothe Kichern / als ein gut Mittel vor den Stein / und daß ſie denen Kindbetterinnen überaus dienlich ſeyn / halten; Dahero ſie nicht unbillich auf dem Lande ein Stück von der kleinen Hauß-Apothecken machen.

Im Einkauff der Linſen ſiehet man dahin / daß ſie friſch und nicht zu hart ſeyn / weil ſie ſonſt nicht wohl weich ſieden; Auch ſoll man diejenige wehlen / die ſchön licht und hell von Farbe / und nicht röthlich ſeyn / als welches letztere ein Zeichen iſt / daß ſie alt und undaulich ſeyn.

Lipeniſche Recht. Von einer in Hinter-Pommern gelegenen Stadt alſo genannt / ſoll dieſes in ſich haben / daß wer deſſelbigen Orts die Neige in der Kannen oder Kruge ausgetruncken / hernach von friſchen wieder anfangen müſſe.

Qui bibit ex negis, ex friſchibus incipit ille.

Die Littauer geben dieſes mit folgenden Metaphoriſchen Worten: Wo der Strick geriſſen hat / da muß man ihn wieder anknüpffen / welches dann manchen feuchten Bruder eben kein unerträglich Geſetz iſt / welches billich zu denen in der Stadt Artocreopolis auf ihren Gerichts-Hauſe daſelbſt Pythonos-Come genannt / verzeichneten Geſetzen ſolte mit beygefüget werden.

*Liplap*, vide *Langes*.

Lotos, eine Africaniſche ſehr angenehme Frucht / welche aber der Poëten Fabeln nach die Art an ſich haben / daß diejenige / die davon eſſen / alles was ſie gewuſt haben / vergeſſen; Daher des Ulyſſis Geſellen / als ſie in Africam und zwar in der Lotophager Landſchafft gekommen / und auch von dieſer Frucht ſich belieben laſſen / ſogleich ihr Vaterland vergeſſen / und mit Gewalt wieder in ihre Schiffe haben getragen werden müſſen; Ein ſchönes Vorbild eines in denen Welt-Lüſten erſoffenen Menſchens / welcher GOtt und den Himmel als das rechte Vaterland

darüber vergiſſet / und ſo ihn GOtt nicht mit Gewalt abriſſe / und auf das hohe Creutz- und Trübſaals-Meer führte / nimmermehr in den rechten Port gelangen würden.

**Lunge/Pulmo,** Fr. *le Poulmon*, iſt an vier-füſſigen Thieren von Subſtantz gar leicht und dünne / und alſo auch leicht zu verdauen; Giebt hergegen weniger Nahrung als das Hertz und die Leber. Auch iſt die Nahrung / die ſie giebet / zwar etwas kalt und feucht / aber nicht ſo gar böſe; Wann nur darauf Acht gegeben wird / daß ſie von geſundem Vieh genommen / und in ſich ſelbſt nicht anbrüchtig oder faul iſt / daraus ſonſt nicht viel Gutes zu hoffen wäre.

**Die Lungen auf vielerhand Arten zuzurichten:**

So nimm die Lunge / häute ſie ab / legs in einen Topf / gieſſe halb Wein und halb Fleiſch-Brühe daran / ſaltze und würtze ſie mit Jngwer und Pfeffer / thue Braten-Fett darzu / und laß es über Kohlen kochen.

Item: Wann die Lunge faſt halb geſotten iſt / ſo ſchneide ſie in Stücken / röſts in Schmaltz / thue ſie in einen Tiegel / gieß halb Wein und Fleiſch-Brühe daran / würtz mit Jngwer / Pfeffer / Saffran und Saltz / thue geſtoſſenen Majoran darein / ſetz auf Kohlen / und laß prägeln.

Item: Nimm die geſottene Lunge / hacks klein / thue es in eine Schüſſel; Nimm eine Handvoll Wein-Beer / auch ſo viel gerieben Brod / fünf Eyer / würtz es wie du wilt; Darnach thue ein wenig Schmaltz in einer Pfannen / ſchlage die Lunge in ein Netz / und halte es in der Pfannen über ein Kohl-Feuerlein / daß es fein langſam ausbacke / und nicht anbrenne / und wenns fein röſch iſt / ſo richts an / und mache ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

**Lungen-Küchlein zu machen:**

Siede die Lungen weich / hacks mit Peterſilien und Wein-Beerlein / thue Roſen-Waſſer / Mandeln / Zimmet / Jngwer / Pfeffer und Eyer daran / rührs unter einander / machs rund / backs im Schmaltz ein wenig gelind / nicht zu hart; Mache eine Brühe darüber von Wein / Zucker / Roſin / geröſtetem Sem̃el-Mehl / und laß es ſieden.

**Ein Lungen-Mueß zu machen:**

Nimm eine Lunge / entweder von einem Kalb / oder jungen Schwein / als welche die beſten ſind / ſetz ſie mit halb Waſſer und halb Wein zu / laß ſie ſieden / bis ſie gar gelind worden / hacks klein; Darnach röſte gerieben Brod in Schmaltz / fein braun / thu es an die Lunge / ſetz es etwas fern vom Feuer / rührs offt um / wanns recht geſchlacht iſt / ſo thue Saffran / Pfeffer / Jngwer / Muſcaten-Blumen / Zimmet darzu / rühre die Brühe darein / und gewaſchene Wein-Beer / laß es kochen / bis es trucken wird / rührs immer zu / ſaltz es auch / und ſo du es bald wilt anrichten / ſo rühre geklopffte Eyer darein.

Item: Bereite die Lunge/ wie zuvor gemeldet/ würtze ſie wohl mit Wein-Beeren und Roſinen / machs mit zerklopfften Eyern an/ laß aber darein nicht kochen/ thue es in einen heiſſen Tiegel/ hacke Speck darunter/ fülle es in die Därmer.

Item: Nimm die gehackte Lunge/ röſte ſie mit Semmel-Mehl in Schmaltz/ thue Eyer/ Ingwer/ Pfeffer/ Saltz und Wein-Beerlein daran/ auch eine Milch- oder Fleiſch-Brüh/ und ſo man will / kan man allerley grüne Kräuter / gehackte Mandeln und Zucker daran thun.

### Ein ander gut Lungen-Eſſen.

Mach Blätz/ wie man die Blätze zu Faſtnachts-Küchlein machet/ doch daß einer dicker ſey/ denn der andere/ ſtreich die obgemeldte Fülle darauf/ lege denn ein Blätz darauf/ und beſtreichs. Du magſt alſo drey Blätz auf einander legen / ſchau aber / daß es nicht aufreiſſe/ backs in Schmaltz / ſo iſts gut; Sonderlich/ wenn man eine gute Brühe darüber macht.

### Lungen- und Leber-Mueß.

Siede die Lunge in halb Waſſer und halb Wein/ ſchneide ſie klein; Die Leber/ ſo nicht geſotten ſeyn ſoll/ ſchneide auch klein/ thus in ein mit Schmaltz geröſtet Semmel-Mehl / kehrs ein mahl oder etlich in der Pfannen über dem Feuer mit einen Löffel um/ gieß von der Lungen-Brühe darzu/ machs an mit Ingwer/ Zimmet/ geſtoſſenen Negelein/ Wein Beer und Roſinen / thus in einen Tiegel; Nimm Reh- oder Hüner-Blut/ wo du jenes nicht haſt/ ſeyhe es daran/ und laß es kochen/ doch nicht lange.

### Lungen-Torten.

Bereite die Lungen/ nachdeme ſie geſotten/ wie zu dem Lungen-Mueß/ hacks klein/ röſte gerieben Brod in dieſem Schmaltz/ röſte nach dem Brod auch die Lunge/ würtze ſie wohl mit Pfeffer/ Ingwer/ Saffran/ Wein-Beer/ Roſin / thue Brühe/ ſo viel genug iſt/ darzu/ laß es kochen / doch nicht gar zu trucken / laß wieder ein wenig überſchlagen/ klopfe Eyer daran/ rührs wohl unter einander/ thu es alsdenn in den Teig / backs/ wie es recht iſt / beſtreue es mit Zimmet und Zucker.

**Lutter-Tranck:** Nimm zu drey Maaß weiſſen Wein zwey Loth geſtoſſenen Zimmet/ und ein wenig Ingwer/ auch ein Pfund Zucker/ laß es ſieben oder acht Stunden in einem ſaubern und wohl-gemachten Geſchirr weichen; Alsdann muß man es ſo offt durch einem wollenen Sack lauffen laſſen/ bis er gantz klahr iſt/ nach dieſem in wohlverwahrte Flaſchen zum Gebrauch aufheben.

### Auf eine andere Art.

Drey Loth Zimmet/ ein Loth Violen-Wurtzeln/ Paradies-Körner/ und Ingwer/ jedes ein Quintlein/ und ein Pfund Zucker/ alles zerſtoſſen/ und auf obige Weiſe bereitet/ man kan auch etliche ſüſſe zerſtoſſene Mandeln dazu thun/ damit er ſich deſto eher läutere.

Item: Siede ein ziemlich Theil Zucker oder Honig im Wein / nachdem man es koſtbar haben will; Iſt es Honig/ ſo ſchäume es wohl/ thu darnach Negelein / Ingwer / Zimmet / Pfeffer- und Paradieß-Körner ziemlich viel gröblich zerſtoſſen drein/ laß es wieder ſieden/ wann es kalt wird/ rühre Saffran drein/ laß es ſo offt durch ein haaren Tuch lauffen/ bis es recht kalt iſt/ verwahre es/ und wenn du was brauchen wilt/ ſo mache den Wein damit an nach Belieben.

Extract zum Lutter-Tranck.

Nimm vom beſten Zimet vier Loth/ Cardemomen zwey Loth/ Muſcaten-Blumen und Negelein/ jedes ein Quintin/ Violen-Wurtzel/ Ingwer/ jedes ein halb Quintin / dieſes alles geſtoſſen; Thue es in ein Zucker-Glaß/ gieß ein Quartier Frantz-Brandwein darauf/ und ſetze es in eine warme Stube/ acht oder zwölf Tage hernacher preſſe es aus/ und verwahre es in ein Glaß/ auf eine Kanne Wein thut man ein Loth clarificirten Zucker/ und gieſſet es damit durch einander.

Eſſentz zum Lutter-Tranck.

Man nimmt Cardamom drey Loth/ Zimmet zwey Loth / Negelein ein Loth/ Ingwer und Galgant/ jedes ein Quintin; Dieſes geſtoſſen/ und mit ein halb Nöſſel Spiritus Vini, oder rectificirten Brandwein eingeweicht / und in gelinder Wärme wohl vermacht ſtehen laſſen; Von dieſem etzliche Tropfen genommen / unter Wein vermiſcht/ und angeſüſſet.

Lutter-Tranck zu machen:

Will man Aqua Vitæ machen/ daraus man allezeit einen Lutter-Tranck machen kan/ ſo mache es alſo:

Nimm 4. Loth auserleſenen Zimmet / ein Loth Ingwer / ein Quintlein Muſcaten-Nüſſe/ ein Quintlein Pfeffer/ und ſo viel Paradies-Körnlein / alles zerpulvert in zwey Maaß guten und offt abgezogenen Brandwein gethan / in einem Glaſe wohl vermacht/ darinnen 4. oder 5. Tage gelaſſen / und täglich drey oder viermahl wohl durch einander geſchüttelt/ damit die Krafft wohl in den Brandwein komme. Man ſeihet es hernach durch ein fein Tuch/ und hebet es auf; Man kan ſo viel geläuterten Zucker dazu thun/ als man will. Wenn man davon zwey oder drey Löffel voll in ein Maaß Wein ſchüttet/ machet es den gantzen Wein wohl-ſchmeckend.

## M.

Macrelen/ eine alſo genannte Art von kleinen See-Fiſchen/ welche hart von Fleiſch/ und ſehr delicat zu eſſen ſeyn. Sie werden mehrentheils nur im Sommer gefangen.

Ihre Zubereitung geſchiehet folgender geſtalt: Wann ſie ausgenommen ſeyn/ legt man ſie auf den Roſt/ und machet hernach eine Brühe von Butter und Stachel-Beer darüber. Etliche prägeln ſie auch in einer Pfannen/ man

mag ſie auch in eine Paſtete ſetzen / und Stachel-Beer darüber machen. Die Gräten und Köpfe kan man auf den Roſt legen / und denjenigen / ſo etwas lüſtern ſeyn / fürtragen. Die eingeſaltzene Macrelen muß man wohl wäſſern / und hernach in Waſſer ſieden / zuletzt obgemeldte Brühe darüber machen: Oder aber ſie ſchlecht aus Butter und Wein-Eßig genieſſen.

**Macronen** / Fr. *des Macarons*, ſolche zu verfertigen: Nimmt man ein Pfund Mandeln / welche in warmen Waſſer abgeſchälet worden / ſelbige ſtöſſet man / und netzet ſie mit Roſen-Waſſer / damit ſie keinen Oehl Geſchmack bekommen. Wann ſie nun wohl zerſtoſſen / alſo daß keine kleine Stücklein mehr zu finden ſeyn / ſo thut man ein Pfund Puder-Zucker daran / und miſchet alles wohl durch einander; Stoſſet auch ſolches von neuen. Hernach läſt man ſothanen Teig in einer Pfanne kochen / und thut von vier Eyern das geſchlagene Weiſſe dazu; Wenn man es nun vom Feuer ziehet / ſo formiret man die Macronen auf einem gantz trocknen Papier / und macht ſie bey einem ſachten Feuer gahr.

**Mägde** / Ancillæ, Fr. *des Servantes, Cuiſinieres*, in ſo weit ſie in der Küche gehören / ſollen des Kochens wohl erfahren / dabey reinlich / fleißig / unverdroſſen / nicht zänckiſch noch murriſch / und ihren Frauens / ob ſie gleich mehr als dieſe verſtünden / wiederbellend ſeyn; Man findet aber dergleichen / und mit dieſen Qualitäten begabte Mägde / welche / zumahl in ihrer Koch-Kunſt / denen Manns-Köchen Trotz bieten können / noch hin und wieder unterſchiedliche / dahero ſie dann nicht allein einige Thalers mehr Lohn als gemeine Hauß-Mägde bekommen / ſondern auch etliche unter ihnen groſſe Küchen zu dirigiren / auch wohl auf Hochzeiten / Kind-Tauffen und Banqueten zu kochen / vor ziemliche Belohnung bedungen werden; auch ſo ſie in ihrer Herrſchaffts Dienſten ſich einige Jahre wohl verhalten haben / endlich noch von derſelben eine freye Hochzeit / und allen Vorſchub zu ihrer künfftigen eigenen Haußhaltung bekommen / daß aber unter hunderten dieſes Glück kaum etliche wenige haben / iſt die Urſache / weil ſie der oberzehlte Qualitäten ſich auch nicht rühmen können / ihres böſen / zänckiſchen Kopffes / Faulheit und Unerfahrenheit halber / offt ihre Dienſte changiren müſſen / und wie es manchmahl an böſen Frauens gelegen / daß ſie alle Viertel-Jahr neue Mägde haben müſſen / alſo auch dieſe hingegen ihrer Untugenden halber / offt nolentes volentes gezwungen werden / das Hauß zu räumen / und ſich um andere Dienſte umzuſehen.

Es ſoll aber eine jede Hauß-Mutter nicht ſo gleich jedes hergelauffenes Menſch dingen und aufnehmen / ehe ſie zuvor ihres Verhaltens wegen ſich

erkundiget hat / weil nichts neues / daß ſolche Dirnen / wann ſie ihren Vortheil erſehen / einen guten Theil von dem / was ihnen angeſtanden / zuſammengepacket / und Diebiſcher Weiſe ſich damit unſichtbahr gemachet; So iſt es auch nichts neues / daß eine ſolche Magd von den Knechten oder Bedienten zur Unzucht verleitet / der Frau eine böſe Ehre verurſachet / ja wohl gar in kurtzer Zeit fruchtbahrer geweſen als die Frau ſelbſt in vielen Jahren nicht iſt; Nichts neues iſt es auch / daß durch unvorſichtige Dienſt-Boten / aus Fahrläßigkeit des Feuers / Hauß und Hoff in Brand gerathen / oder auch anderer höchſt-empfindlicher Schade verurſachet worden.

Solchem nach ſoll eine kluge Haus-Mutter hierinnen vorſichtig ſeyn / und zuforderſt ſich erkundigen / von wannen die Magd / welche ſie dingen / oder im Dienſte nehmen will / ſey; ob ſie fremde oder aber ein Landes-Kind? wer ihre Eltern? ob ſie an den Ort oder in der Nachbarſchafft Bekannte und Landes-Leute habe? ob ſie mehr gedienet? wo / und wie lange ꝛc. zu welchem Ende ſie hier und dar fleißige Nachfrage halten ſoll / ob der Magd Ausſage wahr ſey / wie ſie ſich in ihren angezeigten vorigen Dienſten verhalten? Iſt nun das Zeugniß gut / ſo kan ſie eine ſolche Magd wohl dingen / mit ihr wegen des Lohns ein Gewiſſes ſchlieſſen / und entweder / wie ſonderlich auf dem Lande gebräuchlich iſt / ſie gleich zugehen laſſen / oder aber mit Darreichung des Leykauffes / und beygefügten Glück-Wunſch / daß beede Theile ſolcher geſchloſſene Accord nicht gereuen möge / bis auf nechſtkommendes Ziel oder Quartal zur Gedult verweiſen: Fället aber die Antwort in ihren vorigen Dienſten widrig aus / daß ſie ein ſchlechtes Lob hat / oder die Frau nicht recht mit der Sprache heraus will / und eine zwey-deutige oder ſolche Antwort giebet / die weder kalt noch warm iſt / daraus man nicht weiß / was man machen ſolle / oder das Menſch hat gar keinen Bekandten weit und breit / ſo iſt es beſſer / man nehme ſolche Leute zuerſt nicht an / ehe man ſie hernach mit vielen Widerwillen / ja offt nach groß erlittenen Schaden / urplötzlich fortzuſchaffen genöthiget wird; Doch ſoll man auch denen gantz Fremden eine geringe Weg-Zehrung geben / damit ſie mit Ehren weiter kommen können; Dabey ihnen auch anweiſen / erſt bey geringen Leuten in der Nähe Dienſte zu nehmen / und eine Probe ihres Wohlverhaltens abzulegen / wodurch ſie alsdann zu fernerer Beforderung / und zuträglichern Dienſten / auch in vornehmen Häuſern kommen und gelangen können: Oder aber / ſo ſie ein feines redliches Angeſicht haben / guten Verſtand zeigen / dabey von guten Leuten zu ſeyn vorgeben / mit ihnen einen Verſuch auf etliche Wochen oder ein Viertel-Jahr thun. Wann ſie nun in ſolcher Zeit ſich wohl aufführen / kan man ſie

behalten. Im Gegentheil aber mit Reichung ihres gemachten Lohns/oder einer billigen Erkänntlichkeit wiedergehen laſſen.

Hiebey ſind aber die Hauß-Mütter wohl zu erinnern/ daß/ wann beſagter maſſen bey ihnen des Geſindes wegen Nachfrage gehalten wird/ ſie die Warheit zu ſagen kein Bedencken haben/ und nicht hinter den Berg halten ſollen; Dann eines Theils würden ſie dadurch ehrliche Frauen mit ſchlimmen Geſinde anführen und betrügen; Andern Theils ſolche liederliche und nichts-würdige Ehe-halten in ihrer Boßheit und Untugenden ſtärcken/ welche / ſo ſie nicht ſo gleich wieder Dienſte haben könnten/ ſich künfftig hin beſſer zu halten wohl würden gezwungen werden. Endlich ſo muß auch niemand dem andern thun/ was er nicht gerne wolte / das an ihm gethan würde: So wenig nun als es einer Frauen die eine Magd miethen wolte/ gefallen würde/ wann man ihr auf gethane Nachfrage/ von der Magd ihren Verhalten die Wahrheit verſchweigen wolte/ ſo wenig kan es auch andern gefallen/ daß ihnen ſolche von ihr verſchwiegen werden.

**Mägde-Feſt** / oder **Volcks-Flucht** / Poplifugia, item nonæ Caprotinæ genannt/ war ein ſonderbahres Sauff-Feſt in Rom/ welches an den nonis Julii, und zwar aus folgenden Urſachen gehalten wurde: Als nach dem Sieg Camilli wider die Gallier, die Römer an junger Mannſchafft gar ſehr geſchwächet waren/ wolten die Latini von ſolcher Gelegenheit profitiren/ und damit ſie eine Urſache zum Kriege finden möchten/ begehrten ſie/ es ſolten ihnen der Römer ihre Weiber und Töchter ausgeliefert werden; Als nun die Römer in dieſer Noth nicht wuſten/ was ſie thun ſolten/ erbot ſich eine Magd/ Nahmens Tutela, oder wie ſie ſonſt genennet wird/ Philotis, man ſolte ihr eine gute Anzahl ihres gleichen zugeben/ ſelbige aufs beſte ausſchmücken/ und damit in der Lateiner Lager hinausgehen laſſen; Welches auch geſchehen/ da dann dieſe Mägde ihre Perſohnen ſo wohl geſpielet/ daß ſie die Lateiner ſtarck berauſchet/ hierauf ihnen das Gewehr heimlich weggenommen/ und denen Römern ein Zeichen gegeben/ daß es nunmehro Zeit wäre auszufallen/ und die in Wein begrabene Lateiner zu überfallen; Welches ſie auch gethan/ und glücklich obgeſieget/ worauf zur Danckbarkeit allen Römiſchen Mägden die Freyheit gegeben / alle von denen Lateinern eroberte Beute gelaſſen / und Jährlich unter einen Caprifico oder wilden Feigen-Baum der Junoni Caprotinæ geopffert worden/ wobey ſich alle Mägde toll und voll geſoffen/ und andern Muthwillen mehr verübet haben.

**Magen**/ Ventriculus, Fr. l'E-

*ſtomac*, iſt eine Behältnüß der Nahrung an Speiſe und Tranck/ welche durch die Speiſe-Röhre/ Oeſaphagum, die eine Röhre oder Art eines geraden Darmes iſt/ und von der Gurgel bis zu dem Eingang des Magens gehet/ dahinein gebracht worden. Der Magen lieget immediatè unter dem Diaphragmate, zwiſchen der Leber und der Miltz; Er hat zwey Orificia oder Mund-Löcher/ ſein Eingang wird Orificium ſuperius, das obere Magen-Mund-Loch/ ſein euſerſtes Ende unten/ Orificium inferius, der untere Magen-Mund genennet. Seine Geſtalt iſt einer Sack-Pfeiffen nicht ungleich/ der gröſte Theil ſeines Corporis liegt zur lincken Seiten/ er iſt zuſammen geſetzt von drey Membranis, von einer communi, die er von dem Peritonæo bekömmt/ und von zweyen propriis; Die zwo oberſten ſind eben und glatt/ die inwendige iſt gantz runtzlicht und verſchrumpfft.

Seine rechte oder eigentliche Subſtantz iſt fibroſa, und lauffen dieſelbe Zaſern Creutz-weiſe durch einander/ damit alſo Motus ipſius conſtrictorius, ſeine Zuſammenziehung deſto beſſer befordert werde; Dann obgleich der Magen ſich ſelbſt nicht ausweiten kan/ ſondern allein von genoſſener Speiſe und Tranck ausgedehnet wird/ ſo hat er dennoch eine angebohrne Bewegung/ ſich zu ſchlieſſen/ und um das Genoſſene ſich feſt zuſammen zu ziehen. Bey ſolcher Schlieſſung fänget ſein fermentum acidum oder eſurinum, wie Helmontius redet/ zu würcken an/ durchgehet die ſchon im Munde etlicher maſſen bereitete Speiſe/ ſamt den Tranck/ und machet daraus einen weißlichen Brey-förmigen Chylum. In währender dieſer Dauung ſind beydes ſein Ein- und Ausgang (ſtomachus & Pylorus) geſchloſſen/ jedoch dieſer letztere nicht ſo feſt/ daß nicht das leichteſte Theil des neuen Chyls nach gerade hinunter in die Därme flieſſen könne/ bis das ſchwerſte und am Boden liegende auch verdünnet/ und nachgedrücket wird.

Wie lange Zeit aber zu ſolcher Dauung erfordert werde/ kan man/ weil nicht alle Menſchen einerley Stärcke des Magens haben/ auch alle Speiſen nicht von einerley Zärtlichkeit ſeyn/ ſo genau nicht wiſſen; ſo viel aber kan man ſagen/ daß ein geſunder Magen zur Verdauung der Milch ohngefehr eine Stunde/ zu Kohl-Kräutern und Fiſchen 2. bis 3. Stunden/ zu feſt-gebackenen Brod und Kuchen vier Stunden/ zu zartem Hüner- Lamm- und Kalb-Fleiſch fünfe/ zu Schaaf- und Rind-Fleiſch aber ſechs bis ſieben Stunden/ ehe ſie in einen rechten Chylum verwandelt werden/ haben müſſe; Was aber die Schwach-mägigen anlanget/ bedürffen ſelbige nach Proportion einige Stunden mehr zu ſolcher Verrichtung.

Ins gemein wird der Magen beſchuldiget/ daß er dem Haupt durch die

von ihm aufſteigende Dünſte gar offt beſchwerlich falle/ weil aber das Haupt ſowol / als der Magen / allerley Schwachheiten an und vor ſich ſelbſt unterworffen/ ſo iſt unnöthig/ bey allen Flüſſen oder Weh-Tagen des Haupts dem Magen ohne Unterſcheid zu beſchuldigen/ ſondern vielmehr/ und nach Beſchaffenheit die Urſach in dem Haupt ſelbſt zu ſuchen ; Uberdem iſt auch nicht zu glauben/ daß die Dünſte aus dem Magen durch die Kehle gerades Weges ins Haupt fahren/ ſintemahl derſelbe gegen den Mund ſich öffnet/ und nicht weniger die Dünſte als die Ructus oder Rilpſe dadurch auslaſſen kan. Was aber den andern Weg per vaſa betrifft/ da iſt der Wahrheit ähnlicher / daß durch die Blut- und Puls-Adern einige Dünſte aus dem Magen per Circulationem mediatam, mit nach den Kopf geführet werden können ; Wie dann auch im Gegentheil das Haupt den Magen/ wegen der bekannten Mittheilung einiger Nerven aus dem VI. Paar bisweilen ein Brechen verurſachet.

Exempla unterſchiedlicher ſehr ſeltſam beſchaffen geweſener Mägen/ finden ſich bey denen Phyſicis und Anatomicis hin und wieder beſchrieben; Alſo meldet D. Tiling in ſeiner Tuba uteri ſect. 2. p. 90. daß in Oſt-Frießland ein See-fahrender Mann / der offt nach Grönland auf dem Wall-Fiſch-Fang gefahren / nachdem er an langwührigen Leibes-Schmertzen endlich ſeinen Geiſt aufgeben müſſen/ in ſeinem Magen ein mit Haaren bewachſenes Gewächs / faſt wie ein junger See-Hund geſtaltet/ gehabt habe. Ein anderer Mann aber / deſſen Meybomius in der Braunſchweigiſchen Chronick gedencket / ſoll einsmahls/ nachdem er einen Trunck warmer Milch getruncken / vorhero aber auch groſſe Magen-Schmertzen empfunden hatte / 2. kleine weiſſe Hündlein ausgeſpyen haben ; Woraus einiger maſſen erhellet / daß Bartholinus de Part. inſolit. Viis Cent. 3. Epiſt. 5. Hiſtor. 98. und obbeſagter Tilingius d. l. nicht allerdings zu verwerffen/ wann ſie ſchlieſſen / daß nicht allein in der Mutter (utero) ſondern auch an einen andern Ort des Leibes / wo nemlich Hitze und Raum iſt / eine Frucht könne erwachſen/ und zur Zeitung gebracht werden. Und weil der Magen inſonderheit hierzu nicht ungeſchickt/ wegen ſeines Raums und Hitze iſt/ als komme es offtmahlen/ daß der Saame von dieſem oder jenem Thiere/ den man durch Eſſen oder Trincken irgend hinein geſchlucket/ mit der Zeit in dem Magen erzeitige / und endlich nach verurſachten Schmertzen durch Erbrechen zum Munde heraus geworffen werde; Dann in dem Saamen iſt die Bildungs-Krafft / wann derſelbe eine gemäßigte Hitze vorfindet / wie in dem oberſten Theil des Magens / ſo kan er darin eben ſo / wie in dem Utero, ſeine Zeitigung erreichen ; Gleichwie wir ſehen/

hen/ daß in Egypten/ und auch in Jta- lien und Engelland/ die Küchlein ohne eintziges Zuthun der Hennen/ in denen mäßig-behitzten Brüt-Oefen ausgebrühtet werden.

Aus dieſem Grunde iſt es nicht unmöglich geweſen/ daß jene Dirne zu Altenburg/ deren Bartholinus Cent. 4. Hiſt. 49. gedencket/ etliche Jahr lang viele Fröſche und Kröten von ſich geſpyen/ weil ſie aus Unvorſichtigkeit zu viel trüben Waſſers eingeſoffen/ und dabey ohne Zweifel den Saamen ſolches Ungezieffers in ihrem Leibe bekommen. Borellus Cent. 1. Obſerv. 9. berichtet/ daß die Frau eines Frantzöſiſchen Edelmanns/ Nahmens von Paraſols, nach langer Zeit vorhero empfundenen Leibes-Schmertzen/ endlich einen lebendigen Fiſch/ 6. Finger lang/ von ſich erbrochen. Ein Bauer in dem Bremer Gebiete hat/ wie Tilingius de Tuba Uteri Sect. 2. pag. 90. angemercket/ Anno 1699. verſchiedene Schlangen und ander Ungezieffer/ wie Scorpionen geſtalt; Eine andere Magd aber/ davon Berellus Cent. 1. Obſerv. 23. Meldung thut/ zwey Thierlein/ die den Salamandern oder Molchen gleicheten/ von ſich gebrochen.

Unter andern aber kommt ſonderlich dieſes manchem unglaublich vor/ daß in der Verdauung des Magens etwas könne überbleiben/ welches dem Fermento und der groſſen Hitze des Magens aufm Grunde nicht ſolte zu theil werden; Daß aber offt etwas lange Zeit im Magen liege/ ehe es von deſſen Verdauung angegriffen wird/ ſolches beweiſen verſchiedene Exempel. Dann wie offt ſehen wir einen Patienten, gleich nach eingenommener Mahlzeit/ ſich erbrechen; Da doch nur Schleim/ und nichts von Speiſen heraus kommet. D. Kerkring cent. rar. Obſerv. 6. erzehlet/ daß ein Menſch etliche Stücker Tauben/ nachdem er ſie ſchon über 3. Monaht im Leibe gehabt/ gantz unbeſchädiget/ und voller Safft von ſich gebrochen.

Im übrigen iſt es nichts neues/ daß auch wohl durch andere Wege der überladene Magen und Gedärme ihren Ausgang ſuchen/ wann ihnen der natürliche Weg verſtopffet/ oder von der Natur gar verſchloſſen iſt. Alſo erzehlet offtgedachter Bartolin. Cent. 1. Hiſt. 65. p. 114. von einem Jtaliäner/ welcher/ weil ihm die Natur unten am Leibe gantz keinen Ausgang verſtattet/ auch ſo gar nicht ein Zeichen ſeines Geſchlechts übrig gelaſſen/ im Anfange den Weiblichen Nahmen Anna erhalten/ als ihm aber im 24. Jahr der Mund behaaret zu werden begunte/ da legte man ihm einen Mannes-Nahmen bey. Dieſer Menſch hat in Ermangelung des untern Abganges ſeine Excrementa jedesmahl/ vermittelſt eines Horns/ ſo er tieff in den Mund geſtecket/ durch den Hals aus dem Magen von ſich gegeben/ und ſolches gebührlich und allemahl/ wann die Dauung

im Magen geſchehen; Es iſt aber niemahlen das Geringſte von denen unverdaueten Speiſen auf ſolche Weiſe mit heraus gekommen.

Was den Genuß der Thiere-Mägen in der Speiſe betrifft / ſo ſeynd die vier-füßigen Thiere ihre Mägen und Kaldaunen von harter und kalter Subſtantz / welche zu verdauen / ein guter Magen erfordert wird; Ja / wann ſie ſchon verdauet ſeyn / geben ſie doch wenig Nahrung / und auch kein gut Geblüt / weswegen ſie im Zurichten viel Gewürtz erfordern.

Die Mägens in denen Vögeln ſeynd gleichfals von harten und derben Fleiſch / und erfordern eine ſtarcke Dauung; Jedoch werden hievon die **Gänſe-Mägen** / als welche die zärteſte unter allen ſeyn / ausgenommen / imgleichen auch die **Hüner-Mägen** / welche mit einer beſondern Krafft dem Menſchlichen Magen zu ſtärcken / und die Dauung zu befördern / begabt ſeyn ſollen.

Den Magen zu ſtärcken / gebrauchen ſich einige guter Aromatiſcher Aquarum Vitæ, welche folgender Geſtalt zubereitet werden:

Nimm gröblicht-zerſtoſſenen Aniß ein halb Pfund / Calmus / Angelick-Wurtzel / jedes 2. Loth / ſüß Holtz / anderthalb Loth / Citronen- und Pomeranten-Schalen und Zimmet / jedes ein halb Loth / Cardamomen ein Quintlein; Gieſſet 5. bis 6. Maaß guten Brandwein darauf / laſſet es etliche Tage ſtehen / ziehen dieſen ſodann herüber / und verſüſſet ihn mit geläuterten Zucker.

### Rothes Aqua Vitæ zur Stärckung des Magens.

Nehmet 2. Loth Zimmet / rothes Sandel-Holtz ein halb Loth / Gewürtz-Negelein / Muſcaten-Blumen / Cardamomen / Galgant / Paradis-Körner / jedes 15. Pfeffer-Körner ſchwer / Muſcaten-Nüſſe ein Quintlein. Wann alles gröblich zerſtoſſen / ſo gieſſet eine Maaß wohl ſtarcken Brandwein darauf / laſſet dieſes 8. Tage lang zuſammen ſtehen / und ſchüttet es zum öfftern unter einander; Laſſet dann den von Speciebus wohl geſättigten und geſtärckten Brandwein durch ein Fluß-Papier lauffen / verſüſſet ihn letztlich mit 3. bis 4. Loth geläuterten Zucker.

### Grünes Magen-Aqua Vitæ.

Nehmet 3. Loth Zimmet / Ingwer / Galgant und Calmus / jedes ein halb Loth / Muſcaten-Nüſſe / Muſcaten-Blumen / Gewürtz-Negelein / jedes ein Quintlein / Florentiniſcher Violen-Wurtzel ein halb Loth / krauſer Müntze oder Deumenten und Meliſſen, jedes eine kleine Hand voll / alles klein zerſchnitten; Füllet es in ein wohl-vermachtes Glaß / gieſſet 2. Maaß guten ſtarcken Brandwein darauf / laſſet es an einen warmen Ort ſtehen / und ſchüttelt es öffters um / bis der Brandwein eine ſchöne Farbe bekommen / ſeyhet ihn durch / und verſüſſet

ſüſſet ihn mit geläuterten Zucker / wie bekannt.

**Einen guten Magen-Balſam zu machen:**

So nehmet eine halbe Untze Chocolade, drey Untzen Confect-Alchermes, zwey und ein halb Quintlein ausgepreſtes Muſcaten-Oehl / zwey Quintlein ſchwartzen Peruvianiſchen Balſam / und ein Quintlein Zimmet-Balſam. Aus allem dieſem machet / vermittelſt eines Malvaſir-Weins / einen Balſam / und ſchlaget ihn über den Magen / ſo werdet ihr die kräfftigſten Würckungen eines fürtreflichen Magen-ſtärckenden Cataplaſmatis empfinden.

**Magen-Confect.**

Nimm 1. Pfund Zucker / gieß friſch Waſſer darauf / und laß ihn ſo lange ſieden / daß er gantz dicke wird / thue allerley Gewürtz hinein / auch klein geſchnittene Limonien-Schalen / mache es mit ſchönen Mehl zu einem Teige / welger es fein dünne / und drucke es in Höltzerne Formen: Du muſt ſie aber mit eitel Zucker ausmachen / ſchmiere das Torten-Blätlein ein wenig / und backe es / aber nicht braun: Indem ſie backen / ſo nimm Eyer-Klar und Roſen-Waſſer / mit Zucker ſüß gemachet / damit beſtreiche / und backe ſie wieder in der Torten-Pfanne.

Item: Nimm gantz klein geſtoſſene Mandeln / und zu Pulver geſtoſſene Zwieback / jedes 1. Pfund / durchgeſiebten Zucker 2. Pfund / eingemachten Ingwer und Muſcat / jedes 8. Loth / Zimmet 4. Loth / guten Muſcus 10. oder 12. Gran / Citronen-Eſſentz ein halb Drachma, das Gewürtz und den Ingwer ſtoſſet gantz klein / miſchet es alles wohl unter einander / und feuchtet es mit Roſen-Waſſer / bis zur Maſſam an / rollet es alsdann / und drucket es in höltzerne Formen / dörret es bey gelinden Feuer / in einer Pfanne ab. Dieſes iſt eine rechte Hertz- und Magen-Stärckung.

**Magen-Morſellen zu machen:**

So nimm 1. Pfund Zucker / gieß einen Drittel Waſſer daran / ſetze es über Kohlen; Wann es anfänget zu ſieden / ſo ſeyhe es durch eine Hären Siebe in einen andern Keſſel / laß ihn wohl dicke ſieden / gieß ein wenig Roſen-Waſſer daran / rühre es / bis es kalt und dicke wird / alsdann thue Zimmet / ein wenig Nägelein / Muſcaten-Blumen / Cordamumen / Cubeben / und ein wenig Ingwer darzu / rühre es wohl unter einander / und mache Morſellen daraus / und laß ſie hart werden.

Item: Nimm Ingwer / Zimmet / Muſcaten-Blumen / jedes ein halb Loth / Cordomumen ein Loth / Nägelein anderthalb Quintlein / Zucker ein Pfund / und mache Morſellen.

**Eine andere Magen-Stärckung:**

Nimm rothen Roſen-Zucker / eingemachten Ingwer und Citronat / Quitten-Latwergen / jedes 2. Loth / Deumenten-Safft oder Zucker ein Loth / ein-

eingemachte Muſcaten-Nüſſe anderthalb Quintlein / ein wenig Mandeln / und ein wenig Piſtaci-Nüßlein / zerſchneide es / und vermiſche es mit einer eingemachten Ingwer-Brühe / daß es dünne werde / wie eine Latwergen / und iß täglich einer Welſchen Nuß groß davon / eine Stunde vor dem Eſſen.

## Eine andere Art gute Magen-Morſellen zu machen:

So nimm ein Pfund Zucker / läutere ihn / und laß ihn ſo lange ſieden / bis er ſpinnt / oder daß du ihn ziehen kanſt / alsdann nimm ihn vom Feuer / laß ihn verkühlen / und thue darzu ſüſſe Mandeln ein Viertel-Pfund / Zimmet / Nägelein / Muſcaten-Blumen / jedes ein halb Loth / Cardomumen und Cubeben / jedes 1. Quintlein / auch etwas von einer Citronen-Schaalen / die Mandeln müſſen klein gehacket / das Gewürtz gröblich geſtoſſen / und die Citronen-Schale in gantz kleine Würfflein geſchnitten werden / rühre es wohl untereinander / und gieß es in eine Forme. Wann es erkaltet / ſo kanſt du es ſchneiden wie du wilt. So du vermeyneſt / daß es zu dünne / ſo thue noch ein halb Viertel Mandeln darzu: Es iſt aber zu mercken / daß die Citronen-Schaalen ein wenig mitgekochet werden müſſen.

Item: Nimm Mandeln / Piſtacien und Datteln / jedes 4. Loth / Muſcaten-Blumen und Zimmet jedes ein halb Loth / Cubeben / Galgant und Cardomumen / jedes ein halb Quintlein / und endlich ein Pfund Zucker / das Gewürtz muß gröblich geſtoſſen / die Mandeln und Piſtacien länglich geſchnitten werden / und in den Zucker / wann er verſchäumet iſt / und nicht mehr ſiedet / muß man ein wenig Lavendel-Waſſer gieſſen.

Item: Nimm 2. Pfund Zucker / kläre ihn / und laß ihn halb kochen / thue ihn vom Feuer / und rühre ihn ein wenig / daß er weiß werde / gieß ein wenig Roſen-Waſſer darzu / laß ihn wieder einſieden; Nimm ihn alsdann vom Feuer / und rühre ihn ſo lange / bis er klebet; Laß ihn hierauf wiederein wenig warm werden / und rühre folgendes klein geſtoſſenes Gewürtz hinein / Zimmet und Ingwer / jedes 3. Loth / Muſcaten-Blumen 1. Loth / Nägelein ein halb Loth / Cardemumen auch ſo viel / und gieß es hernach in Formen.

Item: Nimm Zucker ein Pfund / Piſtachien und Pinnüſſe / jedes 1. Loth / ſubtil gepulverten Roßmarien / ein halb Loth gepulverte Roſen und Cubeben / jedes ein Quintin / und endlich eine gute Muſcaten-Nuß / und procedire im übrigen wie zuvor gelehret worden.

## Ein gut Magen ſtärckendes Pflaſter zu machen:

So nimm 1. Stück Rocken-Brod / auf der Kohlen braun gebraten / 3. oder 4. Loth ſchwer / weiche ſolches in Wein-Eßig / nimm ein wenig Sauer-Teig darzu / miſche darunter Pulver von Maſtix, Weyrauch / und von gedörreten

reten Balſam-Kraut / jedes ohngefehr 1. Quintlein: Nimm ferner Gerſten-Mehl darzu / nach Gefallen / thue auch etwas Specerey von Jngwer / Muſcaten und Zimmet darunter / ſtreiche es auf einen Leinen Tuch oder Parchent / und lege es auf den Magen.

Hahnen-Magen gedörret und gepulvert in Wein getruncken / ſtärcket auch vortrefflich den Magen / und iſt gut vor den Stein.

**Maguey- oder Metl-Baum** / wächſt häuffig in Neu-Spanien / und weil man zur Nothdurfft mit Waſſer Wein / Oehl / Eßig / Honig / Syrop / Faden-Holtz / Nadeln / und andern nützlichen Dingen dadurch kan verſehen werden / als halten die Einwohner des Landes gar viel darauf / daß ſie gemeiniglich zu ihren Nutzen einen ſolchen Baum neben ihr Hauß pflantzen / wiewohl er auch im Felde wächſt / wo man ihn hinſetzet / und ſeiner wartet.

Seines Küchen-Gebrauchs nur zu gedencken / ſo ſchneidet man den Stam̃ auf / wann er noch jung iſt / und läſſet eine Hohle im Baum / daraus ziehet ſich der Safft wie Waſſer / welches man trincket / und ſehr ſüß und geſund befindet. Wann es ein wenig geſtanden / ſo wird gar Wein daraus / der in einigen Tagen zu ſcharffen Eßig wird. Wann man dieſes Waſſer bey dem Feuer ſiedet und läutert / ſo giebet es Honig / und wann es nur halb aufgeſotten / einen guten Syrop. Ein einiger ſolcher Baum giebet über 50. Eymer Saffts / aus welchen hernach Honig / Eßig / Oehl / Syrop und Zucker bereitet wird.

**Mahl / Mahlzeiten / Gaſt- Freuden- Hochzeit- Mittag- Abend- Trauer- und Liebes-Mahl** / 2c. kommt her von dem Wort **Mahl** / welches in alten Geſetz-Büchern auf Lateiniſch *Mallus* heiſſet / und den Ort des Gerichts / item ein abgeſtecktes Ziel bedeutet; Daher *mallare*, einen vor Gericht / das iſt / an denjenigen Ort zu kommen einladen / an welchem das Gericht gehalten und geheget wird. Es wird ſolches darum der gewiſſen Eſſens-Zeit beygeleget / weil ſolche faſt meiſtentheils in der gantzen Welt gegen den Mittag und Abend / als gewiſſen Terminen gehalten wird / und alsdann das Wort **Mahl** nicht ſo wohl vor ſolchen Termin, als vor die Sache ſelbſt zu verſtehen iſt; Daher vielfältig in der Schrifft das Wort **Mahl** vor zubereitete Speiſen / welche zu verzehren die Gäſte eingeladen werden / genommen wird.

Solche Mahlzeiten seynd nach obiger Eintheilung unterſchiedliche / als **Gaſt-Mahl** / davon unter dem Wort **Gaſtereyen** gehandelt worden; **Freuden-Mahl** / unter welchen groſſer Herren Banquets, item die Hochzeiten / Kind-Tauffen / und andere frölige Zuſammenkünffte zu zählen ſeyn; **Trauer-Mahle** / dergleichen die Alten

über

über ihre Todten / und nach vollbrachter Leich-Begängniß hielten/um ſich in Gegenwart naher Freunde etlicher maſſen wieder zu tröſten ; Wie dann noch heutiges Tages in vielen Städten gebräuchlich iſt / daß man denen zur Leiche Gebetenen hernach ein Begräbniß- oder Trauer-Mahl/ ſonderlich aber denen nächſten Freunden und Anverwandten ausrichtet/ welche auch wohl ſelbſt in ihren eigenen Häuſern etliche Speiſen zurichten laſſen/ und ſolche in das Trauer-Haus ſchicken/ damit ſie ſolche daſelbſt mit denen Leidtragenden verzehren / und ſelbige in ihrer Betrübniß einiger maſſen wieder aufrichten mögen. Zu dieſen Trauer-Mahlen könte man auch diejenige rechnen/ welche unterſchiedliche/ theils Chriſtliche/ theils Barbariſche und Heydniſche Völcker/ über dem Grabe ihrer abgeſtorbenen nächſten Freunde anzurichten pflegen ; Da ſie nemlich allerhand gekochte Speiſen auf die Begräbniß-Stellen ſetzen / in Meynung/ daß der Abgeſtorbene noch eine Zehrung auf den Weg nach jener Welt nöhtig haben möchte. Alſo ſchreibet Johann Arnold von Brand in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach Moſcau von denen Begräbniß-Ceremonien der Litthauer / daß ſie einen groſſen Topf voll Fleiſch kochen / und ſolchen neben das Grab ihres abgeſtorbenen Freundes niederzuſetzen pflegen/ zu Hauſe aber wiederkommende / alsdann einen gantzen geſchlachteten und zugerichteten Ochſen aufzehrten / und ſo lange beyſammen blieben/ bis nichts mehr davon übrig wäre. Ein gleiches erzehlet er von der Liefländer ihren Begräbniß-Ceremonien, und daß ſie ſonderlich ihren Todten noch zu guter Letzte zurieffen : Warum biſt du geſtorben ? Haſt du nicht gegeſſen oder getruncken ? Habe ich übel mit dir gelebet/ daß du mich verlaſſen ? Warum biſt du von uns geſchieden ? Ach ! ſtehe wiederum auf / und laſſe dich auf das beſte von mir empfangen ; Worauf ſie des Abgelebten Grab mit Kuchen/ welche ſie Piragen nennen/ Brod/ Käſe und andern gewöhnlichen Speiſen und Tranck beſetzten / und nachdem es eine Zeitlang geſtanden/ ſolches endlich ſelber verzehrten / und dabey ohne Unterlaß ihren Todten zurieffen: Ach! daß du doch aufſtündeſt / und dich mit uns luſtig macheteſt/ ſtehe auf/ mein Freund/ und nehme mit uns vor lieb ; Warum bleibeſt du im Grabe liegen ! Dieſes muß auch von dem geringſten Bauren/ der dem Todten verwandt geweſen/ beobachtet werden / und muß dieſes/ wofern er viel abgelebte Verwandten gehabt / auf eines jeglichen ſeinem Grabe jährlich alſo gepflogen werden ; Iſt er gar arm / ſo iſt er doch gehalten / eine Maaß Bier aus dem Kruge zu erkauffen / damit er obige Ceremonie vollziehen möge. Von der Königin Artemeſia lieſet man / daß / als ihr Ehe-Herr der König Mauſolus verſtorben/ ſie aus hertzlicher Liebe zu denſelben

deſſen

deſſen todten Cörper zu Aſche verbrandt / und täglich ein wenig von ſolcher Aſche im Wein gethan und ausgetruncken / damit ſie ſolcher geſtalt ein lebendiges Grab ihres Ehe-Mannes werden möchte. Die Barbariſche Cannibalen oder ſo genannte Menſchen-Freſſer laſſen ihre beſte Mahlzeiten in dem Fleiſch ihrer gefangenen Feinde oder abgeſchlachteter alter Eltern beſtehen / welches wohl rechte Barbariſche Trauer-Mahlzeiten mögen genennet werden.

**Trauer-Mahlzeiten** / moraliter genommen / halten auch betrübte und bedrängte Wittwen und Wayſen / arme Noth-leidende / unſchuldig Unterdrückte / in Gefahr nnd Furcht des Todes Schwebende / und in Summa, alle die ſich mit Brod und Waſſer der Trübſahl ſpeiſen / ihren Tranck mit Thränen / und ihr Brod mit Aſche miſchen und würtzen müſſen. Wie traurig manchen Miſſethäter die Henckers-Mahlzeit ſey / iſt an denen meiſten Maleficanten ihren Bezeugungen abzuſehen / und unter dem Wort **Henckers-Mahlzeit** beſchrieben worden. Der **Liebes-Mahle** / was ſolche in der erſten Chriſtlichen Kirchen bedeutet haben / haben wir gleichfals unter ihrer eigenen Benennung gedacht.

Alle dieſe jetzt-erzehlte Mahlzeiten ſeynd wieder anzuſehen / wie ſie theils prächtig und exceſſiv, theils ordinaire und vielfältig ſeyn / und zwar dieſes letztere in Anſehung der Länge des Jahrs / in welchem nach dem bekannten Sprichwort der Tage viel / der Mahlzeiten aber noch mehr / und zwar wann man deren täglich 2. rechnet / 730. ſeyn ; Dannoch ſchaffet der wunderthätige GOtt / daß alles Fleiſch ſolche zur Genüge habe / und wann wir nur in einer mittelmäßigen Stadt 10000. lebendige Menſchen-Seelen rechnen wollen / dieſelbige zuſammen ſieben tauſend mahl tauſend und dreymahl hundert tauſend Mahlzeiten genieſſen / wie wir ſolches unter dem Wort Göttlicher Güte mit mehrern bewieſen und bewundert haben. Ob nun wol die Allmacht GOttes ſolche reichlich giebet / ſo ſündigen doch diejenige gröblich / welche den Exceſs dermaſſen bey ihren Mahlzeiten faſt ordinaire regieren laſſen / daß der Splendeur und die Ubermaaß an allen Seiten hervor leuchtet / die auch mehr auf die Sättigung ihres Leibes / als auf die Sättigung der Seelen bedacht ſeyn / und wenig daran gedencken / ob ihr armer Nächſter (der ſich nur offt mit dem Lazaro von denen von ihrem Tiſch fallenden Broſamen zu ſättigen begehret / ſolche aber nicht einmahl habhafftig werden kan) auch ſatt zu eſſen habe / oder aus Hunger und Kummer darben müſſe.

**Die Ordnung der Zeit bey denen Mahlzeiten** betreffend / iſt ſolche / wie oben ſchon gemeldet / faſt durchgehends der Mittag und Abend ; Wegen der langen Nacht aber / und weil im Schlaff der Magen am beſten ſeine

Dauung hat/ und alſo ſchon des Morgens/ um Speiſe zu haben/ wieder angefodert/ iſt das Frühſtücken/ bey den Römern Prandiculum oder Jentaculum genannt/ aufkommen; Da ſonderlich die Leute/ welche ſchwere Hand-Arbeit thun/ ein gut Stück Käſe und Brod mit Appetit zu ſich nehmen. Unſere heutige galante Welt braucht an deſſen ſtatt den koſtbaren Thée, Reiche und nach der Geſundheit Lebende eine kräfftige Bouillon; Denen Kindern aber wird ein gutes Butter-Brod gereichet. Hierauf folget die Mittags-Mahlzeit/ welche recht den Magen anfüllet/ und bey geſunden Leuten ſo leicht verdauet wird/ daß ſie das Veſper-Brod/ Merendam genannt/ noch wohl zu ſich nehmen können/ ehe das völlige Nacht- oder Abend-Eſſen anbricht/ und aufs neue mit dem Tiſch-Tuch zur Tafel geläutet wird; Da dann mancher mehr Speiſe offt zu ſich nimmt/ als er die Nacht über verdauen kan/ und dannenhero ſeinem Fraß allein zuzuſchreiben hat/ wann er nicht ruhig ſchlaffen kan/ und ſich immer im Bette hin und wieder werffen muß/ welche Betrachtung viele bewogen/ daß ſie vom Abend-Eſſen gantz abſtehen/ und mit der einigen Mittags-Mahlzeit allein ſich vergnügen. Manchem/ und ſonderlich die keine eigene Haus-Haltung haben/ lehret es auch die Menage wohl/ daß ſie nur einmahl des Tages eſſen müſſen; So wird auch bey vielen das Sprichwort erfüllet: Ein Reicher iſſet/ wann er will/ ein Armer/ wann er etwas hat. In vielen ſowol groſſen/ als kleinen Städten/ iſt auch die löbliche Gewohnheit eingeführet/ daß man armen Schülern wöchentlich ein oder zwey Mahlzeiten giebet/ ſolches nennen die armen Schluckers menſam ambulatoriam, und haben in dieſem Stück die mittelmäſſige Bürger und Handwercks-Leute faſt den Vorzug/ daß ſie charitabler als manche Reiche ſeyn/ weil ſie viel eher einen nothdürfftigen Schüler/ Studenten oder Exulanten eine Mahlzeit als die reichen Bürger geben; Dieſe hingegen lieber ihre Freunde und Schmarotzers/ oder wohl gar Poſſen-Reiſſers/ als ſolche nothleidende Glieder Chriſti um und bey ſich haben mögen: Zumahlen/ wann es ihnen in der Natur iſt/ daß ſie keine Mahlzeit allein thun können/ und ihnen das Eſſen in Compagnie beſſer als allein ſchmecket/ welches dann/ nachdem eines jeden Stand und Vermögen es zugeben will/ nicht eben zu tadeln wäre/ wann nur die Mitgeladene ſolche Leute wären/ von denen ein erbaulicher Diſcurs und kluge Tiſch-Reden zu erwarten ſtünden; Dergleichen vor Zeiten die Philoſophi und gelehrte Leute (welche mehrmahls die Kayſer und andere hohe Potentaten mit an ihre Tafeln gezogen) geführet haben. Wo es aber der Staat oder das Vermögen nicht mit ſich bringet/ viel unnütze Tiſch-Gängers und Frey-Eſſers zu halten/

halten / da heiſt es nach dem gemeinen Vers:

Ædificare domos & corpora paſcere multa
Ad paupertatem proximus eſt aditus.

Ohne Nohtdurfft viel ernähren/
Iſt der Weg ſich auszuzehren.

Oder/ wie es die Frantzoſen geben / der nächſte Weg nach dem Hoſpital zu.

Von denen **bey einer Mahlzeit aufzuſetzenden Gerichten** / iſt wieder der Unterſchied / nach der Jahrs-Zeit / der zu Tiſche Sitzenden ihrer Complexion, Stand und Vermögen/ wie auch nach ihren Alter und Belieben anzuſehen. In einem jeden Monaht hat es der Göttlichen Providentz gefallen / daß der Menſch eine Abwechſelung an Speiſen haben ſolte/ deren er ſich dann/ wann es nicht mit Ubermaaß geſchiehet / ohne Sünde gar wohl bedienen kan. Alſo giebet das Früh-Jahr ſchöne Kräuter / imgleichen das leicht zu verdauende Kalb- und Lamm-Fleiſch / und unterſchiedliche Gattungen Fiſche ; Der Sommer vielerhand Früchte/ mancherley Geflügel/ und wiederum gewiſſe Arten von Fiſchen ; Der Herbſt das fette Rind- und Hammel-Fleiſch / und unterſchiedliches Wild und Geflügel/ auch Erd- und Baum-Früchte ; Der Winter aber Rind- und Schweinen-Fleiſch / und was ſonſt noch von dem Herbſt her eingeſammlet worden. Aus dieſen allen werden denen Reichen vielerhand gemiſchte/ denen geringen Leuten aber einfache Eſſen zu Tiſche gebracht/ jenen bey ſo viel Schüſſeln und Aſſietten voll/ dieſen bey einen oder höchſt zweyen / dabey ſich ein Gottsfürchtiger Daniel, nebſt ſeinen Geſellen/ offt beſſer und geſunder befindet/ als ein Reicher / deme der Tiſch mit Speiſen überfüllet wird / deren ſtarck ausdünſtender Geruch offt allein kräfftig genug iſt/ ſatt oder gar kranck zu machen. Daß auch vor alte Leute und ſchwache Mägen weichere und gelindere Speiſen/ als vor junge und ſtarcke gehören / und anders ein Italiäner/ anders ein ſtarcker mit guten Appetit verſehener Weſtphälinger müſſe geſpeiſet werden / iſt auſſer allen Zweifel längſt durch die Erfahrung bekandt. Und ſo will auch das Abend-Eſſen nicht auf ſolche Manier, wie die Mittags-Mahlzeit angerichtet ſeyn / ſondern dieſe an Vielheit und Solidität der Speiſen den Vorzug haben / wie von allen dieſen unter dem Worte Eſſen Erwehnung geſchehen.

Als etwas ſonderbahres iſt auch von denen Mahlzeiten anzumercken/ daß in Clöſtern und groſſen wohl-beſtellten Communitäten/ jedesmahl ein Vorleſer beſtellet wird/ welcher/ indem die andern eſſen/ etwas Nützliches aus einem Geiſtlichen oder andern Lehr-reichen Buche herleſen muß. Jener Philoſophus ſaß gar bey der Mahlzeit in ſo tieffen Philoſophiſchen Gedancken/ daß/ wann ihm ſeine Magd nicht

einen Biſſen nach dem andern ins Maul geſtecket hätte / er ungegeſſen vom Tiſche würde weggegangen ſeyn/ welches aber auch ein Exceſs im Studiren mag genennet werden / inmaſſen nach Salomonis Lehre alles / und alſo auch das Eſſen ſeine Zeit haben muß. Sub Roſa nannten es die Alten / wann etwas Geheimes und Wichtiges bey der Tafel geredet wurde / daß ſolches ſolte und muſte verſchwiegen bleiben/ weil ſie ins gemein/ wie noch in einigen alten Bürger-Häuſern in unſerm Teutſchland zu erſehen/ eine Roſe über ihren Tiſch/ entweder angemahlet/oder von Bildhauer-Arbeit gemachet hatten ; Zur Anzeige/ daß nicht weiter/ als dieſe Roſe ſich erſtreckte/ dasjenige/ was man über Tiſch erzehlen hören/ ſolte ausgeſaget werden.

Von der **Aufwartung beym Tiſche**/ und zwar vornehmer Herren/ bemercken wir / daß ihre Bediente gemeiniglich vorher etwan von 11. bis 12. Uhr abſpeiſen / worzu ihnen/wann angerichtet iſt / das Zeichen mit einer bey der Küche hangenden Glocke gegeben wird/ die der Küchen-Junge auch anziehet / wann jetzt vor der Herrſchafft ſoll aufgetragen werden/ da ſich dann die Pagen und Laqueyen in die Küche begeben / und daſelbſt die angerichtete Speiſen auftragen; Folglich die gantze Tafel-Zeit über bey dem Tiſche aufwarten / mit wechſeln der Teller / einſchencken und dergleichen ihrer Herrſchafft Wincken und Befehl gewärtig ſeyn müſſen. Hiebey aber haben die am Tiſche ſitzende ſich abermahl in Acht zu nehmen / mehr nicht zu reden/als theils Laqueyen wohl hören mögen / weil offt des Menſchen ſeine Haußgenoſſen ſeine gröſte Feinde zu ſeyn pflegen; Inſonderheit verräth offt der trunckene Mund des Hertzens Grund/ und iſt es alsdann gefährlich/ ſolche Leute/ beydes an dem Tiſche / als um den Tiſche/ und bey ſich zu haben / welche alles auffangen / weiter ausplaudern / und viel Unheils anſtifften können. Von dergleichen böſen mit an Tiſch ſitzenden Perſohnen und Verräthern haben wir das Exempel an jenen Saducäern/ von welchen es hieß / daß ſie auf unſern Heyland hielten / das iſt / gelauret haben / ob er etwas ſagen würde / welches ſie zu Boltzen drehen / und ihm zum Verderben wieder nachſagen könnten.

Was das Ceremoniel **und die Tiſch-Zucht bey Mahlzeiten** anbetrifft / iſt ſolches unter beyder eigenen Benennung ausgeführet worden.

Der **Werth** oder **Preiß der Mahlzeiten** in denen öffentlichen Gaſt-Höfen / oder bey denen ſo genañten Traitteurs und Frantzöſiſchen Köchen / iſt entweder ein limitirter oder unlimitirter; Jener wird entweder durch die Obrigkeit / wie in Schweden und Oeſterreich zu erſehen / da allenthalben in denen Wirths-Häuſern kleine Täfelein hangen / wie viel ein Gaſt oder Reiſender vor die Mittags- oder Abend-Mahlzeit bezahlen müſſe / oder

auch nach denen Speiſen ſelbſt die aufgetragen werden/und nach denen Perſohnen/ die am Tiſche ſitzen / geſetzet; Alſo hat man in Ober-Teutſchland/ in groſſen Reichs-Städten u.vornehmen Wirths-Häuſern/ Herren-Diener-Fuhrleute- Wein- und Bier-Tiſche. Die Herren-Tiſche werden diejenige genannt / an welchen vornehme und wohlhabende Reiſende ſpeiſen/ und daſelbſt mit Wein und Confect zum Nach-Tiſch tractiret werden / davor ſie 1. Gulden oder Reichsthaler vor die Mahlzeit bezahlen. Das Eſſen/ welches von ſolchen Herren-Tafeln kommt/ wird auf der Diener-Tiſche aufgeſetzet / und bezahlen ſolche alsdann die Helffte / oder noch darunter / von dem was ihre Herren haben geben müſſen. Fuhrleute und geringer Paſſagier-Tiſche haben ihren Preiß auf etliche Creutzer / Groſchen oder Patzen / und iſt ſonderlich auf Reiſen dabey zu bemercken / daß die Fuhrleute / wann ſie fleißig Paſſagiers zuführen / die Mahlzeit aus einen heimlichen Contract mit denen Gaſt-Wirthen frey haben.

Von denen meiſten Tiſchen insgemein heiſt es : Wer nicht kommt zu rechter Zeit / der geht ſeine Mahlzeit quit ; Sintemahl es gar ungereimet ſtehen würde / wann 5. oder 6. Tiſch-Gäſte auf einen warten ſollen; Als/ein Sprichwort hat man auch von denen zu ſpät kommenden: Tardè venientes malè ſedentes, die zu ſpät kommende müſſen übel ſitzen. Item : Il vient comme la moutarde apres dinè: Er kommt wie der Senff nach dem Eſſen.

Was wegen der **Maaß und Anzahl der Speiſen** / die zu einer Mahlzeit erfordert werden / zu beobachten ſey / ſolches lehren theils die Policey-Geſetze eines wohl-beſtellten Orts/ theils das Vermögen deſſen / der die Mahlzeit ausrichtet / die Condition derjenigen/ die man zu der Mahlzeit bittet / die Saiſon und des Orts da man wohnet/ ſeine Gelegenheit ; Vor allen aber der Beutel / wie die Natur mit wenigen vergnüget iſt / und die Augen gemeiniglich weiter als der Bauch seyn ; Alſo kan/ wie oben ſchon gemeldet worden / ein hungeriger Magen ſich an einen guten Gerichte ſo wohl als an vielen ſatt eſſen. Viele Häuſer/ bey denen die Manier des Tages nur einmahl zu eſſen eingeführet iſt / vergnügen ſich des Abends mit einen Butter-Brodt / oder aufs höchſte einen leicht-verdaulichen Fiſch / und halten hingegen eine ſo viel beſſere Mittags-Mahlzeit; Da es dann zu heiſſen pfleget: Lange faſten ſey kein Brodt ſpahren. In dieſen allen aber ſind die Spanier/ Italiäner und Holländer mäßig/ jene/ daß ſie mit geringer Koſt / als etwan einigen Oliven / Citronen und Fiſchwerck / oder gar mit Knoblauch und ein wenig Brodt ihre Mahlzeiten anſtellen / und doch dabey ſich noch wohl ( wann dieſes ſtinckende Confect verzehret / und der Magen noch ſo leer/ wie manches Advocatens Taſche / der

nicht viel Proceſſe verlohren hat / zu ſeyn pfleget ) an ihre Hauß-Thür ſtellen/ und mit einen Zahnſtöcher die Zähne ausputzen / gleich als wann ſie noch ſo viel Fleiſch gegeſſen hätten / welches ihnen zwiſchen den Zähnen wäre behangen geblieben. Die Holländer hingegen eſſen zwar ſtärcker als zuvor erzehlte Nationes, ihre Mahlzeiten aber ſind bey vornehmen und gemeinen Standes-Perſohnen ſo eingerichtet/ daß man zwar ſatt werden / aber über Beſchwerung des Magens nicht klagen darff/ weil ſie lieber zu ihrer Handlung das Geld in den Beutel behalten/ als ſo unnütze und ſündlich / wie einige unſerer Teutſchen thun/durch die Gurgel lauffen laſſen.

Nun iſt es zwar nicht ohne / was man ſolcher geſtalt erſpahret/ das iſt gewonnen/ und ein rechter guter Freund nimmt auch mit Saltz und Brodt vorlieb/ bey welchen ein Gericht gern geſehen/ und ein Kohl-Kraut mit Liebe und Friede mehr als ein gemäſter Ochs mit Zanck/ Streit und Widerwillen zu gelten pfleget / allein das Decorum oder der Wohlſtand erfordert auch zuweilen / wann man gute Freunde zur Mahlzeit nöthiget / etwas beſonderes/ damit nicht ein ſo ſparſahmer Hauß-Wirth vor allzukarge und geitzig / oder als wann er ſeine eingeladene Gäſte allzu familiair und gering ſchätzte / angeſehen werde; Wie dorten mahl von einem bekandten Freunde allzukärglich bey der Abend-Mahlzeit tractiret worden/ und des andern Tages von eben dieſen gefraget wurde : wie ihm das Abend-Eſſen bekommen/ zur Antwort gab/ gar wohl / dann er hatte es die gantze Nacht durch noch im Magen empfunden. Verſtehe/ daß dieſer gebellet hätte / weil er nicht zur Genüge mit Speiſen wäre angefüllet worden.

In einigen wohl-beſtellten Haußhaltungen hat man auch den Gebrauch / daß allezeit in denen Speiß-Kammern oder Kellern ſolche Speiſen verwahret werden / die ſo gleich / wann ein unverhoffter Gaſt kommt / zur Zubereitung einer geſchwinden / und doch genüglichen Mahlzeit können employret werden; Als da ſind allerley in Eßig abgekochte oder maronirte / und geräucherte Fiſch- und Fleiſch-Speiſen / die auch zur Abwechſelung der Mahlzeiten / in gewiſſen Tagen der Wochen über dienen können / welche Abwechſelung um ſo viel nöthiger iſt/ als man in Catholiſchen Ländern gewiſſe Fleiſch- und Fiſch-Täge hat; Viele Bürgerliche Haußhaltungen ſich auch in Abwechſelung der Speiſen ſo ſehr binden/ daß ſie faſt niemahls aus ſolcher Ordnung ſchreiten/ſondern den einen Tag zu dieſen / den andern zu jenen Speiſen deſtiniren / und ſo Jahr aus Jahr ein in ſolcher Ordnung continuiren.

**Majoran/** Majorana Vulgaris, Amaracus, Sarapſuchus. Dieſer vergehet den Winter; Hingegen

gen bleibet Majorana Hyemalis ſive ſylveſtris perennis. C. B. **Winter-Majoran** immer grün. Dioſcorides beſchreibet ſein Temperament hitzig und trucken im 2. Grade; Er hat zugleich eine ſubtile Krafft das Haupt zu ſtärcken. In der Küche wird er als eines der Teutſchen Gewürtze gebrauchet/ dem Fleiſch und Fiſchen einen guten Geſchmack zu geben; Auch iſt er ein gemein Ingrediens zu den Leber-Würſten.

*Mallaguet*, vide *Guinei*ſcher **Mohren-Mahlzeit.**

**Maltz**/ vide **Bier.**

**Mandeln**/ Amygdalæ, können füglich in 2. Claſſes abgetheilet werden: In der erſten ſtehen / die in Schaalen zu uns gebracht werden/ dieſelbe ſind zwo Gattungen; Als nemlich: (1) Amygdalæ molli putamine, **Krack-Mandeln** / an welchen die Schaalen ſo dünne / daß man ſie mit den Fingern aufdrucken kan. (2) Amygdalæ duro putamine, **hartſchaaligte Mandeln** / welche von denen gemeinen wenig unterſchieden. Zu der andern Claſſe gehören die allbereit aus denen Schaalen ausgemachte; Solcher findet man bey unſern Gewürtz-Händlern: (1) **Die Barbadiſche** / welche in geflochtenen länglichten Körben kommen / fallen aber ſehr klein. (2) **Die von Valentza**, ſolche ſind beſſer als die erſten. (3) **Die aus Provence**, die noch beſſer als die vorigen. (4) **Die Ambroſinen**, welche dick und rund von Geſtalt / und die delicateſten unter allen ſeyn. (5) **Die lange Mandeln** / welche die Anſehnlichſten unter allen. (6) **Die bittern;** Bey welchen ſonderlich zu mercken/ daß die ſüſſen Mandel-Bäume / wann ſie nicht recht gewartet / oder in ein untüchtig Erdreich verſetzet werden/ leicht aus der Art ſchlagen / und bittere Früchte bringen.

Dieſe bittere ſeynd ihren Temperament nach hitzig und trocken / zum wenigſten im 2. Grad/ welche aber mehr in die Apotheck als in die Küche gehören. Unter denen ſüſſen ſind die grünen/ wie man ſie friſch vom Baum iſſet/ in der Wärme temperiret/ aber wegen ihres annoch bey ſich führenden Saffts / feucht im 1. Grad. Wann ſelbiger Waſſer-Safft vergangen/ und ſie trucken worden/ ſind ſie in beyderley getemperiret.

Galenus iſt der Meynung / daß die Mandeln nichts Zuſammenziehendes in ſich halten / ſondern viel mehr eine Krafft zu verdünnern und abzuſpühlen; Sie mildern die ſcharffe Feuchtigkeiten / und die davon entſtehende Schlaffloſigkeit/ nähren die Abgezehrte / und haben auch ſonſt viel andere Nutzbarkeiten mehr. Das friſch ausgepreſte Mandel-Oehl iſt fürtrefflich zu Salaten/ an ſtatt des Baum-Oels/ ſonderlich / wann auch an ſtatt des Eßigs friſcher Citronen-Safft gebrauchet wird.

Einige Sauff-Helden vermeynen auch durch bittere Mandeln / wann ſie deren ein Stück etliche vor den Trincken auffreſſen / ihren Kopff und Magen ſo zu præpariren / daß ſie hernach einen ſo viel ſtärckeren Trunck vertragen können.

**Grüne Mandeln trucken einzumachen:**

So nimm die Mandeln / wann die Kern noch nicht hart ſeyn / ſchäle und koche ſie im Waſſer gantz weich / doch nicht zu Mueß / lege ſie aus / und laß ſie trucken werden: Alsdenn lege ſie in ſtarck geſotten Zucker / und laß ſie ſtehen / bis der Zucker dünne wird / ſo gieß ihn ab / koche ihn noch einmahl / und gieß ihn wieder über die Mandeln. Wo du wilt / kanſt du ſie nun ſo behalten; Sollen ſie aber trucken ſeyn / ſo koche noch andern Zucker / und zwar ſo lange / bis er ſpinnt / lege die Mandeln darein / laſſe ſie zwey oder drey Tage darinnen ſtehen / alsdenn mache den Zucker warm / lege die Mandeln daraus / auf ein Bret / daß ſie trucken werden / ſo ſind ſie fertig.

**Mandel-Milch zu machen:**

So nimm ein halb Pfund ſüſſe friſche Mandeln / lege ſie in ein heiſſes Waſſer / ziehe ihnen die Haut ab / wirff ſie in ein friſches Brunnen-Waſſer / laß ſie eine Weile liegen / waſche ſie ſchön aus / ſtoſſe ſie in einen Steinernen Mörſel / mit einen höltzernen Stöſſel auf das kleineſte / oder reibe ſie auf einem Marmor-Stein / im Stoſſen oder Reiben beſprenge ſie öffters mit ein wenig Roſen-Waſſer / daß ſie nicht öhlich oder ſchwartz werden / mache ſie auch nicht zu naß. Wilt du ſie nun zum Kochen gebrauchen / ſo nimm eine warme Kuh-Milch / reibe Mandeln im Mörſel / allgemach ein wenig mit an / lege dann ein weiß rein Tuch in eine Schüſſel / gieß die Mandeln darein / reibe ſie ein wenig mit einem Löffel hin und her / hernach winde ſie mit dem Tuche aus / ſo hart du kanſt / ſo iſt es bereit.

**Mandel-Milch-Torten:**

Nimm Eyer / ſo viel du wilt / ingleichen ſo viel dicker Mandel-Milch / rühre und klopffe es wohl durch einander / zuckere es genugſam / thue Roſen-Waſſer daran / mache von einen gezuckerten Teig einen Boden mit einem Rande / laß ihn erharten / thue es darein / lege hin und her ein wenig Butter. Wann es zergehet / und der Zeug bereitet iſt / ſo beſtreue es ſtarck mit Zucker / gib ihn wieder eine Hitze / es hat bald genug.

**Eingerührte Mandeln.**

Treibe die Mandeln mit Roſen-Waſſer in der Dicke / wie ein dicker Strauben-Teig durch / reibe ein wenig Brodt darein / gieſſe ein heiſſes Schmaltz darzu / rühre es / bis es anfänget zu kochen / ſaltze es ein wenig / zuckere es / und beſtreue es wohl nach dem Anrichten mit Zucker.

**Mandeln zu backen.**

Nimm geſtoſſene Mandeln / thue Zu-

Zucker und Roſen-Waſſer darunter/ und mache einen Teig an / ſtreiche es darauf / lege es in Schmaltz / und backe es.

### Mandel-Kuchen.

Nimm zwey Hand voll Mandeln/ ziehe ſie ab/ und ſtoſſe ſie klein in einem Mörſel/ gieſſe Roſen-Waſſer daran; Darnach thue ſie heraus in eine Schüſſel/ und thue ein wenig Semmel-Mehl darunter/ ingleichen ein wenig Muſcaten-Blumen und Zimmet / zuckere es/ und ſchlage ein Ey daran/ rühre ſie unter einander/ und backe es in Schmaltz/ ſchüttele ſie aber wohl um / daß ſie ſich nicht anlegen.

Item: Nimm ein halb Pfund abgezogene Mandeln / ein Viertel-Pfund ſchönen weiſſen Zucker / ſtoſſe beydes klein/ ſchlage ein Eyer oder 10. in eine Schüſſel / ſaltze ſie ein wenig/ rühre das Geſtoſſene darunter / gieſſe Roſen-Waſſer und Eyer-Weiß darzu/ rolle es zu einen Boden / lege den Boden in die Pfannen / thu das Gemiſchte darauf / backe ihn fein gemach mit Kohlen von unten und oben / doch daß er nicht anbrenne.

### Mandel-Mueß.

Stoſſe die Mandeln / bis ſie öhlicht wollen werden / darnach gieſſe ein Roſen-Waſſer darein / und thue es in einen Reib-Scherben / reibe es / daß es fein hart und glat wird/ darnach mache es mit Milch-Rohm oder Mandel-Milch an / ſo wird es wie ein ander Mueß/ und thue Zucker daran.

Item: Zertreibe Mandeln bey einer halben Stunde lang klein/ ſchlage Eyer darein / reibe es durch einander/ thue Wein in einen Hafen / laß ihn wohl heiß werden / thue Zucker und kleine Roſinen darein / ſetze es zum Feuer/ rühre es wohl / daß nicht ſtinckend wird/ gieß Roſen-Waſſer darein/ rühre es unter einander/ endlich beſtreue es mit Zucker und Zimmet.

Item: Nimm abgezogene Mandeln/ Weinbeer / Roſinen und Feigen / hacke es klein / thue es unter einander in eine Pfannen/ gieß Wein daran/ laß ſieden.

Item: Stoſſe Mandeln wohl / thue ſie in eine Schüſſel / gieſſe ein wenig Milch-Rohm daran / reibe ihn/ daß er glat wird / zuckere es / laß nicht lange ſieden / und richte ihn an / ſtreue Zucker darauf. Du magſt auch wohl zwey Schnittlein Semmel oder Rinden in den Milch-Rohm weichen und durchtreiben / rühre es unter einander / thue noch mehr Milch-Rohm daran/ daß es wie ein ander Mueß wird.

Item: Stoſſe ein halb Pfund Mandeln / und nimm von drey Semmel die Broſamen / weiche es in ſüſſen Rohm/ ſtoſſe es unter einander / und treibe es durch / thue es in eine Pfannen / thue auch Zucker / Zimmet / Weinbeerlein und 3. Eyer daran/ und laß es zu einem Mueß ſieden.

### Mandel- und Reiß-Mueß.

Laß eine dicke Milch ſieden: Zwirne erſtlich Mandeln / darnach Reiß-

Mehl darein / rühre es bis es ſiedent wird. Wann es auf den halben Theil eingeſotten / ſo thue Butter daran; Wann du es bald wilt anrichten / thue Zucker darauf. So du wilt / ſo nimm auch zu einer Schüſſel eine Semmel / reibe es / und röſte es in Schmaltz / ſchlage Eyer daran / laß es eine Weile ſieden / dann treibe es durch einen engen Durchſchlag / laß es wieder ſieden / und thue Saffran und Zucker darein.

### Kalt Mandel-Mueß.

Stoſſe ein halb Pfund abgezogene Mandeln / ein wenig gröblicht / thue es in eine Schüſſelein / und Reiß-Mehl darzu / zwirne es mit einer kalten Milch an / thue ein klein wenig Roſen- und Zimmet-Waſſer darunter / ſetze einen Milch-Rohm zum Feuer. Wann er anfänget zu ſieden / ſo thue das Gezwirnte darein / rühre es ab / daß es nicht butzig oder knollicht wird / laß es eine kleine Weile an einander ſieden / thue Zucker darunter / ſtreue Zimmet darauf / ſetze es im Keller / daß es kalt wird.

### Mandel-Torten.

Laß guten Milch-Rohm und friſche Butter in einer Pfannen ſieden / nimm abgezogene Mandeln darzu / zuckere es / thue Triſanet ſo viel nöthig / und ein wenig Semmel-Mehl darunter / laß es ſieden / rühre es / bis es ein wenig dicke wird / gieß es in eine Schüſſel / laß erkalten / trage es alsdann in den gemachten Torten-Boden / und mache ein Blat darüber.

Item: Nimm ein halb Pfund Mandeln / Roſen-Waſſer und Zucker / zertreibe es mit einer Schüſſel / alsdann nimm Wein und Schmaltz in das Blatz von Eyern / beſtreiche den Torten / und backe ihn in einen Ofen.

Item: Nimm ein halb Pfund gute Mandeln / ziehe ſie ab / ſtoß ſie mit ein wenig Roſen-Waſſer fein klein / thue es in eine Schüſſel / gieß noch mehr Roſen-Waſſer daran / daß es zimlich darnach riechet / alsdann nimm zwey Hand voll Semmel-Mehl / und ein halb Viertel-Maaß Oblaten-Mehl / nimm das Weiſſe von 20. Eyern / rühre es wohl unter einader / thue auch 1. Pfund ſchönen weiſſen Zucker daran / beſtreiche mit Schmaltz eine Kupfferne Form / thue den Teig darein / ſtreiche es aber fein glat / laß es fein gemach backen / ſtreue Zucker und Zimmet oben darauf / drucke auch eine Model wie du wilt darüber.

Item: Nimm fünfftehalb Pfund abgezogene Mandeln / laß ſie über Nacht im kalten Waſſer ſtehen / des Morgens ſtoß ſie mit ein wenig Roſen-Waſſer / wie bräuchlich / dann thue ſie in eine Kupfferne Schüſſel / hernach nimm von 60. Eyern das Weiſſe / klopffe es wohl in einen Hafen / thue 2. Pfund Zucker / und 6. Loth Weitzen-Mehl darzu / rühre es allgemach unter die Mandeln / dann rühre weiter auch ein Viertel-Pfund Reiß-mehl darunter: Wann es noch wohl dicke iſt / ſo gieſſe ein wenig Roſen-Waſſer und

Muſcaten-Blumen daran / beſtreiche den Torten-Form mit Butter / mache ein Teiglein mit Eyer-Dottern / walgere ihn zu einen Blatz / thue ſolchen in den Hafen / backe ihn. Wann dieſes geſchehen / ſo nimm ein Eyer-Weiß / klopffe es wohl / thue Zucker und Roſen-Waſſer daran / gieſſe den Spiegel auf den Torten.

*Mandiocca*, vide *Jucca*.

Mangas, ein alſo genannter Oſt-Indianiſcher Baum / deſſen Frucht wie eine groſſe Pfirſche ausſiehet / doch glatter und länger von Schaalen iſt. Sie hat einen ſehr lieblichen Geſchmack / beſſer als die Pfirſchen in Europa, und iſt eine nächſt der Ananaſſen gute / zum Theil auch nützliche Frucht. Ehe ſie ihre gäntzliche Maturität erlanget / gebrauchen ſie die Holländer / klein geſchnitten von ihrem Kerne oder Steinen / an die Fiſche zu kochen / weil ſie etwas Wein-ſäuerlich ſeyn ; So ſeynd ſie auch gut in Potagien oder Indianiſche Puſpas zu gebrauchen / mit Reiß und Zucker gemenget. Die grüne Mangas leget man auch in Saltz und Eßig / wie unſere Gurcken / aber klein geſchnitten / und machet Aſchar davon; Als Welſche Nüſſe mit Gewürtz und Syrup eingemacht / ſind ſie gleichfals delicat zu eſſen. Wenn ſie reiff worden / welches im Monaht Martio geſchiehet / dauren ſie bis in Auguſtum; Roh und gekocht kan man ſie auch wie Pflaumen eſſen / ingleichen allerhand Conſerven davon machen. Sie ſind von unterſchiedlichen Sorten ; Doch ſind dieſe / ſo die Maleyer *Manga Clappa* und *Manga Totol* nennen / die beſten.

Mangas Tagas, iſt gleichfals eine auf Java Major wohl-geachtete und gute Frucht zu eſſen. Sie wächſet / wie die Mangas, auf hohen Bäumen ; Ihre Blätter ſind ſpitzig / wie Caſtanien-Blätter. Die Früchte wachſen Trauben-weiſe / doch jede mit einem abſonderlichen Stiele / faſt als Granat-Aepffel / braun von Schaalen und oben ſchwartzer Blühten / inwendig haben ſie Kerne / um welche eine Purpur-farbige weiſſe Schaale ſitzet / welche wohl und angenehm zu eſſen iſt.

Manna, das Himmel-Brod / welches GOtt denen Iſraeliten 40. Jahr lang in der Wüſten täglich vom Himmel regnen laſſen / wie im 2ten Buch Moſis am 16. Capitel am 14. Vers zu leſen (daher auch eine jede vortrefliche und ſüſſe Speiſe Poetiſcher Weiſe noch Manna genennet wird) ſoll der Jüdiſchen Rabbinen närriſchen Meynung nach / ſo offt es vom Himmel gefallen / ſo hoch auf einander gelegen haben / daß es alle Könige vom Auf- und Niedergang haben ſehen können / welches ſie thörichter Weiſe aus dem 23. Pſalm. am 5. Vers: Du bereiteſt vor mir einen Tiſch gegen meine Feinde / zu beweiſen gedencken.

Es ſollen auch / wie ſie ferner fabuliren /

ren/mit dem Manna herrliche Edelgeſteine herunter gefallen ſeyn/welches ſie ſpitzfündiger Weiſe aus denen Worten Exodi am 36. v. 3. (Sie brachten alle Morgen freywillige Gabe zu ihm) zu behaupten gedencken.

Ferner ſchreiben ſie in ihren Talmud: Ein jeder Iſraelit/ der Manna gegeſſen/ habe ſich einen Geſchmack dabey einbilden können/ und auch würcklich ſo befunden/ den er nur ſelbſt gewolt/ wohin ſie die Worte aus dem 5. Buch Moſis am 2. Cap. am 7. Vers ziehen: Viertzig Jahr iſt der HErr dein GOtt bey dir geweſen/und hat dir kein Ding gemangelt; Was bedeut das/ kein Ding? fragen ſie/dieſes/wann einer Luſt hatte etwas zu eſſen/ und ſprach mit ſeinem Munde: Wann ich doch einen fetten Vogel zu eſſen hätte/ ſo hatte er alſobald in ſeinen Mund den Geſchmack eines fetten Vogels. Du muſt wiſſen/ daß dem alſo ſey/ ſprechen ſie weiter/ dann alſo hat Ezechiel am 16. Capitel am 19. Vers geſprochen: Meine Speiſe/ die ich dir gab/ Semmel und Oehl und Honig gab ich dir zu eſſen.

Es ſollen auch die Iſraeliten in denen 40. Jahren/ in welchen ſie Manna gegeſſen/ keinen Stuhl-Gang (mit Ehren zu melden) gehabt haben; Dann alſo ſchreibet Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die fünf Bücher Moſis: Sie aſſen léchem abbirim, Brod der Mächtigen oder Engel-Brod; Welches die Rabbinen auslegen/ daß es ſey in die Glieder verſchlungen worden/ und 248. Glieder des menſchlichen Leibes durchgedrungen/ daſelbſt ſey es zu lauter Fleiſch worden/ daß ſie keines Stuhl-Gangs nöthig gehabt.

Ferner ſollen auch aus dem Manna, welches nicht aufgeſammlet worden/ wann es die Hitze der Sonnen zerſchmoltzen/ Bäche und Flüſſe entſtanden ſeyn/ von welchen die reine Thiere und das Vieh getruncken/welches hernach die Iſraeliter durch Jagen gefangen/und an dieſer Thiere Fleiſch noch den Geſchmack des Manna ſpühren können. So auch andere Völcker als das Iſraelitiſche Volck von dieſen Bächen getruncken/ ſoll ihnen das Waſſer bitter/ wie Wermuth/ denen Juden aber ſüß/ wie Honig/ geſchmecket haben; Dahero ſagt die Schrifft: Das Manna wäre ihnen geweſen/wie Coriander-Saamen und Honig-Kuchen.

Das Mehl zu dieſem Manna ſollen die Engel auf Mühlen/ die in dem Firmament geſtanden/ gemahlen haben/ welches ſie aus denen Worten des 78. Pſalms v. 23. und 24. beweiſen wollen: Und er gebot den Wolcken droben/und thät die Thür des Himmels auf/ und ließ das Manna auf ſie regnen/ zu eſſen/ und gab ihnen Himmel-Brod.

*Manna*, was wir heut zu Tage nennen/ vide Schwaden.

Marcipan, Martius Panis, wird

wird von ſüſſen Mandeln/ Haſel-Nüſſen/ Piſtacien/ bittern Mandeln/ Aprikoſen/ Pferſich-Kernen und andern Sachen gemacht.

Will man ſie trefflich gut machen/ ſo nimmt man ein Pfund Mandeln/ dieſe ſchälet man in warmen Waſſer/ und wirfft ſie nach der Hand/ wie man ſie entſchälet hat/ in kaltes; Dann dieſes hilfft viel zu ihrer Weiſſe. Hernach nehmet ihr ſie wieder heraus/ und trocknet ſie zwiſchen reinen Tüchern ab; Thut ſie alsdann in einen Marmorſteinern Mörſer/ und ſtoſſet ſie ſo lange/ bis man nichts Mandel-gleiches mehr daran erkennen kan. In ſolchem Stoſſen befeuchtet ihr ſie mit Orangen-Blüht/ oder aufrichtigem Roſen-Waſſer/ welches von aller ſeiner Feuchtigkeit entweder durch Deſtilliren gereiniget/ oder aber lange Zeit ſtille geſtanden. Dann es ſetzet ſich auf dem Flaſchen-Grunde eine Materie, welche leimig und dick iſt. Und damit nichts von ſolcher darzu komme/ ſo ſeyhet ihr ſolch Waſſer durch ein leinen Tüchlein. Daß man aber dieſe wohlriechende Waſſer darzu thut/ geſchicht nicht ſo ſehr des Geruchs halber/ als zu verhindern/ daß die Mandeln im Stoſſen kein Oehl von ſich geben; Dann von ſolchem Oehle würde der Marcipan unangenehm werden: Hiezu menget ihr ferner ein Pfund kleingeſtoſſenen und durchgeſiebeten Zucker/ eben als zu denen Muſcadins oder Biſem-Kuchen/ und machet es von ſolcher Feſtigkeit/ als ein dicker Brey. Dieſen Teig zwinget ihr durch ein haaren Sieb oder Tuch/ damit die Stücklein Mandeln/ wann noch etliche darin ſeyn möchten/ können wieder geſtoſſen werden/ und alſo der Marcipan nichts unangenehmes an ſich habe. Ferner thut ihr ſolchen Teig in eine Pfanne/ und ſiedet ihn auf einem gelinden Feuer/ eben wie den Teig der trockenen Früchte; Das iſt/ ſo lange/ bis der Teig ſich von der Pfanne giebet. Unterdeſſen rühret ihr ihn fleißig um/ daß er nicht anbrenne; Ehe ihr ihn aber vom Feuer nehmet/ ſo ſchmecket ihn zuvor/ ob er auch gahr genug ſey. Wann er nun genug geſotten oder gekocht/ ſo gieſſet ihn in weiſſe ſteinerne/ und mit Zucker beſtreuete Geſchirre/ damit er ſich nicht anſetze/ und wann er faſt kalt iſt/ legt ihr ihn auf den Tiſch/ und bearbeitet ihn mit dem Roll-Holtze/ wie andern Teig. Hiervon bildet ihr groſſe runde Torten/ oder kleine/ die ihr mit einem runden Trinck-Glaſe abdrucket/ und laſt den Teig ſo dicke/ als ihr die Torten haben wollet; Hiervon machet ihr auch vier-kantige/ längliche/ Hertzen/ Drey-Angel/ und was ihr für Figuren ſonſt haben wollet; Die Ecken beknipffet ihr/ und macht einen gemeinen Zieraht herum. Wann ſie nun gebildet ſind/ ſo ſchiebet ihr ſie in einen mittelmäßig warmen Ofen/ bis ſie an ihren Ecken eine etwas braunliche Farbe bekommen; Hernach nehmet ſie wieder heraus/ und laſt ſie erkalten; Als-

dann macht ihr ein Eiß von feinen Zucker / Roſen- oder Pomerantzen-Blumen-Waſſer darůber. Es muß aber dieſes Eiß von ſolcher Dicke / wie ein weiſſer Honig ſeyn; Solchen ſchmieret man mit einem Meſſer darůber / und ſchiebet die Torten wieder in den Ofen / daß ſolches Eiß gahr werde. Wann es beginnet aufzublaſen / ſo ziehet man die Torten heraus / låſt ſie erkalten / und bewahret ſie an einem trockenen Orte. Die groſſe Torten oder Marcipans ůberziehet ihr mit einem Eiſe / wann ſie zuvor in dem Ofen ihre Farbe an ſich genommen / und ſtecket Piſtacien / Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / Citronat und beworffenen Caneel darauf; Hernach ſchiebet man ſie wieder in dem Ofen / daß das Eiß trockne / und nimmt ſie wieder heraus / wann das Eiß beginnet aufzublaſen.

Geſponnenes Marcipan zu machen:

So nimmt man ein klein hőltzern Bret / oder einen runden Schachtel-Deckel / welcher oben Bånder hat / womit man ihn an die Hånde hefften kan. Hierunter rollet man den Marcipan-Teig / und beſtreuet den Tiſch ſehr offt mit Zucker / damit er ſich nicht daran ſetze. Bildet ihn alſo lang oder ſchmahl / wie man will; Wovon man alsdann Ritter-Schůrtzen / Hůte / Stecken / Buchſtaben / und allerley Figuren machet. Dieſe ſchiebet ihr in den Ofen / und laſſet ſie ſo lange darinnen / bis ſie eine Farbe bekommen; Hiemit zieret ihr eure andere Marcipans.

Von eben dieſem Teige machet ihr auch kleine und groſſe Torten-Boden / welche ihr an ſtatt / da ſie ſonſten mit kleinen Zucker gefůllet werden / mit Confituren fůllet. Man weltzet und ſchneidet auch allerhand Striche von ſolchem Marcipan, und machet davon allerhand durchgebrochene Wapen; Selbige fůllet man mit weichen Confituren, von ſolchen Farben / wie das rechte Wapen iſt. Als will man Gold præſentiren / ſo thut man von Apricoſen- oder Aepfel-Marmeladen darein; Soll es grůnlicht ſeyn / ſo nimmt man Trauben-Safft / grůne Apricoſen und Mandeln; Will man roth haben / ſo nimmt man Kirſchen / Himbeeren / und rothe Johannes-Beeren / und ſo fort an: Nur daß man ſich bemůhe / den Farben ſo viel nachzukommen / als man kan.

So ihr keinen gemauerten Marcipan-Ofen habt / ſo laſt euch einen von rothen Kupfer machen / deſſen ihr euch fůglicher und bequehmlicher als des gemeinen Ofens bedienen kőnnet. Leget eure Marcipan, ſo mit Eiß ůberzogen / gar leiſe auf das Papier / und ſchůttet das Feuer unten und oben; Alsdenn werdet ihr zu eurem Zweck kommen. Ihr můſſet aber offt zuſchauen / daß eure Marcipan, Citronen-Brode und anders / nicht långer backen / als es nőthig iſt.

**Marck** / Medulla oſſium, Fr. *la Mouelle*, iſt in dem Thierlichen Reiche

Reiche eine fette Subſtantz in denen Höhlen der Knochen / umſchloſſen mit einem dünnen Pergament-Häutlein. Ihre Farbe in denen groſſen Röhren iſt röthlich/ in denen kleinen weißlich/ in denen Schwamigten Knochen aber weich und safftig ; man genieſſet deſſen als des zärteſten und ſubtileſten Fettes in denen Speiſen / und wiſſen es ſonderlich die Köche / als ein ſtattliches Ingrediens, unter ihre Torten und Paſteten zu gebrauchen. Die groſſen Marck-Knochen vom Rind-Fleiſch geben nicht allein eine ſchmackſame Brühe/ ſondern werden auch zur Tafel gebracht/ das darinn befindliche Marck auf einen hölzernen Teller entweder ausgeſtoſſen / oder mit einem ſilbernen Inſtrumentgen (**Marck-Zieher**/ Frantzöſiſch *Tire Mouelle* genannt) ausgezogen/ auf braun geröſtet Brod geſtrichen / und geſchwind / ehe es kalt wird oder geſtehet/ aufgegeſſen.

**Marck-Torten** zu machen / vide **Torten**.

**Marckt** / Forum, Fr. *Marché*, heiſt der öffentliche Platz in einer Stadt/ auf welchen allerhand Victualien zu kauff gebracht werden ; Dann daß auch die Handlung ſelbſt/ und das Kauffen und Verkauffen ein **Marckt** oder **Meß** genennet werde / ſolches iſt aus unſerer **Beſchreibung der Meſſen und Jahr-Märckte** zu erſehen. Den Victualien-**Marckt** dieſes Orts allein zu betrachten / ſo kommt er meiſten theils nach derſelben Arten in Benennung / als daß er der **Vieh- Ochſen- oder Kälber-Marckt**/ (nachdem nemlich dieſes Schlacht-Vieh daſelbſt zu Marckte getrieben / und feil geſtellet wird) genennet wird ; Alſo hatten auch die Römer ihr Forum Boarium, wo die Ochſen aus allen Enden Italiens herzugetrieben / zu kauff kahmen ; Und in groſſen Städten Teutſchlandes wird Jährlich vor und nach Michaelis, als gegen welche Zeit jeder Bürger ſeine Küche zu beſchlachten ſuchet / ein groſſer Vieh- und Ochſen-Marckt gehalten / davon unter dem Worte **Schlachten** ein mehres zu leſen iſt.

Nach dieſem hat man den **Kräuter-Marckt** / forum olitorium, auf auf welchen die Gärtner ihre Garten-Früchte zu kauff bringen / und iſt ſich nicht genug über die Güte GOttes zu verwundern / wie jeder Monath ſeine eigene Gaben und Früchte gebe ; Alſo/ daß der Menſch / der ſonſt mit denen halsſtarrigen Iſraeliten / wann er immer von einerley eſſen ſolte / ſagen möchte/ (**mir eckelt vor dieſer Speiſe**/) Monathlich ſo wohl Sommers als Winters ſeine Abwechſelung haben kan ; Wobey dann nicht umhin zu gehen / die Faulheit einiger Nationen, Städte und Provintzien / welche auſſer den ordinaire Schlentrian/ den ſie in ihrer Garten-Arbeit halten / wenig auf beſſere Nutzung ihres Grund und Bodens/ als ſie von Alters her gewohnet geweſen / achten / ſondern es müſſen

müſſen offt fremde Leute / die arbeitſahmer und klüger als ſie ſeyn / kommen / und ihnen wie ein wohl-beſtellter Garten zu nutzen / ein ungebrauchtes Feld aber zum Garten zu machen ſey / anweiſen. Wie wir davon in unſern Teutſchland mehr als zu viel Exempla haben.

Drittens hat man den **Brodt-Marckt** / auf welchen allerley Brodt zu kauff gebracht / und an etlichen Orten gewiſſe Marckt-Täge in der Wochen / denen fremden Beckern vom Lande erlaubet wird / Brodt in die Stadt zu bringen / damit nemlich die Städte-Beckers die Armuth nicht überſetzen / und ſo zu reden / einen Daumen auf dem Auge haben mögen / das Brodt nicht nach ihren Belieben (abſonderlich bey faſt durchgehends negligirter Policey) kleiner zu backen / als es der Marckt-gängliche Korn-Preiß mit ſich bringen kan.

Der **Fiſch-Marckt** machet den vierdten conſiderablen Marckt in einer Stadt / abſonderlich wann dieſelbe beydes friſche Rivier, als See-Fiſche haben kan.

Fünfftens hat man die **Korn- und Holtz-Kohlen- und Turff-Märckte** / auf welchen ſolche bey gantzen Fudern zu kauff gebracht / und mehrentheils ſo rangiret werden / daß die Bauren die zu Marckte kommen / von dar aus leichtlich nach der Bürger Häuſer fahren können.

Der ſo genannte **Naſch-Marckt** begreifft 6tens in ſich allerhand Arten von delicaten Victualien, als Rep- und Feld-Hüner / Tauben / Calecuten / Capaunen und zahme Hüner / und nachdem es in der Jahrs-Zeit iſt / Grammets-Vögel / Lerchen und Schnepfen / Haaſen / Caninichen / Reh und Hirſche / Eyer / Butter / Schmaltz / allerhand Käſe / neue Früchte / auserleſenes Obſt / und was dergleichen mehr iſt: In Summa, bey Friedens-Zeiten / und wo die Policey wohl beſtellet iſt / lachet alles dem Menſchen an / was zu ſeiner Nahrung von dem allweiſen Schöpffer beſtimmet iſt; Alſo / daß ein Chriſtliches Gemüthe / welches GOtt vor ſeine Wohlthaten dancket / billich bey Erblickung deſſen allen ſagen muß / daß GOtt das Jahr mit ſeinen Gut kröne / und ſeine Fußſtapffen von Fett trieffen. Solche groſſe Städte haben auch den Vortheil vor kleinen / daß alles nach ihnen zu / zu Marckte geſchleppet wird / weil nemlich das Geld mehr in groſſen / ſonderlich Hoffhaltungs- und Handels-Städten / als in kleinen rouliret; Dabey dann die Einwohner den Vortheil haben / daß ſie täglich nach den Marckt ſchicken / und nach ihren Belieben viel oder wenig einkauffen können / und begreiffet es gewißlich kaum der zehende Theil der Menſchen / ſo lange ſie einen wohl-beſpickten Marckt vor die Thüre haben / was ſolches für eine Gnade GOttes / und vor ein Kleinod zur Erhaltung der Geſundheit ſey; Dann aber

aber wird man es erſt gewahr/ wann Mißwachs und theure Zeit/ Peſt/ Krieges-Gefahr und dergleichen einfallen/ daß man nicht einmahl vor Geld mehr auf dem Marckte was bekommen kan. Dahero dann manche vom Feinde blocquirt gehaltene Stadt ſich blos aus Mangel von Erfriſchung hat ergeben müſſen / weil ihre Einwohner und Guarniſon an Scharbock/ Gicht/ Durchlauff und andern dergleichen Gebrechen kranck darnieder gelegen. Wohl-beſtellte und frequentirte Märckte bringen auch denen umliegenden Dörffern groſſen Nutzen / indem ſie ihre Waaren in der Stadt gleich zu Gelde zu machen / und hernach ihre Contributiones ſo viel beſſer herzunehmen wiſſen. Siehet man auch die Thore und Land-Straſſen / ſonderlich aber in See-Städten die Häven / an/ was vor Menge Victualien / an Butter/ Käſe/ Geträyde/ friſchen und geſaltzenen Fleiſch und Fiſchen von allen Orten und Enden nach einer groſſen Stadt bey Wagens und Schifſladungen voll zugeſchleppet werden / ſo iſt ſich billich darüber zu verwundern/ und nechſt dem göttlichen Segen die edle Friedens-Zeit / voraus aber das Commercium zu preiſen / als welches aus der Fremde mit ſo vielerhand Waaren die Küchen und Keller verſehen muß / welche ſonſt guten theils leer ſeyn würden / wann nicht die ausländiſche Zufuhr auch das beſte mit dabey thäte.

Es hat aber in einer jeden wohl-policirten Stadt auch ein jeder Marckt ſeine gewiſſe Ordnungen / nach welchen ſich die darauf Kauffende und Verkauffende zu richten haben / als daß die Vor- oder Auffkäuffers nicht eher als bis gegen Mittage/ oder wann ein zu ſolchem Ende aufgeſtecktes Zeichen eingenommen worden / von denen Bauersleuten kauffen dörffen / ſondern denen Bürgern und Einwohnern / die nur zur Proviſion ihrer Haußhaltungen kauffen / den Marckt allein laſſen müſſen / damit ſolcher geſtalt alles ſchädliche Propolium verhindert werde. Zweytens ſo findet ſich auch gemeiniglich nicht weit von öffentlichen Marckt-Plätzen / die Rahts-Waage / in welchen von beeydigten Leuten dasjenige was auf dem Marckte gekauffet worden / gegen Erlegung eines geringen Waag-Geldes / wann der Käuffer etwan an des Verkäuffers Gewichte zweiffeln ſolte / kan gewogen / item auch mit des Rahts-Scheffel (was meſſende Waaren ſeyn) gemeſſen werden. Drittens ſo werden ſtinckende faule Fiſche/ ungeſundes Fleiſch/ ſchädliche und die Rothe-Ruhr verurſachende Früchte nicht darauf gelitten / ſondern ſo gleich von darzu beſtellten Marckt-Vögten / die man an etlichen Orten auch Marck-Rabens zu nennen pfleget / weggenommen / und entweder zum Profit der Armen confiſciret / oder gar ins Waſſer geworffen. Vierdtens ſo ſetzet auch eine wohl-

conſtituirte Policey die Precia Rerum, daß der Verkäuffer nicht ſo hoch als er will / ſeine Waare halten darff / ſondern ſich in der Billichkeit muß finden laſſen. Fünfftens ſo wird auch durch die Patrouille, oder nicht weit davon entfernte Soldaten-Wacht / alle Unordnung / Streit / Zänckerey und Schlägerey / Beutel-Schneiden und dergleichen Bübereyen mehr / (welche ſonſt / wo ein Confluxus vieler Menſchen iſt / gar häuffig vorzufallen pfleget) verhindert; wie dann die öffentliche Marckt-Plätze ohnedem privilegirte Oerter ſeyn / auf welchen bey Verluſt der Hand / oder welches beſſer / bey einer zimlichen Geld-Straffe / bey Begüterten / bey Armen und Liederlichen aber / bey Gefängnis / Hals-Eiſen und Pranger-Straffe keine Schlägerey darff angefangen werden / und was etwan der löblichen Marckt-Ordnungen und Geſetze mehr ſeyn / die dem Publico zum beſten in groſſen Städten publiciret werden / darunter wir auch rechnen möchten / daß jede Sorte von Victualien ſeinen eigenen Platz habe / und der Fiſch-Marckt beſonders / der Kräuter- und Obſt- der Vieh- und Naſch- Korn- und Holtz-Marckt auch beſonders / jedoch alle ſo viel möglich beyſammen / und nicht weit von einander ſeyn. In den alten Rom waren des Cæſaris & Auguſti des Nervæ und Trajani Märckte berühmt / als welche insgeſamt auf denen ſchönſten Plätzen der Stadt angeleget waren / und ſonderlich des Trajani Marckt-Platz / den man forum Trajani & Ulpium nennete / rund herum bedecket / und auf hohen Seulen ruhende Gänge hatte / unter welchen Käuffer und Verkäuffer bey regnichten Wetter trucken ſitzen konten. Dergleichen ſtattliche Märckte hat gleichfals unſer Teutſchland in groſſen Uberfluß / und mag ſich ſonderlich der unvergleichliche Marckt-Platz zu Nürnberg / der Leipziger / Franckfurter / Dreßdniſche / Wiener / Prager / Berliner / und vieler anderer Reichs- und An-See-Städte ihrer wohl ſehen laſſen. Von dem Marckte hat ſeinen Nahmen das

**Marckt-Geld** / welches ein Hauß-Vater ſeiner Hauß-Frauen Wöchentlich oder täglich / dieſe wieder den Geſinde (an denen Orten / wo es nicht der Gebrauch iſt / daß die Frauens ſelber zu Marckte gehen) täglich giebet / um dafür was des Tages über in die Haußhaltung nöthig iſt / von Marckte zu holen / da es dann gar viel auf getreue Geſinde ankommt / daß daſſelbe keine Neben-Pfenninge mache / und mehr als in der That geſchehen / ausgeben zu haben berechne / dann wann man die Uppigkeit vieler Dienſt-Mägde und Köchinnen anſiehet / die ſie in Kleidern / Spitzen und Leinen-Zeug treiben; Da ſie kaum 8. oder 10. Gulden oder Rthlr. des Jahrs Lohn haben / ſo kan es nicht fehlen / ſie müſſen nach dem gemeinem Sprichworte entweder huren oder ſteh-

ſtehlen. Nun iſt das auch eine ſonderbahre Art des Diebſtahls / wann man der Herrſchafft 10. Groſchen ausgegeben zu haben anrechnet / da es nur 7. oder 8. geweſen / das übrige aber in ſeinen Beutel ſtecket; Doch wir wollen dieſes / und ſonderlich quod non remittatur peccatum niſi reſtituatur ablatum denen Herrn Predigern und Beicht-Vätern weiter zu ahnden überlaſſen / und in Betrachtung des Marckt-Geldes ferner ſagen / daß ein Hauß-Vater / der in Bürgerlicher Nahrung ſitzet / und allerhand Glücks-Zufällen unterworffen iſt / behutſahm damit gehen / und nicht bey Händen voll ſeiner Frauen / wann ſie nicht der Häußlichkeit gewohnet / ſolches zuſtecken / ſondern ſelber ein wachend Auge auf die Haußhaltung mit haben müſſe / abſonderlich wenn bey dem Schluß des Jahrs der Bilantz gezogen wird / die Ausgaben die Einnahme übertreffen / dann wie das Frauen-Volck gemeiniglich ſehr neugierig und lüſtern / dabey nicht gern die Geringſten gegen andern ſeyn / ſondern daß ſie viel und das delicateſte vom Marckte nach Hauſe ſchleppen laſſen / wollen angeſehen ſeyn; Alſo iſt auch mancher Frau nichts zu theur / ſchmecket ihr auch nichts beſſer / als was noch theur und rar / und auf das höchſte muß bezahlet werden / welche Lüſternheit man denen Schwangern gar wohl pardonniren kan / aber daß andere Bürger-Weiber / die in ſolchen Stande nicht ſeyn / eine Gewohnheit daraus machen wollen / ungeachtet der Mann in ſeiner Nahrung mehr hinter- als vorwerts kömt / ſolches iſt unverantwortlich. Eine ſparſahme und kluge Hauß-Mutter brauchet der Marckt-Zeit mit Vernunfft / kauffet ein wenn die Saiſon und die rechte Zeit davon iſt / erwartet bis das Rare billiger Kauff werde / ſamlet bey Zeiten einen ſolchen Vorrath in ihre Speiß-Kammern / daß / weil ſie in Parteyen kauffet / ſie einen weit mercklichern Vortheil daran finde / als wann ſie bey Pfunden und eintzeln Stücken auf dem Marckte kauffen ſolte; Sie forſchet auch heimlich auf den Einkauff / den ſie durch ihr Geſinde thun läſt / und bringet ſelbiges dadurch in die Furcht / daß ſie ſo leichtlich nicht von ihnen betrogen werde.

**Marckt-Meiſter / Marckt-Voigt** / iſt derjenige / der von den Stadt-Raht darzu geſetzet iſt / auf alle Marckt-Ordnungen / daß ſolche in Obſervantz bleiben / wohl Acht zu geben / die Stand-Gelder / wo es gebräuchlich iſt / einzufordern / jeder Waare ihren gebührenden Platz einzuräumen / alle Unordnungen zu verhüten / und was Kleinigkeiten betrifft / darinnen Richter und Schiedsmann zwiſchen Käuffern und Verkäuffern zu ſeyn / wann ſie ihn anders darum anlangen / und ſeine Entſcheidung haben wollen.

**Margoſæ-Kraut** / wird von denen

nen Holländern in Oſt-Indien ſtatt des Hopffens zu dem Bier gebrauchet/ iſt von Blättern faſt wie der Hanff/ wächſet aber etwas kleiner / hat eine grün-längliche Frucht / faſt wie die Gurcken/ man ſchneidet ſolche in Stücken/ und kochet ſie an die Fiſche; Doch eſſen ſie die Indianer mehr als die Europæer, weil ſie bitter wie Coloquinten iſt.

Marinaden, von jungen Hünern / item von Kalb-Fleiſch zu machen / ſiehe ſolches unter jedes Benennung.

Marquetenders / Propolæ Caſtrenſes, Fr. *Vivandiers*, ſeynd ſolche Leute / welche der Armée folgen/ und allerhand Victualien und Geträncke anſchaffen / welches hernach die Soldaten bey ihnen vor Geld bekommen / und bey ihren vielen Strappazen ſich zuweilen an einem guten Stück Eſſens und warmer Suppe noch erquicken können.

Alle ſolche Marquetenders, welche ſich im Lager befinden/ſeynd denen vorgeſchriebenen Kriegs-Articuln und Kriegs-Recht / wie auch der darin wider die Ubertreter geſetzten Straffe/unterworffen. Sie müſſen nach dem Holländiſchen Kriegs-Recht des Abends eine Stunde nach der Sonnen Untergang/ oder des Morgens vor der Sonnen Aufgang / kein Bier oder Wein ſchencken bey Straffe dreyer Carols-Gülden / ſo offt ſie darwider gethan zu haben/ befunden werden/ davon der halbe Theil dem General Provoſen, die andere Hälffte denen Armen zum Beſten kommen ſoll. Das Schwediſche Kriegs-Recht Art. 2. in fine verbeut zugleich / daß man auch unter der Predigt nicht ſoll Wein und Bier ſchencken / welches auch in anderer Potentaten Kriegs-Articuln alſo verordnet iſt.

In dem ſo genannten Corpore Juris Militaris, verfaſſet durch Eberhard Hoyers, iſt p. m. 583. & ſeqq. folgender Summariſcher Bericht von Marquetendern, wie es mit ſolchen bey allen Arméen gehalten werde/ enthalten:

Es pflegt ein ſonderlicher Kauff-Platz vom General-Quartier-Meiſter / auf Anſuchen des General-Gewaltigers/ verordnet zu werden / worauf die Marquetenders, Krämers/ Kauff-Leute/Sudler/Metzgere/und in Summa alle Vivandiers ihre Waaren bringen müſſen; Und dörffen ſie auſſerhalb dieſes Platzes (zu Verhütung Unterſchleiffs / der im Kauffe wegen der Taxa vorgehen möchte) ſonſt nirgends anders verkauffen. Hiernächſt müſſen ſie ſich bey dem General-Gewaltiger anmelden/ und demſelben anzeigen/ was ſie zu verkauffen haben/damit derſelbe ſolches beym General-Auditeur anſagen / und taxiren laſſen könne.

Der General-Auditeur hat von jeder Ahme Wein eine Maaß und etliche Groſchen / von jedweder Tonne Bier auch eine Maaſſe/ von den übrigen Victualien, als Brod/ Käſe/ Butter/ und dergleichen/ etliche Pfund/ und darnach der Waaren viel oder wenig ſind/ etliche Groſchen; So muß ihme auch ein billiges und gewöhnliches Stand-Geld gegeben werden.

Der General-Gewaltiger hat ſeine Gebühr ebenfals/ und auch etwas vom Stand-Gelde zu genieſſen. Vide per omnia Leonh. Fronsberg in ſeinem Krieges-Buche l. 3. fol. 56. & ſeqq. Uti etiam ubique in praxi obſervatur.

Der General-Auditeur hat Macht auf Maaß/ Ellen und Gewicht im Lager zu ſehen/ auch denen Victualien die Taxe zu ſetzen/ die Marquetender in Pflicht zu nehmen/ und ihnen nothwendige Ordre zu geben. Schwed. A. B. vom Ober-Gerichte Tit. 3. Art. 2.

Der General-Gewaltiger muß allen Fleiß anwenden / um zu erfahren/ an welchem Orte die Marquetender oder Proviant-Krämer die Victualien holen/ und wie theuer ſie dieſelben einkauffen / damit ſie hernach vom General-Auditeur taxiret werden können/ d. l. Tit. 4. Art. 6.

Ferner muß der General-Gewaltiger/ nebſt denen Regiments-Provoſen dahin ſehen/ daß die Vivandiers tüchtige Waaren ins Läger bringen/ dieſelbe nicht verfälſchen/ vielweniger höher geben/ als ſie vom General-Auditeur taxiret worden/ d. l. Art. 7.

Alle Marquetenders müſſen beym General-Auditeur beeydiget werden / welcher unbeeydiget etwas verkauffet / dem werden alle ſeine Güter confiſciret/ d. l. Art. 10.

Kein Marquetender muß geſtohlen Gut kauffen/ oder ſonſt an ſich bringen und verhehlen/ ſondern gehöriger Orten anmelden/ oder er wird dem Diebe gleich geſtrafft/ d. l. Art. 12.

Wann zur Predigt umgeſchlagen/ oder der Zapfen-Streich geſchehen/ ſo muß kein Marquetender oder andere mehr zapfen/ oder Gäſte ſetzen/ bey Pœn der Confiſcation aller ihrer Waaren/ C. d. l. Art. 13. Kayſerlichen Articuls-Brief Art. 46. Däniſchen Art. Br. Art. 2. & 134. Brandenburgiſ. Art. B. Art. 7.

Die Taxa und der Preiß der Waaren muß vom General-Gewaltiger oder ſeinen Leuten öffentlich verkündiget und angeſchlagen/ oder ans Faß geſchrieben werden/ damit ſich keiner mit der Unwiſſenheit entſchuldigen könne/ Däniſ. A. B. Art. 135.

Es muß auch niemand einige Vivres, ehe ſolche ins Lager zum öffentlichen Kauff-Platz gebracht/ und gehöriger maſſen taxiret worden / vor aufkauffen/ Holländiſ. A. B. Art. 20.

Keiner muß auch von der Soldatesque, ohne ſonderbaren Conſens des Generals, marquetendern, Holländ. A. B. Art. 79.

Alle Vivandiers müſſen denen Kriegs-Articuln, ſo auf ſie füglich appliciret werden können / unterworffen ſeyn/ Holländ. A. B. Art. 80.

Wann ſie auch zu klagen haben/ müſſen ſie es vor dem General-Auditeur anbringen / Schwediſ. A. B. Tit. 3. Art. 5.

Die Marquetender müſſen mit Quartier und Stallung vor ihre Pferde verſehen werden / haben aber ſonſt daraus nichtes als nur die bloſſe Lagerſtätt zu fodern. Vide Sr. Churfl. Durchl. zu Brandenburg Verordn. de Anno 1656. §. 8.

Denen Marquetendern muß vom General-Auditeur guter Schutz gehalten werden / damit ſie niemand beraube/ beſtiehle oder vergewaltige/ oder ſonſt im geringſten beleidige/ Holländ. A. B. Art. 25.

Kein Marquetender oder Vivandier muß eher von der Armée ſcheiden/ bevor er ſeiner Pflicht erlaſſen worden.

Martins-Gans/ vide Gänſe.

**Martins-Mann**/ wird ein gewiſſer Bedienter der Stadt Lübeck genannt/ und zwar daher/ weil er jährlich auf St. Martini Abend ein Faß Rhein-Wein nach Schwerin/ aus alter Gewohnheit und Verträgen/ welche zwiſchen dem Hertzogen und der Stadt ſeyn / überbringet. Was eigentlich die Umſtände bey dieſer Ceremonie ſeyn / ſolches iſt ausführlich in dem Tractat Nachricht von der Stadt Lübeck p. m. 100. zu leſen.

**Maaß im Eſſen und Trincken** / Lateiniſch Temperantia, Mäßigkeit genannt/ iſt eine Tugend/ die GOtt und der ehrbaren Welt angenehm iſt. Hütet euch/ ſpricht unſer Heyland / daß eure Hertzen nicht beſchweret werden mit Freſſen und Sauffen ; Und unter denen Laſtern/ welche den Verluſt der ewigen Seeligkeit zu wege bringen / iſt auch inſonderheit die Trunckenheit / und das übermäßige Schwelgen mit begriffen. Ein nüchterner und mäßiger Menſch kan auch um ſo viel beſſer wachen / daß der allgemeine Widerſacher des menſchlichen Geſchlechts/ welcher wie ein brüllender Löw herumgehet / ihn nicht verſchlingen könne ; Zu geſchweigen/ wie ein Mäßiger auch viel geſchickter als ein Unmäßiger zum Gebet / und ſeinen Berufs-Geſchäfften iſt. Plenus venter non ſtudet libenter, ſagt man im Sprichwort ; Und wann man einen Trunckenbold unter andern beſchreiben will/ ſagt man auch: Daß er allen Witz und Verſtand verſauffe ; Auſſer den groſſen Nutzen / welchen auch die Mäßigkeit der Geſundheit bringet/ und das Leben verlängern kan / da ſich die Unmäßige vor der Zeit ins Grab bringen / und des Nachts auf ihrem Bette keuchen müſſen ; So iſt es auch eine nützliche Tugend zur Menage, und daß man ſich und ſeine Familiam im Lande mit Ehren conſerviren/ und nach vielem Banquetiren nicht endlich Banquerottiren/ und zum Lande hin-

aus lauffen dörffe. Endlich/ ſo haben wir Chriſten auch ſo viel tauſend ehrbare Heyden in der Mäßigkeit zu Vorgängern/ welchen bey weiten der heilige Wille GOttes nicht ſo als uns geoffenbahret geweſen/ ſondern/ was ſie gethan/ darzu ſeynd ſie aus einem bloſſen Natur und Tugend-Trieb angereitzet worden.

**Maaß trockener und flüßiger Dinge;** Dieſe wohl zu wiſſen/ iſt allen denenjenigen/ die mit Küche und Keller umgehen/ ſehr nöthig/ es ſey/ daß ſie im Einkauff der Victualien, der ſo wohl in der Stadt/ als aus der Frembde geſchicht/ als auch im Gebrauch derſelben ſolcher Wiſſenſchafft bedürffen; Daher dann auch in allen wohl-policirten Städten der Magiſtrat Sorge trägt/ daß ein öffentliches Stadt- oder Raths-Waag-Haus ſey/ in welchem alle nach dem Gewichte verkauffte Victualien können gewogen/ und die meſſende nach des Raths-Scheffel gemeſſen werden. Zu flüßigen Waaren/ die in Tonnen und Fäſſern aufbehalten werden/ hat man die beeydigte Viſirer/ welche Pflicht-mäßig diejenigen/ die ihres Dienſts nöthig haben/ bedienen/ auch an etlichen Orten/ da die Tranck-Steuer/ Wein- oder Bier-Accis und Umgeld aufgebracht/ dem Accis- oder Umgelds-Ampt anſagen müſſen/ was an Getränck und wie viel eingekommen/ damit es die Eigenthümer darnach veracciſen können/ weil nun alle Dinge in Zahl/ Maaß und Gewicht beſtehen/ und ſolche von Anfang der Welt her ſecundum juſtitiam diſtributivam, nach dem natürlichen und Völcker- zuvorderſt aber Göttlichen Rechte eingeführet und gewöhnlich geweſen/ wie wir dann im 3. Buch Moſis am 19. Cap. im 35. Vers leſen: Ihr ſolt nicht ungleich handeln mit der Ellen/ mit Gewicht/ mit Maaß/ v. 36. rechte Wage/ rechte Pfund/ rechte Scheffel/ rechte Kannen ſollen bey euch ſeyn/ im 5. B. Moſis am 25. Cap. im 13. Vers: Du ſolt nicht zweyerley Gewicht in deinen Sack groß und kleine haben/ v. 14. in deinem Hauſe ſoll nicht zweyerley Scheffel groß und kleiner ſeyn/ v. 15. du ſolt ein völlig und recht Gewicht und einen völligen und rechten Scheffel haben/ item in Sprüchen Salomonis am 11. Cap. Falſche Waage iſt dem HErrn ein Greuel/ aber ein völlig Gewicht iſt ſein Wohlgefallen/ und im 16ten am 11. Vers: Rechte Wage und Gewicht iſt vom HErrn/ und alle Pfund im Sack ſind ſeine Wercke/ item beym Propheten Micha am 6. Cap. Höret ihr Stämme/ was geprediget wird/ noch bleibet unrecht Gut in des Gottloſen Haus/ und der feindſelige geringe Epha; Darum will ich dich anfahen zu plagen/ du ſolt nicht genug zu eſſen haben/ und ſolt verſchmachten/ und was du erhaſcheſt/ ſoll doch nicht davon kommen/ item beym Matthæo am 7. Cap. am 2. Vers:

mit

Mit welcherley Maaß ihr meſſet / ſoll euch wieder gemeſſen werden; Als hat ein Oeconomus wohl zuzuſehen / daß ihme allezeit rechte Maaß gegeben werde/und kan ich hierbey nicht genug verwundern/ die Unverſchämtheit etlicher Bier-Schencken / welche / da ſie Obrigkeitliche Maaß und Ordnung/wie ſie das Getränck verzapfen ſollen/ dannoch ungeſcheut einen Unterſchied zwiſchen klar Bier/und auf dem Schaumzapfen machen / und ſo ſie jenes geben/ noch wohl einen Pfenning darüber haben wollen; Welche Bosheit einem vornehmen Magiſtrat einer gewiſſen groſſen Reſidentz-Stadt bewogen/ein Patent affigiren zu laſſen / daß in allen blechenen oder zinnern Bier-Maaſſen/ wo das Knöpflein der vollen Maaß iſt/ oben darüber ein Loch ſeyn ſolte / aus welchem das klahre Bier / wann es ſo weit gezapfet worden / heraus lauffen/ und alſo augenſcheinlich geſehen werden könte / daß nunmehro das Bier ſeine rechte Maaß habe.

Eine ausführliche Beſchreibung aller ſo wohl alter als neuer Maaſſen trockner und flüßiger Dinge / vide in unſern nächſt-künfftig zu erwartenden **Maaß- und Gewichts-***Dictionario*

**Maslac**, welches einige vor die *Datura* oder das **Toll-Kraut** halten wollen / weil diejenige / die es gebrauchen / gantz grimmig / toll und raſend darnach werden; Soll der Türcken/ wann ſie in den Streit gehen / ihr gewöhnlichſtes Mittel ſeyn / um ſich behertzt und grimmig gegen ihre Feinde dadurch zu machen.

**Maul** / Os, Fr. *Bouche*, iſt von denen vier-füßigen Thieren/ſonderlich von denen Ochſen / ein ziemlich gutes Eſſen/ vor die / welche ſtarcke Magens haben / und ſolches/mit Oel/ Eßig und Zwiebeln eingeſchnitten / wohl vertragen können. Den Rüſſel oder die Schnautze am Schwein hält Galenus beſſer als die Ohren/ſintemahl derſelben Knorpel ein kalt und hart-dauliches Weſen iſt.

**Maulbeern** / Morum, Fr. *des Meures*, ſolcher ſeynd der Farb und auch der Qualität nach zweyerley Arten; Als: Morus fructu nigro, **ſchwartze Maulbeeren** / welche die beſten und ſchmackhafftigſten; Und Morus alba vel candida, **weiſſe Maulbeeren**/ davon die Frucht weniger geachtet wird. Die Blätter aber ſind die rechte Speiſe vor die Seiden-Würmer.

Das Temperament der Maulbeeren ändert ſich nach ihrer Reiffung; Die unzeitigen / herben und zuſammenziehende ſind kalt und trucken bis im 3. Grad; Die nunmehro ſchon roth gefärbte und ſaur-ſüſſe etwas weniger. Von denen aber / welche ihre ſchwartzrothe Farbe und völlige Süßigkeit durch die Reiffung erlanget / ſaget Hippocrates lib. 2. de Diæt. Mora cale-

calefaciunt & humectant; Die Maulbeeren wärmen und befeuchten.

Müſſen alſo die reiffen Maulbeeren mit dieſen Beding gegeſſen werden/(1) vor andern Speiſen oder nüchtern/(2) von denen / die einen hitzigen Magen und Leber haben / (3) nicht ſo fort/ wann ſie bey heiſſen Sonnenſchein vom Baum gebrochen/ ſondern wann ſie vorher mit friſchen Waſſer/ oder im Keller abgekühlet worden; Sintemahl ſie alsdann den Leib weichen / zur Abkühlung dienen / mit ihrem ſucco vinoſo oder Wein-Safft / den Durſt ſtillen/ und den Harn fördern.

Die Maulbeeren zu condiren / ſo nimmt man ſie/ wann ſie halb roth und halb ſchwartz ſeyn/ und condirt ſie mit drey Viertel Zuckers zu einem Pfund Frucht; Siedet ſie in einem Sod gahr wie die Kirſchen / und bewahret ſie hernach in Gläſern und Krügen. Man machet auch einen ſonderlichen Syrup davon / welcher den hitzigen Hälſen ſehr dienlich iſt/und zwar wird er auf eben die Weiſe/ wie der Kirſch-Syrup zubereitet.

**Mays, Mehiz, Türckiſcher Weitzen** / oder vielmehr **Indianiſcher** / weil er nicht aus der Türckey/ ſondern aus dem Mitternächtigen Theil Americæ anfänglich in Europa gekommen/und zwar allererſt nach Erfindung ſelbiger neuen Welt; Daher die alten Scribenten deſſen keine Meldung thun. Die Indianer nennen ihn *Mebiz* oder *Mays*, daher der Nahme *Frumentum Indicum Mays* entſprungen.

Es iſt ein ſehr fruchtbar Gewächſe/ alſo daß in Indien aus einem Korn tauſend/ und drüber wachſen. Gleichwie auch der Reiß gleichſam ſeinen Sitz in dem Orientaliſchen Indien gehabt/ und von dannen beynahe in die gantze Welt fortgepflantzet worden; Alſo hat dieſer Weitze von Weſt-Indien aus / faſt in alle Welt ſich ausgebreitet.

Was ſein Temperament betrifft/ ſo iſt er beynahe in allen 4. Qualitäten mittelmäßig; Daher kochen die Americaniſche Medici mit Waſſer eine Tiſane daraus für die Krancken. Es kan auch Brod daraus gebacken werden; Aber wir brauchen es nur/einen Brey mit Milch und Butter daraus zu kochen: Wiewol diß Gericht ſelten auf vornehme Tafeln kommet / weil es zwar ſüßlich / aber nicht ohne zähe und ſtopfende Schleimigkeit iſt. Vide ein mehres unter dem Wort *Milbio*.

**Meer-Eſel**/ vide **Stock-Fiſch**.

**Meer-Rettich**/ vide **Rettich**.

**Meeſch**/ vide **Bier**.

**Mehl**/ Farina, Fr. *de la Farine*, ſolches iſt gemeiniglich dreyerley: Als eines ſo von Roggen gemahlen / insgemein zu dem ordinari Hauß-Brodt gebrauchet / und daher das **Back-Mehl** genennet wird: Das andere/ das **Weitzen-** oder **Rocken-Mehl**/ ſo

ſo man zu dem weiſſen Semmel-Brod/ allerley Back- und Koch-Werck gebrauchet: Und das dritte/ das **Krafft-Mehl** / ſo gar nicht gemahlen wird/ und ſo wohl in der Küche zu allerhand Mueſſen / als auch ſonſt zu mancherley Zucker-Werck dienet. Das **Korn-Mehl** läſſet man in der Mühl ein- oder andermahl durch grobe und zarte Beutel ablauffen/ nachdem man viele oder wenige Kleyen / und zwar derſelben von einen Simmer / welches an der Frucht 16. Metzen in Franckenlande beträget / 4. 6. auch wohl 8. Metzen abzuſondern pfleget / dann je mehr Kleye davon kommt/ je klärer und ſchöner wird das Mehl. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Brodt**/ item unter **Weitzen**.

Es iſt aber vornemlich bey dem Mehl anzumercken / daß ein Mehl von einem angelauffenen / und nach Schimmel riechenden / oder ſonſt auf der Zunge nicht allzuwohl geſchmackten Geträyde/ wie auch dasjenige / ſo in naſſen Jahren gewachſen / oder feucht gelegen/ ſich nicht ſo lange halt / als das ſo in hitzigen und trockenen Jahren aufgeſchüttet worden ; So geben auch beydes / Rocken und Korn / von ſchönen dichten vollkommenen und harten Körnern ein merckliches mehr an Mehl/ als diejenige / ſo dieſe Vollkommenheit nicht haben.

Wie einige wollen / ſoll das Mehl etliche Jahr gut bleiben / wann es im **Mertzen und November**, und zwar die nächſte Tage nach dem Voll-Mond gemahlen wird; man ſoll es auch zuvor wohl abdorren / oder zu ſolchem Ende auf einen reinen Bretter-Boden ausbreiten / und öffters mit einer Schauffel umkehren / ehe man es zu verwahren geſonnen / dann ſonſten bekommet es einen unangenehmen Geſchmack. Solche Verwahrung geſchiehet am füglichſten in höltzern Küſten / oder noch beſſer in Fäſſer eingeſchlagen / und feſt auf einander eingeſtoſſen ; doch müſſen ſo wohl dieſe als jene an einen trockenen Ort aufbehalten werden. Wo es ſich nicht ſchicken ſolte/ und daß etwan Würmer darinnen wüchſen/ (welches einige damit zu hintertreiben ſuchen / wann ſie Saltz und Kümmel / jedes gleichviel ſtoſſen / ſolches mit Eyer-Weiß anfeuchten / Kügelein daraus machen / und hier und dar in das Mehl legen/) ſo könnte man wohl einen Haſel-Stock/ oder gar ein Stücklein von Kühn- oder pechichten Föhren-Holtz in das Mehl zu Vertreibung der Würmer ſtecken ; Allein/ weil das Mehl dadurch einen widrigen Geſchmack an ſich ziehen würde / ſo iſt das beſte / daß man fleißig dazu ſehe/ und ſo man mercket/ daß Würmer ſich anmelden wollen / daß man das Mehl in einer Reuter oder Siebe durch- und auf ein neues in die Fäſſer ſchlage. In Sommer bey groſſer Hitze ſetzet man auch wohl das Mehl in Keller / oder an einen andern kalten Ort / da es ſich dann trefflich wohl halten wird.

Das

Das **Krafft-Mehl** wird / wie ſchon erwehnet / gar nicht gemahlen/ ſondern der Rocken gröblicht geſchroten/ Waſſer aufgegoſſen/ einige Tage lang darinnen geweichet/ und öffters wohl umgerühret/ ſo wird das Waſſer wie eine ſchöne Milch anzuſehen ſeyn; Dieſe gieſſet man auf eine dichte/ über ein Sieb ausgebreitet Leinwand / ſo bleibet das Dicke nach abgeſeyheten Waſſer darauf liegen/ ſo man ertrocknen läſſet; Und dieſes iſt ſo dann das **Krafft- oder Stärck-Mehl** / in denen Apothecken Amylum oder Amydum genannt/ welches ſtarck zu Haar-Poudre verbrauchet wird.

Auſſer jetzt-beſagten Mehl-Sorten verſiehet man ſich zuweilen in einer Haußhaltung mit **Haber-Mehl**/welches viele vor geſund halten / und die daraus bereitete Haber-Mueſe und Haber-Suppen denen / ſo mit den Huſten oder Fieber / und andern dergleichen Zuſtände behafftet ſind/ vorſetzen.

Als in dem 12ten Seculo die Chriſtliche Europæiſche Potentaten ein groſſes Krieges-Heer verſammlet hatten/ um damit das Gelobte-Land wieder einzunehmen / mit ſolchem Heere auch glücklich bis Conſtantinopel gekommen waren / daſelbſt aber Mangel an Proviant zu haben begunten / handelte der Griechiſche Käyſer Emanuel, ungeachtet er auch ein Chriſt ſeyn wolte / ſo gottlos bey der Chriſtlichen Armade, daß er Kalck unter das Mehl mengen ließ / an welchen viel tauſend Chriſtliche Soldaten crepiren müſſen; man ſchloß ferner auf ſeinem Befehl/ in allen Städten ſeines Gebiets die Pforten zu/ und wolte denen Occidentaliſchen Chriſten/ (weil ſich die Griechen beſorgten/ ſie möchten durch Eroberung des Gelobten-Landes ihnen zu mächtig werden) keine Speiſen / auch nicht vor Geld abfolgen laſſen / und iſt in Summa kein Bubenſtücke / welches dieſer Griechiſche Käyſer nicht erſonnen / um das fremde Lager zu vertilgen.

Von einen zur Zeit der Theurung in dem Königreiche Böhmen in der Erde gefundenen groſſen Mehl-Bergwercke / vide unter dem Worte **Vorſorge GOttes.**

Die **Mühlen** betreffend / worauf das Korn zum Gebrauch gemahlen wird / ſeynd ſolche entweder Waſſer- Wind- Roß- oder Pferde- oder auch Hand-Mühlen / wie es eines jeden Orts ſeine Gelegenheit/ Territorium, Vermögen und Jurisdiction erleiden will. Was das **Mahlen des Brodt-Korns auf ſolchen Mühlen** betrifft / iſt es gleich viel / ob es auf eine Waſſer- oder Wind-Mühle geſchehe/ nur daß ihr euch eine ſolche erwählet/ die fein geſchwinde mahlet / weil ſelbige Geſchwindigkeit das Korn beſſer zermalmet / ohne die Kleyen zu mahlen/ welches bey der langſamen Mühlen nicht wohl geſchicht / und iſt eine ſolche Mühle (deſſen Steine erſt neulich geſchärffet/ wann man nur erſt ein Viertel Korn hat durchlauffen laſſen) allezeit ge-

geſchickter/ als einer der ſchon lange geſchärffet iſt. Wann ihr nun ſolche Bequemlichkeit habet / ſo mahlet auf einmahl ſo viel Korn/ als ihr in einem Monath in euer Haushaltung vonnöthen habet; Dann ein alt gemahlen Mehl ſchaffet allezeit mehr Vortheil/ als ein friſch-gemahlenes.

Wie es in denen Ophiriſchen Mühlen mit den Mahlen des Geträydes gehalten werde / davon giebet der Author der Beſchreibung dieſes Königreichs folgende Nachricht:

Nachdem vormahls die Müller durch allerhand ohnzehlbahre und ungewiſſenhaffte Griffe denen Mahl-gäſten einen Theil des Mehls entzogen/ oder auch das Geträyde ausgetauſchet/ und hiedurch der Armuth groſſen Schaden zugefüget / ſo müſſen um dergleichen Boßheiten zu verhüten / die Müller / ſo bald einiges Geträyde in die Mühle gebracht wird / daſſelbe in Beyſeyn des Mahl-Gaſtes ausſchütten und meſſen / hernach auch wie viel es im Gewichte betrage / wiegen / auch nachgehends die den Nahmen des Mahl-Gaſtes habende Säcke gleichfals auf die Waage legen / und in ein gewiſſes Mahl-Buch / wie viel Geträyde und Säcke / ein jeder abſonderlich gewogen / nebſt dem Tage des Einbringens eintragen / den Mahl-Gaſt aber gleichfals auf einen mit zu gebenden Zettul ſolches verzeichnen; Worauf denn der Müller ein Viertel vom Geträyde wiegen / daſſelbe ſofort im Beyſeyn des Mahl-Gaſtes auf eine Hand-Mühle oder ſo ein Gang von der groſſen Mühle leer auf ſelbige ſchütten/ wohl abmahlen / das Mehl und Kleyen davon abſonderlich wieder wägen/ und wie hoch ein jedwedes ſich betragen / ſo wohl in das Mahl-Buch als auch auf den Mahl-Zettul ſchreiben muß. Von dieſem Mehle wird die eine Helffte in einen Ledernen Beutel gethan / und mit des Müllers Pittſchafft verſiegelt/ dem Mahl-Gaſt mitgegeben / die andere Helffte aber vom Mahl-Gaſte mit ſeinem Siegel bedrucket / dem Müller überlaſſen.

Da aber unterſchiedenes Geträyde von einem Mahl-Gaſte in die Mühle gebracht wird / welches in der Güte nicht gleich/ auch ſich eines nicht ſo gut ausmahlen läſſet als das andere/ ſo muß von einem jedweden eine Probe gemahlen / und zu einer jeden ein abſonderlicher Beutel / welche numerirt ſeyn ſollen/ mitgegeben werden.

Wenn dieſes geſchehen / ſo lieget dem Müller ob/ das Geträyde nach der Ordnung / wie es eingebracht worden/ aufzuſchütten/ und gleichfals wohl auszumahlen; Jedoch mit dieſem Unterſcheid / daß in den groſſen Mühlen für die Armen / welche wenig auf einmahl in die Mühle zu bringen pflegen/ ein ſonderlicher Gang / und auch deshalben ein abſonderliches Mahl-Buch der Armen gehalten / und unter ihnen die Zeit des Einbringens in Acht genom-

nommen werde/ auf daß nicht/ wenn Arme und Reiche untereinander gemiſchet werden ſolten/ der Arme/ wenn er irgends nur einen Scheffel oder Viertel hat/ auf die vor ihm eingezeichnete reiche Mahl-Gäſte (deren jederetliche Malter haben könnte) nicht warten/ und inzwiſchen Hunger leiden dürffte. Wenn nun ein Gaſt auf angeſetzten Tag das Mehl abholen will/ muß er ſo wohl den Zettul des Gewichts als auch die Probe des Mehls mit bringen/ da denn Anfangs die Siegel/ ob ſelbige unverletzet/ beſichtiget/ hernach die Probe des Mehls gegen das andere abgemahlene Mehl gehalten wird/ und ſolches genau mit einander übereinkommen muß. Hierauf werden die Säcke von neuen gewogen/ alsdenn die Kleyen/ und letztlich das Mehl/ und müſſen dieſe beyde mit denen/ von dem zur Probe abgemahlete Viertel Kleyen und Mehl proportionirlich/ ohne einigen Rückſchlag überein treffen.

Um alle Müller Vortheile zu verhüten/ wird dem Müller für das mahlen kein Mehl noch Kleyen (als ihnen ſonſt in andern Orten zugelaſſen) ſondern ſo viel Geld gegeben/ und dürffen die Müller ihren Mühl-Herren nicht die Metze/ ſondern das Geld dafür liefern. Wie denn auch den Müllern/ auf daß ſie keine Partiten mögen machen/ oder verbergen können/ bey Verluſt des Handwercks verboten/ mit Mehl/ Graupen/ Kleyen/ Schweinen und andern Vieh zu handeln. Welcher Müller das Mehl und Kleyen am Gewichte nicht ſo hoch als die abgemahlene Probe der Proportion nach zeiget/ liefern kan/ der muß den Abgang fünfffältig erſetzen/ davon vier Theile dem Hoſpital oder denen Armen zukommen.

Wenn das Mehl mit der Mehl-Probe nicht überein trifft/ muß der Müller dergleichen wiederſchaffen/ und da befunden wird/ daß keinen Mahl-Gaſt das Seinige abgehe/ und daraus genugſam erhellet/ daß der Müller anders zum Austauſchen gekauffet/ muß er dieſes in das Hoſpital liefern.

Hat aber der Müller das Mehl durch Anfeuchten ſchwer gemachet/ oder den Stein darunter gemahlen/ oder ſonſt durch allerhand Diebes-Griffe dem Mehle das Gewichte geben wollen/ ſo muß er dafür rein Mehl fünfffältig geben/ und da er nicht ſo viel/ es in dem Zucht-Hauſe abarbeiten/ und wird dem Mahl-Gaſt nur das ihm zukommende Mehl/ das andere aber in das Hoſpital gegeben. Da er aber ſchon dreymahl deswegen beſtraffet worden/ wird er als ein unzubeſſerender Dieb/ auf Zeit ſeines Lebens ins Zucht-Hauß geſperret/ und muß daſelbſt für die Züchtlinge an der Trett-Mühle arbeiten.

Gleiche Straffen werden auch denen zuerkannt/ welche in der Mühle mit Auf- und Abtragen/ und Aufſchüt-

ten zu thun haben / oder darinnen bedienet ſeyn / und dergleichen Boßheiten verüben.

Welcher Müller nicht alſobald andeutet / wenn der Stein ſich abmahlet / der muß auf ſeine Unkoſten andere Steine verſchaffen ; Wenn aber der Mühl-Herr auf ſein Andeuten nicht neue Steine einſchaffet / lieget dem Müller ob / den Mahl-Gäſten das Abmahlen des Steines anzumelden / und zu zeigen : Thut er dieſes nicht / ſo muß er für das mit dem Steine gemiſchte Mehl / reines den Mahl-Gäſten liefern ; Da er auch den Mahl-Gäſten die Ordnung des Einbringens nicht beobachtet hat / muß er ihnen allen hierdurch verurſachten Schaden gut machen.

**Meiſe / Parus, Parix Ægithalus,** Fr. *Meſange*, ſind unterſchiedliche Sorten ; Als : **Spiegel- Berg-** oder **Schwantz-. Pimpel- Kohl-** und **Hauben-Meißlein.** Alle insgeſamt ſind ein verdaulich geſund Eſſen; Wiewohl ſie mehr auf gemeine als vornehme Tafeln kommen.

**Melde / Atriplex, Hortenſis alba & rubra, weiſſe und rothe Garten-Melde** / ſcheinet faſt eine Art des Beiß-Kohls zu ſeyn; Ihr Temperament iſt kühlend im 1. und feucht im 2. Grad / welche Feuchtigkeit auch zugleich erweichend iſt / ſintemahl die Fleiſch-Brühen / in welchen junge Melde gekochet worden / den Leib laxiren.

**Wilde Melde** iſt zur Speiſe gantz undienlich / ja vielmehr der Geſundheit ſchädlich.

**Meliſſen / Meliſſa hortenſis, ſive Meliſſophyllon.** Nach dem Grichiſchen *Apiaſtrum*, oder **Bienen-Kraut** / weil es die Bienen ſehr lieben. Galenus lib. 7. Simpl. ſchreibet wenig davon; Ja vielleicht gar etwas irriges / indem er die Meliſſe geringer hält als das Marrubium, da doch keine Sorte vom Andorn bey uns zu finden / dem die Meliſſe weichen ſolte. Die Araber haben beſſer Känntniß von der Meliſſe gehabt / inſonderheit Avicenna, welcher ſie für hitzig und trucken im 2. Grad hält / und dabey ſehr rühmet / daß ſie eine ſonderbahre Krafft das Hertze zu ſtärcken / den Geiſt zu erfreuen / und die Schwermüthigkeit zu vertreiben habe; Wie ſolches aus ihrem Citronen-Geruch / den ſie dem Wein geſchwinde mittheilet / leicht abzunehmen iſt. Selbiger Citronen-Geruch iſt im Frühlinge / und ehe ſie zur Blüte kömmet / am lieblichſten ; Nach der Blüte aber / und gegen dem Herbſte wird er etwas widerlich. Auch iſt die friſche Meliſſe hierzu viel kräfftiger / dann die truckene / als in welcher das flüchtige Saltz noch verhanden / ſamt einer Feuchtigkeit / welche verurſachet / daß die friſche Meliſſe nicht im 2. wie Avicenna meynet / ſondern nur im 1.

Grad trucken zu halten. In der Küche hat ſie faſt keinen andern Nutzen/ als daß die zarten Blätter mit unter andere Salat-Kräuter vermenget werden; Dem Geträncke aber giebet ſie beydes/ eine Anmuthigkeit und zugleich eine Blut-reinigende Krafft.

**Melonen** / Pepones, Melones, Fr. *des Melons*, ſeynd mancherley Arten; Als: (1) Nach ihrer Form/ länglichte/ runde/ platte/ wie Aepfel oder Birn geſtalt. (2) Nach der Gröſſe/ gar groſſe/ mittelmäßige und kleine. (3) Der Rinde nach/ glatte/ rauhe/ ſtreiffliche. (4) Der Farbe nach/ grüne/ gelbe/ Aſch-Farbe/ bunte. (5) Dem Fleiſche nach/ weiſſe/ gelbe/ röthliche/ wie auch ſüſſe/ wohl-riechende/ wäſſrige. (6) Der Jahrs-Zeit nach/ frühe oder ſpäte; Dem Vaterlande nach/ Welſche/ Spaniſche/ Frantzöſiſche/ Hungariſche/ Moſcowitiſche/ welche letzten offt ſo groß wachſen/ daß eine 18. Pfund gewogen/ der Geſchmack aber iſt ſchlecht.

Das Temperament der Melonen iſt kalt und feucht im 2. Grad/ deswegen ihr Fleiſch für hitzige Magen und Lebern eine Kühlung und Durſt-ſtillung giebet/ auch den Urin mäßig befodert; Bey Phlegmatiſchen Naturen aber/ da es nicht wohl verdauet wird/ kan es Fieber und Bauchwehe verurſachen. Beſehet Dioſcoridem lib. II. c. 128.

Die Zeichen/ daraus man eine vollkommene Melone erkennen kan/ ſind dieſe: (1) muß ſie volle Nahrung gehabt haben/ und an einer lebhafften/ ſtarcken Pflantze gewachſen ſeyn. (2) ſoll ſie zwar nicht unreiff/ aber dennoch auch nicht überreiff ſeyn/ oder einen kurtzen dicken Stiel haben. (3) muß ſie ſeyn ſchwer in der Hand. (4) nicht weich/ ſondern härtlich im Drucken. (5) inwendig trucken und röthlich.

Die ſo beſchaffen/ können ohne Zubereitung auf die Tafel geſtellet/ und ihr Fleiſch mit Saltz oder Zucker/ nach eines jedweden Belieben/ roh gegeſſen werden; Wiewohl/ wann ſie an ſich gar ſüſſe ſind/ das Tuncken in das Saltz/ ſie angenehmer und geſunder als der Zucker machet; man ſchneidet ſie auch in Schnitten/ und wendet ſie in klaren Nonnen-Teig um. Dieſer Teig wird von Weitzen-Mehl/ Eyern/ weichen Käſe/ und andern ſolchen Ingredientien gemachet: Darnach prägelt man ſie in friſcher Butter oder Schmaltz; Wenn man ſie aus der Pfannen ziehet/ ſtreuet man Saltz oder Zucker darüber/ wie es einer gerne mag. Oranges- und Citronen-Safft/ auch Verjus, oder zum wenigſten Wein-Eßig/ iſt die beſte Brühe zu allerhand Art von geprägelten Speiſen; man confitiret ſelbige auch mit Zucker/ und trucknet ſie gleich wie andere Früchte/ welche man in Schachteln bewahret.

**Menſchen-Fleiſch und Freſſer/** deren

deren finden ſich unter denen Barbariſchen Americaniſchen Völckern/ ſonderlich in denen Caribiſchen Eylanden/ in Braſilien und den Antilles-Inſuln ſehr viel/ welche das Fleiſch ihrer im Kriege gefangenen Feinde/nachdem ſie ſolche zuvor wie das Schlacht-Vieh wohl gemäſtet/ vor ein ſonderbares Lecker-Bißlein halten/ bey welchem ſich Junge und Alte/ Mann und Weib ſonderlich luſtig machen/ und dabey mit allerhand Teufeliſchen Opfern/ Täntzen/und Barbariſcher Muſic, ihre eigene Tapferkeit loben/ welche ſie gegen die nunmehro ihnen zur Speiſe gewordene Feinde im Streit erwieſen hätten. Wann nun alles bis auf die Knochen rein abgenaget/ ſo werden ſolche endlich in einem Bündel zuſammen gebunden/ und vor ihren Hütten zum Triumph aufgehangen/ auch wol mit in den neuen Feld-Zug zur Aufmunterung ihrer Soldaten/ und zum Schröcken der Feinde/ genommen; Wiewol ſich vielmahls das Blatt zu verkehren pfleget/ daß die/ welche andere gefreſſen/ von der Gefreſſenen ihren Rach-begierigen Landes-Leuten wieder gefangen/und gleichfals auf den Roſt geleget/ oder in Stücken zerhauen/ in einen Topf gekochet werden. Dieſes aber ſey von denen zu Menſchen-Fleiſch gewöhnten Barbaren geſagt.

Wie offtmahls der grauſame Hunger die Menſchen dahin bringe/ andere lebendige und todte Menſchen anzufallen/ und ſolche nicht einmahl gekocht oder gebraten/ ſondern rohe aufzufreſſen/ ſolches iſt unter dem Wort Hunger mit traurigen Exemplis bewieſen worden.

Zuweilen trägt es ſich auch zu/ iſt auch aus denen Geſchichten bekandt/ daß einige verteufelte Menſchen ſich unterſtanden/ nicht allein Hund und Katzen/ſondern gar Menſchen-Fleiſch/ um leidigen Gewinns halber/ auf vielerhand Art und Weiſe/ mehrentheils aber klein gehackt in Paſteten/ zuzurichten/ und ſolches ihren Gäſten vorzuſetzen/ worüber aber/ wann es auskommt/ der Strick oder das Rad ihr Lohn iſt.

Viele Tyranniſche Rach-gierige und grauſame Unmenſchen vergreiffen ſich auch an Menſchen-Fleiſch/ nicht daß ſie ſolches/ als ihre gewöhnliche Speiſe/ wie die Cannibalen oder obige Americaniſche Völcker hielten/ ſondern damit ſie ſich dadurch an ihren Feinden/ oder denen/ die ſie beleydiget/ ſein empfindlich rächen möchten. Alſo ließ der Aſtyages des Harpagi Sohn tödten/ in Stücken zerhauen/ und dem Vater zu eſſen vorſetzen/ aus Rache/ weil er/ der Harpagus, nicht den jungen Cyrum, wie ihme der Aſtyages befohlen/ umgebracht hatte.

Als einen grauſamen Menſchen-Freſſer ſtellen auch die Heyden den Thyeſtem vor. Dieſer/ als er mit ſeinem Bruder Atreo in ſteter Feindſchafft lebte/ wurde einsmahls von dem-

demſelben zu Gaſt gebeten/ und ihme ſeine/ des Thyeſti Kinder/ die Atreus hatte ſchlachten und kochen laſſen/ an ſtatt des Fleiſches vorgeſetzet; Als er ſich nun recht daran erſättiget hatte/ brachte ihme Atreus der Kinder abgehauene Köpfe und Füſſe in einer Schüſſel/ welches den Thyeſtem in eine ſolche Verzweifelung geſetzet/ daß er nicht ehe geruhet/ bis er ſeine Hände wieder in ſeines Bruders Blut gewaſchen. Von dieſem Thyeſte haben noch die Cœnæ Thyeſteæ, oder die abſcheuliche Mahlzeiten/ auf welchen man Menſchen-Fleiſch friſt/ ihre Benennung.

Als die Stadt Numantia in Spanien von denen Römern hart belägert war/ und ihr nunmehro die Lebens-Mitteln zu mangeln begunten/ verſchwuhren ſich die Bürger zuſammen/ ſie wolten an keinen Vormittag etwas anders eſſen/ als von der Römer Fleiſch/ noch etwas anders trincken/ als Römiſches Blut. Schröcklich war es zu ſehen/ wie ſie hin und wieder auslieffen/ und den Römern wie dem Wildprät nacheileten; Sie fraſſen derſelben Fleiſch mit ſolcher Begierde/ als wären es lauter Kälber-Braten geweſen; Sie ſtreiffeten hin und wieder/ und riſſen die Römer mitten von einander/ wie die wilden Thiere; Sie fochten nicht wie Feinde/ ſondern als verzweifelte und unſinnige Leute. Keinen Römer lieſſen ſie gefänglich annehmen/ viel weniger begraben/ ſondern ſo bald ſie einen erhaſcheten/ theileten ſie denſelben in vier Theile/ und wogen ihn in den Fleiſch-Bäncken/ daß alſo ein todter Römer mehr galt/ als ein Lebendiger.

Was oben von einigen gottloſen gewinnſüchtigen Leuten gemeldet worden/ daß ſelbige Menſchen zu ſchlachten/ und ihr Fleiſch in Paſteten einzufüllen pflegten/ ſolches wird durch folgende Begebenheit beſtätiget: Doctor Waſſenaer von Amſterdam kam einsmahls mit dem Gahr-Koch oder Paſteten-Becker zu Heusden/ Peter genannt/ in einen Diſcurs von dem Geſchmack des Menſchen-Fleiſches; Da dann dieſer Peter rund heraus ſagte: Daß das Menſchen-Fleiſch ſo annehmlich an Geſchmack wäre/ daß ſo es die Menſchen wüſten/ ſie ſich einander ſelbſt auffreſſen würden. Nicht lange hernach kam es aus/ daß dieſer Peter einen Mann von Delfft in ſeinem Hauſe die Kehle abgeſchnitten/ das Eingeweide ins Waſſer geworffen/ und von dem Fleiſch Paſteten gemachet/ und zwar dieſes Handwerck viel Jahr getrieben hätte/ weswegen er auch durch das Rad ſeinen gebührenden Lohn empfangen/ vid. Waſſenaer part. 8. pag. 38.

Eine andere aber in beſſern Verſtand genommene Menſchen-Freſſerin war die Cariſche Königin Artemiſia (von welcher das Kraut Artemiſia oder Beyfuß noch ſeinen Nahmen hat) des Königs Mauſoli Gemahlin. Die-

ſe / wie ſie ihren Ehe-Herrn in ſeinem Leben ungemein geliebet / als wolte ſie auch noch nach ſeinem Tode eine Probe ihrer ehelichen Liebe demſelben abſtatten ; Indem ſie nicht allein das unter die ſieben Wunder-Wercke der Welt gerechnete prächtige Grabmahl / nach ſeinem Nahmen Mauſoleum genannt / ihme zu Ehren aufrichten ließ / ſondern auch ſeine aus der Aſche geſammlete Gebeine mit wohl-riechenden Dingen vermiſchet / zu Pulver ſtoſſen ließ / und täglich eine Meſſer-Spitze von dieſem Pulver in ihrem ordinairen Geträncke einnahm / damit ſolcher geſtalt ihr Leib ſein Grab ſeyn möchte / in welchem er ſchon bey ſeinen Leb-Zeiten ihr Hertz eigenthümlich beſeſſen hatte.

In dieſer Abſicht die lebendige Leiber zu Begräbniſſe der anverwandten Todten zu machen / ſollen noch heutiges Tages einige Tartariſche Nationes ihre alte Eltern / wann ſolche geſtorben / in Stücken zerhauen / und hernach aufeſſen.

Merenda, das Veſper-Brod / von *mereri*, verdienen / oder von denen *Mercenariis*, **Taglöhnern** / die noch heutiges Tages / ſonderlich in der Erndte / ihre 4. Mahlzeiten / als das **Frühſtück / Mittags-Mahl / Veſper-Brod** und **Abend-Eſſen** richtig haben wollen / alſo genannt.

Meſſer / Cultri, Fr. *des Couteaux*, ſeynd beydes in der Küchen als über der Tafel ſehr nützliche und nothwendige Instrumenta, ohne welche die Thiere nicht könten geſchlachtet / ihr Fleiſch zertheilet / noch über der Tafel zerſchnitten / oder die Küchen-Kräuter eingeſemmlet / verleſen / und zu rechte gemacht werden. Dann obgleich die Chinenſer und andere Barbariſche Nationes ſich über Tiſch nur ein paar Elffenbeinerner / höltzerner oder ſilberner Stöcklein bedienen / und damit ja ſo zierlich und geſchwind die Speiſen zum Mund bringen können / als wir Europäer mit unſern Meſſern und Gabeln thun / ſo gehet ſolches doch nur in denen bey ihren Mahlzeiten ſchon mehrentheils in Stücken zerſchnittenen aufgeſetzten Speiſen an ; Was aber deren Zubereitung in der Küche betrifft / müſſen ſie ſo wohl als wir die Meſſer gebrauchen. Wir wollen auch hier nicht von ſolchen Viehiſchen Menſchen reden / welche die Speiſen mit denen Händen zerreiſſen / und ſolche hernach wie das Vieh einſchlucken / ſondern von unſerm civiliſirten Tafel-Halten / da nicht allein die Speiſen mit den Händen anzurühren / unhöflich und eckelhafftig / ſondern auch / weil ſie heiß zu Tiſche gebracht werden / unbequem iſt ; Daher auch das überhand genommene Zerſchneiden der Speiſen auf dem Teller oder in der Schüſſel / mit bloſſem Gebrauch des Meſſers / ohne Gabel / und Zuziehung der Hand / vor Säuiſch und grob gehalten wird / weil gemeiniglich die Finger alsdann vom Fett trieffen / und hernach entweder

von einigen Grobianis alle fünf nach einander abgeleckt / oder an reine Servietten abgewiſchet werden / die offt in einer Mahlzeit eine ſo ſchöne Geſtalt gewinnen / als wann ſie 8. Tage lang in einer Bauren-Schencke von unfläigen Dreſch-Fäuſten wären gehanthieret worden ; Sonderlich / wann bey manchen Unbeſcheidenen die übele Gewohnheit eingeriſſen / die vor der Mahlzeit nicht genugſam gereinigte / und durch das Zerſchneiden der Speiſen noch mehr beſudelte Meſſer und Gabel / an ſolchen Servietten völlig abzuwiſchen / und noch wol darzu aus Unachtſamkeit groſſe Löcher in dieſelbe einzuſchneiden / wodurch ſie bey accuraten Haus-Müttern / die ihr Leinen-Zeug gern propre halten mögen / wenig Danck verdienen.

Es ſcheinet aber der Meſſer Gebrauch erſt von einer heiligen Urſach / nemlich von den Opfern / welche dem wahren GOtt (nachmahls aber durch des Teufels Betrug unter den Heyden auch denen falſchen Göttern) gebracht worden / hergekommen zu ſeyn ; Und zwar hat man ſich / ehe der Gebrauch des Eiſens bekandt worden / auch noch lange Zeit hernach / der ſteinern Meſſer gebrauchet. In der Heil. Schrifft wird des Meſſers am erſten bey der Aufopferung des Iſaacs gedacht. Steinerne Heydniſche Opfer-Meſſer findet man noch hin und wieder in denen Kunſt-Kammern / und ſo genandten alten Rieſen-Gräbern / bey denen darin befindlichen Urnis oder Todten-Aſchen-Töpfen liegend ; Wie ich dann ſelber dergleichen 2. in Hollſtein / bey Eröffnung eines ſolchen Tumuli, auf dem Adelichen Gut Bülck gefunden habe / welche von einem / denen harten Flinten-Steinen gleichenden Stein / gemachet geweſen.

Die Form der Meſſer belangend / ſeynd ſolche entweder ordinaires gerader oder Einſchlag-Meſſer / vornen ſpitzig oder rund zugeſchliffen / entweder mit ſamt dem Hefft aus einem Stück Eiſen oder Stahl geſchmiedet / oder mit einem aus Hirſch-Horn / ſchönen Holtz / Elffenbein / Stahl / Silber oder Gold gemachten Hefft verſehen / welches Hefft hernach auf allerhand künſtliche Manier emailliret / mit Gold / Silber oder andern Metall eingeleget / oder eingeſchlagen / geertzet / mit Perlen-Mutter / Silber / Gold und Edelgeſteinen verſetzet iſt.

Rund ſeynd einige Meſſer vornen / damit man auf ſolche etwas von Speiſen deſto beſſer auffaſſen könne ; Andere hingegen / die da ſpitzig ſeynd / dienen beſſer zum Trenchiren / und die Knochen-Gelencke zu löſen / auch das Fleiſch ſo viel beſſer mit abzuſchneiden ; Wiewohl ehemahls der Gebrauch der runden Meſſer-Klingen durch ein öffentliches ſcharffes Geſetz eingeführet worden / weil ſo viel Unheils mit denen ſpitzigen Meſſern / wann etwan Zanck und Streit über Tiſch entſtanden / und einer dem andern ſein ſpitziges Meſſer

durchs Hertz gejaget/ angefangen worden. Aus eben ſolcher meuchelmördeꝛiſchen Urſach hat auch das Ausfüllen der auf denen Klingen eingeſchlagenen hohlen Meſſer-Zeichen mit Meßing ſeinen Anfang genommen/ weil einigen Belials-Kindern ihr Vater der Teufel gelehret hatte / einen ſubtilen penetranten Gifft in ſolche hohle Zeichen einzuſchmieren / welcher demjenigen/ der hernach mit einem ſolchen vergiffteten Meſſer gegeſſen / den jähen Tod/ ohne daß man die Urſach deſſen ſo bald begreiffen können / zu wege gebracht. Noch heutiges Tages ſeynd die Indianer in ſolchem Meſſer-Vergifften/ eben wie in Verfertigung vergiffteter Dolchen (dergleichen man hin und wieder auf denen Kunſt- und Rüſt-Kammern ſehen kan) groſſe Meiſters; Ja/ dieſe Hölliſche Kunſt iſt ſo weit geſtiegen/ daß man auch erfunden/ eines Meſſers eine Seite nur zu vergifften/ die andere aber unvergifftet zu laſſen/ dadurch der Meuchel-Mörder mit dem/ den er zu ermorden gedacht / einen Biſſen hat theilen / und die auf der reinen Meſſer-Seite liegende Hälffte ohne Schaden aufeſſen / durch die andere aber ohne einigen Verdacht ſein Buben-Stück an demjenigen / der ſolche aufgegeſſen/ ausführen können.

**Dem Küchen- und Tiſch-Gebrauch nach** / ſeynd die Meſſer/ entweder **Küchen-** oder Trenchir-**Brod-** und **Eß-Meſſer.** Die **Küchen-Meſſer** braucht ein Koch oder Köchin / die eßbare Thiere / ſonderlich die Gänſe / Hüner und Enten abzuthun/ die Fiſche zu reiſſen/ und hernach das Fleiſch zu zerſtücken/ und wie genugſam bekandt iſt/ zu vielem andern Küchen-Gebrauch mehr ; Daher ſie auch immer ſolche ſtarcke und ſcharffe Küchen-meſſer an der Seite/ oder im Sack tragen / und daher das Sprichwort entſtanden : Es ſeynd nicht alle Köche/ die lange Meſſer tragen ; Weil nemlich die Küchen-meſſer länger und ſchwerer als andere gemeine Tiſch-meſſer ſeyn müſſen / damit man in allen Fall / wann man das beſondere zur Zerſtückung des Fleiſches gemachte Hack-meſſer nicht brauchen will / oder ſolches nicht bey der Hand hat/ mit einem ſolchen ſcharffen und ſchweren Küchen-meſſer auf einen Hieb einen Calecutiſchen Hahn / oder Hüner-Knochen entzwey und abhauen könne; Zu geſchweigen / daß einigen Köchen auch das Kälber- und Lämmer-Schlachten nicht unbekandt / ſonderlich auf denen Adelichen Gütern / ſeyn muß / darzu dann gute Meſſer erfodert werden. Und wie man eines Menſchen Arbeit/ nach ſeinem Geſchick / welches er beym Eſſen hat/ urtheilet ; Alſo giebet es auch einem Koch oder Köchin eine gute Anzeigung/ wann ſie ihre Küchen-meſſer allzeit ſcharff und fertig haben/ und das abzuthuende Geflügel-werck nicht lange damit quälen dörffen/ auch/ ſo etwas klein zu hacken / oder vor das Haus-Geſinde gleiche und maſſive

Stücke Brod zu ſchneiden / gleich damit fertig werden können. Bey welchem Anlaß der ſcharffen Meſſer ich nicht unterlaſſen kan/ein artlich Hiſtörchen dieſes Orts mit einflieſſen zu laſſen: Es war nemlich einer gewiſſen Köchin von ihrem Herrn anbefohlen worden/ein paar gute Hüner zu braten/ mit welchen er ſeinen zur Mittags-Mahlzeit gebetenen Gaſt bewirthen wolte. Die Köchin dieſen Befehl nachkommende/ ſteckt ſolche am Spieß/ thut auch allen Fleiß darzu/ daß ſolche wohl gebraten ſeyn möchten; Bekomt aber/ als ſie bald fertig ſeyn/ ſelber Appetit darzu/ ſolche aufzueſſen/wie dann auch geſchehen. Als nun immittelſt der Gaſt ſich anmeldet / und ihr bange wird/ wie ſie ihre Naſcherey entſchuldigen möge/ zumahl da der Haus-Herr allbereit luſtig ſeine Meſſer zu wetzen beginnete / um die vermeynte Braten deſto beſſer zu zerſchneiden; Siehe! ſo nimmt die argliſtige Köchin ſolches Meſſer-Wetzen zum Vorwand / dem Gaſte ins Ohr zu ſagen: Ihr Herr hätte es auf ſeine beyde Ohren gemüntzt / ihme ſolche damit abzuſchneiden; Welches den Gaſt ſo erſchröckte/ daß er das Reißaus nimmt / und davon läufft. Die Köchin ſich hierauf geſchwind an ihren Herrn addreſſirende/ klagte ihm/daß der Gaſt mit denen beyden Hünern weglieffe; Welches den Haus-Herrn dergeſtalt allarmirte/ daß er ihn von ferne zurief: Er möchte zum wenigſten nur eines (nemlich von denen Hünern) zurück laſſen; Jener aber vermeynte / es würde von ſeinen Ohren geredet/ ſagte: Daß ſie ihm alle beyde lieb wären; und lief damit davon. Auf welche Weiſe die vernaſchte Köchin bey Ehren geblieben.

Bey dieſem Meſſer-Wetzen erinnern wir auch billig / daß ſolches offt bey manchem Prahl-Hanſen ſo exceſſiv vor der Mahlzeit vorgehe / daß man nicht anders vermeynen ſolte / es würde daſelbſt vom reichen Manne geſpielet / und ein Ahasveriſches Gaſtmahl angeſtellet werden/(wie alſo jener Soldat bey der Plünderung diejenige Häuſer als die begüterſten am erſten ſuchte/ da der meiſte und gröſſeſte Miſt-Hauffen vor der Thür lage) da doch kaum hernach eine magere Butter-Milch oder etwas harter Stock-Fiſch von einem ſolchen Meſſer-Wetzer aufgetiſchet wird; Es wäre dann / daß er/ den Stein-harten Käſe deſto beſſer damit zu ſchneiden/ ſolche Præparatoria gemachet hätte. Aber / ſo ſuchet auch mancher durch dergleichen Prahlereyen ſich ein Anſehen zu machen/ wie etwan jener Spanier / der nichts anders als etliche wenige Oliven zu ſeiner Mittags-Koſt gehabt/ ſich doch öffentlich an ſeine Haus-Thür ſtellte/ und in die Zähne ſtöcherte / gleich als wann er die beſten Rep-Hüner und andere Delicateſſen gegeſſen hätte.

Nächſt den Küchen-meſſern folgen die Trenchir-Meſſer; Dieſe müſſen nicht allein ſtärcker und gröſſer als or-

dinaire Eß-meſſer / ſondern auch von Gewicht und Schärffe alſo beſchaffen ſeyn / daß man die Gelencke des Geflügels und Wildwercks um ſo viel nachdrücklicher damit löſen / und wo es nöhtig iſt / abhauen könne / worzu die Handgriffe unter dem Wort *Trenchiren* angewieſen worden.

**Brod-Meſſer** ſeynd in wohl-beſtellten Haushaltungen diejenige / mit welchen Brod auf die Tafel geſchnitten wird. In groſſen Hoſpitalien und Communitäten hat man ſolche auf eine beſondere Form / nemlich mit einem Gewind auf einem Bret / eben wie die Gewürtz-Krämer ihr Gewürtz- und Wurtzel-Schneid-meſſer feſt gemacht / damit man ſo viel geſchwinder und gleicher mit dem Brod-Schneiden fertig werden könne. Unter gemeinen Bürger- Handwercks- und Bauers-Leuten heiſſet dieſes ein Brod-meſſer / welches ſie ſtets im Sack bey ſich tragen / und ſo wohl damit zu eſſen / als was ihnen ſonſt vorkommt / damit zu ſchneiden pflegen; Daher auch offtmahls gehöret wird / dieſes oder jenes ſey mit einem Brod-meſſer verfertiget oder gethan worden.

**Eß-Meſſer** ſeynd alle diejenige / mit welchen ordinaire über Tiſch geſſen wird / von ſolchem iſt das Sprichwort: Wer keinen Mund und Meſſer hat / ſoll auch nicht eſſen; Item: Wer bey Hofe will naſchen / muß haben Löffel und Meſſer in der Taſchen. Es werden aber in vornehmen Haushaltungen von dem Tafel-Decker zugleich die Meſſer / nachdem ſie vorher wohl geſeget / geſchliffen / und poliret worden / zugleich mit bey jeden Teller aufgeleget / ſonderlich in Franckreich / da es eine Weiſe iſt / keine Eß-meſſer bey ſich im Sack zu tragen; Zu welchem Ende in dem Credentz- oder Schenck-Tiſch allezeit ein ſauber

**Meſſer-Beſteck** verwahrlich gehalten wird / dergleichen ſehr viel aus Engelland und Nürnberg kommen / in welchem ein oder zwey Dutzend Meſſer und Gabeln / und in der Mitte ein paar gute Trenchir-meſſer ſtecken / welche der Tafel-Decker allezeit ſauber halten / und wann die Hefſte ſonderlich von Silber ſeyn / dahin ſehen muß / daß nach aufgehobener Tafel er ſeine rechte Zahl wieder habe / widrigen Falls er das Manquirende erſetzen muß. Weil nun ſonderlich an denen Klingen viel gelegen / daß ſolche von gutem Stahl verfertiget ſeyn / ſo hält man desfals die Engliſche vor die beſte; maſſen ſolche nicht nur vorher an der Schneide ein wenig verſtahlet / ſondern von einer ſolchen Trempe und Härte durchgehends gemachet ſeyn / daß man ſich derſelben ſehr lange / ohne ſolche abzunutzen / gebrauchen kan. Wiewohl auch unſere Teutſche Meſſer-Schmiede / wann es ihnen bezahlet wird / ſo gute Meſſer / als die Engliſche und Frantzöſiſche nimmermehr ſeyn / aus dem Steyriſchen Stahl zu verfertigen wiſſen.

Meſſer-Schlucker / wie ein ſolcher zu Baſel geweſen / und was ihm endlich begegnet ſey / davon iſt allbereit unter dem Worte **Einſchlucken** Meldung geſchehen.

Ein anderer / wiewohl unvorſichtiger Meſſer-Schlucker fand ſich Anno 1635. in Preuſſen / in dem Dorffe Grünewalde / 7. Meile von Königsberg gelegen / nemlich ein junger Bauren-Knecht / Nahmens Andreas Groenheide / ſeines Alters im 22. Jahr. Dieſer / als er vom Magenweh angegriffen worden / und ſich deſſen durch Erbrechen zu entſchütten ſuchte / hierzu aber ſein gewöhnliches Eß-Meſſer etwas tieff in den Hals ſteckte / war ſo unglücklich / daß es von den Schlund ergriffen / und augenblicklich in den Magen gezogen wurde; man bemühete ſich zwar zweyer Tage aufs äuſerſte / daſſelbe wieder aus dem Halſe zu bekommen / man ſtellete ihm auf dem Kopf / man goſſe ihm Bier in den Hals / aber daſſelbe führete das Meſſer vollends in den Magen / und darauf fühlete der Patiente keine ſonderliche Schmertzen mehr / ſo / daß er wieder an ſeine gewöhnliche Arbeit gieng. Solcher geſtalt ging er etliche Wochen / bis ihm ſein Herr erlaubete / und riethe / daß er den 20. Junii nach Königsberg ſich begab / und mit denen Medicis conſulirete / welche am 23. dito dieſen Zufall vor heilbahr erklähreten / und ſich reſolvirten / die Cur nach den Hunds-Tagen anzufangen; Am 29. Junii gaben ſie ihm einen Löffel voll Baum- und Johannis-Kraut-Oehl in einer warmen Suppen ein / um die Schmertzen zu ſtillen / als welche bisher wieder zugenommen hatten / darauf begunte er am folgenden Tage das Meſſer zu fühlen / und thate ihm die lincke Seite wehe / da er ſonſten den Schmertzen in der rechten Seiten empfunden hatte; Alſo haben ihm die Medici hernach ein Magnetiſches Pflaſter auf den Magen geleget / und ſind endlich am 9. Julii, nachdem ſie den Patienten einen Balſam-Tranck / und eine Confortantz aus Carfunckeln und Roſen-Waſſer eingegeben / zu dem Wercke ſelber geſchritten.

Daniel Suabius, der Königliche Polniſche Lithotomus oder Bruch-Schneider / thate der lincken Seiten einen Schnitt in das Häutlein des Eingeweydes / Perithonæum genannt / bey 4. Zoll lang / und zwar an dem Orte / wo man eine kleine Geſchwulſt gemercket / bey welcher der Patiente alle Morgen einigen Schmertzen empfunden.

Hierauf gieng der Chirurgus weiter zu Werck / und nachdem er den Magen aufgeſuchet / ſchnitte er mit einer Scheer ein Loch darein / und ſuchte nach dem Meſſer; Wie er daſſelbe gefunden / löſete er das Häutlein des Magens / gerade über der Spitze des Meſſers mit einem Scheer-Meſſer gar ſanffte / faſſete den tödtlichen Splitter mit einen ſubtilen Zänglein / und zohe

alſo

alſo das Meſſer / welches ſchon gantzer 45. Tage und Nachte in dem Magen gelen / auch ſeine Geſtalt und Farbe nicht anders / als wäre es im Feuer geweſen / geändert hatte / mit einigen Geräuſche heraus / und zwar ſo glücklich / daß ſich die Wunde bald wieder geſchloſſen ; Der Patiente ward nunmehro zu Bette gebracht / die Wunde abgewaſchen / und mit 5. Hefften geſchloſſen ; Da denn die Vorſichtigkeit des Wund-Artztes keines weges vergeſſen / einen guten Balſam / und andere kräfftig-heilende Säffte zwiſchen die Heffte hineinzugieſſen ; Und iſt alſo der unglückliche Meſſer-Schlucker von ſeiner Wunden und gefährlichen Zufall nach wenigen Tagen völlig wieder geneſen.

**Meth oder Honig-Waſſer / Melicraton Hydromel**, iſt in Moſcovien / Ungarn / Pohlen / Littauen / Liefland / Schweden / Dännemarck / Norwegen / und andern Orten mehr / da kein Wein wächſet / oder nicht wohl zu bekommen iſt / aus Noth erfunden worden / und iſt der Meth zu der Geſundheit ſehr dienlich / und weit beſſer / als etwan ein geſchweffelter grober Wein ſeyn mag ; daher er auch an gemelten Orten für einen gemeinen Tranck / an ſtatt des Weins getruncken wird.

Wann man die Materiam betrachtet / daraus jetziger Zeit der Meth gemachet wird / ſo iſt in Warheit ein geringer Unterſcheid / wie ihn die Alten haben pflegen zuzurichten / denn dieſelben haben ihn aus Regen-Waſſer gemachet ; Heutiges Tages aber bereitet man ihn aus allerhand guten reinen Waſſer / und thut zu dem Meth / ſo man täglich trincken will / Hopffen / damit er ſich deſto länger halten kan; wiewohl das Honig ohnedem der Natur iſt / daß es nicht leichtlich verdirbet / es ſey denn mit Waſſer ſehr verfälſchet / daher pfleget es die Cörper der Menſchen lange Zeit in gutem Stande zu erhalten.

Es haben auch etliche der Alten zu ihrem Meth Sauer-Teig gethan / ohne Zweiffel um der Urſache willen / warum die unſrige auch den Hopffen darzuthun / oder vielleicht darum / daß er deſto eher vergähre und rein werde / auch deſto länger harre und bleibe ; Allermaſſen wie die Pohlen und Littauer / und dergleichen Völcker / aus dem Bären-Klau-Kraut und Saamen ein Waſſer kochen / und mit Vermiſchung des Sauer-Teiges einen Tranck machen / ſo die arme Leute an ſtatt des Biers trincken.

Aber der Alten einfältig und geringe Zurichtung des Meths / ſamt ihrer Mäßigkeit / wird weit von derjenigen Zurichtung zu unſerer Zeit übertroffen / denn der heutige Meth und Honig-Waſſer iſt ein köſtlicher Tranck / und wie gemeldet / an denen Orten gut / da wenig oder gar kein Wein wächſet / und dagegen viel Honig vorhanden iſt /

und iſt der Meth in Wahrheit nichts anders / denn ein zugerichteter köſtlicher Wein. Wie dann auch Plinius dieſer Meynung iſt / wann er ſpricht: man machet auch Wein / allein aus Waſſer und Honig. Was kan auch wohl der Poeten ſüſſer Götter-Tranck / den ſie Nectar nennen / und ſolchem mit ihren Lob bis an den Himmel erheben / anders ſeyn / als eben dieſer Meth und Honig-Waſſer; Wie Virgilius ſchreibet: Es werde der Nectar aus einer lüfftigen Materia zugerichtet / ſolches kan man weder dem Weine noch dem Biere zuſchreiben; Weil denn unter dieſen das dritte nicht iſt / ſo muß ja der Nectar oder ſüſſe Götter-Tranck zu nichts anders / als zum Meth und Honig-Waſſer gehören.

Was nun der ſchlechte und einfältige Meth für Krafft und Tugend hat / nemlich / daß er zu allerley Kranckheiten des Haupts / Gehirns / der Nerven und dergleichen ſehr gut ſey / ſonderlich wann der Wein ſchädlich iſt / und von wegen ſeiner durchdringenden Krafft man ihn nicht wohl gebrauchen darff / als wer mit dem Zipperlein / reiſſenden Gicht / Schlag / fallender Sucht / und dergleichen Kranckheiten beladen / dem iſt der Meth ſehr nützlich / ſintemahl derſelbe ſchlechte Meth eine andere Eigenſchafft hat / als das Honig für ſich / wie alle Aertzte einhellig bekennen / daß das Honig warm und trucken ſey im andern Grad / und habe die Krafft / abzulöſen und ſubtil zu machen; Doch ein Honig mehr als das andere / nachdem die Bienen Weyde haben: Denn das Honig / ſo die Bienlein aus Thymi ſaugen / und zuſammen tragen / iſt eigentlich warm und trucken / und weil es auch tenuium partium ſo folget / daß es ein wenig Schärffe bey ſich haben müſſe / daher es dem Leibe zum Stuhlgang reitzet.

Sonſten hat auch das Honig die Art / daß es aufblähet; Wann es aber geſotten / und rein geſchäumet wird / kan es nicht mehr aufblähen. Derohalben / wann ein Meth wohl geſotten / und geſchäumet wird / fördert er den Harn / und machet die Nahrung zum Austheilen deſto bequemer. Wo er aber wenig gekochet wird / machet er ein Aufblähen und Reiſſen im Leibe / beweget den Leib / und giebet wenige Nahrung / daher nennen die Aertzte ſolchen Meth / Mulſum crudum, und bleibet es dabey / daß das Honig warm und trockener Eigenſchafft ſey / und nicht zu zweiffeln / daß auch der Meth / oder das Honig-Waſſer / wann es recht zugerichtet wird / eben ſolcher Natur Temperaments ſey; Und obwohl der Meth warmer Natur iſt / mag er doch nicht alſo gewaltig alle innerliche Glieder des Menſchen entzünden noch verdorren / als etwan die gewürtzte Weine / ſo man in denen Apothecken zuzurichten pfleget.

Ein und anderer Meth wird von viel Waſſer und wenig Honig zugerichtet / welches geringe Honig-Waſſer

ſer dem Haupte nicht ſchadet / ſondern es dringet bald zu der Blaſen / und iſt dem Magen und Leber nicht zuwidern / darum iſt ein ſolcher geringer Meth denen Febricitanten vielmehr nützlich als ſchädlich.

Nach dem auch der Meth ſeine ſonderliche Gradus hat / das iſt / das einer immer beſſer als der andere iſt; Gleichwie auch ein Honig das andere übertrifft und beſſer iſt / und man zu einem Meth mehr Honig als zum andern nimmt / ſo iſt es doch an dem / daß das Littauiſche Honig ja ſo gut iſt / als vor Zeiten das Athenienſiſche geweſen ſeyn mag / wie denn ſonſt in Teutſchland an mehr Orten ſehr gutes Honig angetroffen wird / und iſt an der rechten Kochung und Zubereitung des Meths auch nicht wenig gelegen / denn ob man gleich offt gut Honig hat / und zum Meth nimmt / ſo wird doch derſelbe an einem Orte immer anders als am andern geſotten / aber ein rechtſchaffener guter Meth pfleget zu erwärmen und zu ernähren / auch mit andern guten Effecten ſich zu erzeigen / und ſeynd etliche Merckzeichen / ſo gewiſſe Anzeigung geben / welcher Meth gut oder geringe ſey; Solches aber kan erkannt werden am Geruch / Geſchmack und Farbe / denn von guten Honig / ſo von wohlriechenden köſtlichen Kräutern und Blümlein / durch die Bienen zuſammen getragen worden / bekommt der Meth einen guten Geſchmack und Farbe.

Es haben aber die Farben der Methe ihre ſonderbahre Urſachen / denn wenn ein Meth dünne / und an der Farbe gering ſcheinet / ſo iſt er noch rohe / und nicht wohl geſotten; Wo aber zu einem Meth gut Jungfern-Honig / ſo die Bienen von der Linden-Blüth zuſammen getragen / genommen wird / der iſt an der Farbe weißlich; Welcher aber von andern gemeinen Honig geſotten wird / der iſt gemeiniglich gelbe / und je länger man ihn kochet / je gelber und röthlicher er wird.

Dieſe erzehlte Unterſcheide der Farben dienen darzu / daß man deſto beſſer urtheilen und erkennen kan / welcher Meth gut ſey oder nicht / denn je ſchöner und höher der Meth an der Farbe iſt / je ſtärcker und beſſer derſelbige zu achten / hat auch mehr Krafft zu wärmen und zu nähren / als die andern; Und wann gleich der Meth aufs beſte geſotten und zugerichtet wird / ſo iſt er doch / wie auch alle andere Dinge / nicht allen Naturen nützlich / ſonderlich den jungen biliosiſchen / oder choleriſchen Blut-reichen und hitzigen Leuten iſt er ſehr ſchädlich / und in hitzigen Naturen wird er mehr in Galle als etwan in gut Geblüt verwandelt / derohalben der Leib je länger je mehr davon angeſtecket / verſtopffet und verſchleimet wird / und ſonderlich die inneren Glieder / als die Leber / daraus denn folgends mancherley Seuchen entſtehen und herrühren; und inſonderheit ſollen diejenigen / ſo mit heiſſen Aufſtoſſen u. Brennen des Magens

gens / ſo der Soth genennet wird / behafftet / ſtarcken Meth vermeyden. Diejenigen / ſo ſich auf das Meth-Sieden verſtehen / halten mehr auf den Meth / ſo in den Hunds-Tagen geſotten wird / als auf denjenigen / welcher zu anderer Zeit geſotten worden / ſintemahl die Sonne allerdings mit ihrer Wirckung in allen kräfftiger iſt / als ſonſt die ſchlechte Elementariſche (ich geſchweige Küchen oder Stuben) Wärme.

## Einen guten gemeinen Meth zu machen:

So nehmen die Meth-Sieder zu einem Theil Honig / achtmahl ſo viel lauter friſches Brunnen-Waſſer / ſetzen es in einen Kupffernen Keſſel über ein helles Feuer / laſſen es ſo lange ſieden / bis ſich etwas auswirfft / alsdann verſchäumen ſie es wohl. Will man das Geträncke friſch hinweg trincken / ſo muß man es nicht ſo dicke einſieden laſſen. Will man es aber eine Zeitlang verwahren / ſo läſſet man den Meth ſo lange ſieden / bis er klebig wird / alsdann thut man ihn in ein Faß / welches auf zween Finger breit leer und ledig ſtehen muß / dann der Meth gähret gleich dem Moſt.

Dieſer gemeine Meth iſt für ſich ſelbſt allein ein guter geſunder Tranck / wer ihn aber will viel ſtärcker und gewürtzt haben / der mag Canehl oder Zimmet-Rinden / Muſcaten-Blumen und Nuß / Nägelein / Ingwer und Galgant / in ein Tüchlein vernehet / drein hängen / auch der Farbe halber etwas Saffran mit darzu thun / und alſo mit einander vergähren laſſen; Und wann der Meth alſo vergähret hat / ſoll er 3. Monath lang hart verſtopfet liegen bleiben / und darnach erſt getruncken werden. An etlichen Orten wird er auch in der zugeſpündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben / darinnen verläutert er den Geruch und Geſchmack des Honigs und Wachſes / und unterſtehet ſich hierdurch im Geſchmack dem Wein zu vergleichen. Dieſer Handgriff hat (der in der Erden geſchehenen Digeſtion halber) ſeine natürliche erhebliche Urſachen.

## Einen andern / beſſern / und viel ſtärckern Meth zu machen / verfahren viele alſo:

Es wird des beſten Honigs 40. Pfund genommen / Regen-Brunnen- oder flieſſendes Waſſers / drittehalb hundert Pfund: Dieſe läſſet man mit einander in einer Kupffernen Brau-Pfanne auffſieden und kochen / bis ungefehr auf die Helffte / oder ein wenig darunter / und alsdann lau-warm werden; Darnach gieſſet man alles in ein Wein-Faß / das inwendig mit Sauer-Teig beſtrichen / oder aber man thut ungefehr ein Nöſſel ſauer Bier / oder ſo viel einem zur Gährung und Reinigung nöthig zu ſeyn bedüncket / darein. Etliche nehmen auch an ſtatt des ſauren Biers / Wein-Moſt / auf den vierten Theil / ſo viel als Meth ſeyn

mag / desgleichen ein gut paar Hand voll Holunder-Blůthe / oder ſchůtten ein Wein-Römerlein voll Holunder-Safft darzu / und alsdann nehen ſie in ein nach länglichter Geſtalt formirtes Leinenes Säcklein folgende Gewůrtze/und hengen ſolches in den Meth: Nemlich / Canehl oder Zimmet-Rinden vier Loth / Nägelein anderthalb Loth/Pfeffer / Jngwer und Paradiß-körner / jegliches ein Loth / alles gröblich zerſtoſſen; Laſſen hierauf den Meth einen Winter ůber in einem warmen Keller wohl zugeſchlagen liegen / im Sommer aber bey 6. Wochen an die Sonne legen / ſo verlieret ſich der ſůſſe Honig-Geſchmack / und wird faſt einem Weine gleich: man mag ihn alsdann in eine andere Tonne abzapffen / daß er klahr und lauter werde / und davon trincken / ſo hat man einen ausbůndigen köſtlichen und ſtarcken Meth/daß ſich ůber ſeine Gůte nicht genugſam zu verwundern iſt.

Mehrere verſchiedene Gattungen von Meth/ deren Herr Elsholtz in ſeinen Diæteticon p. 302 & ſeqq. Meldung thut / ſeynd folgende.

1. Medo Helenites. Dieſen bereiten die Preuſſen / Pohlen und Littauer mit Zuſatz einiger Gewächſe: Als z. E. (1) den **Aland-Meth** / wann ſie deſſen Wurtzeln in den ſiedenden Meth werffen/daraus dann ein heilſahm Geträncke vor die Bruſt / und derſelben Kranckheiten entſtehet / angeſehen / ſo wohl der Honig als Aland / beyderſeits Medicamenta Pectoralia ſind.

2. Medo Zedoarites. Einen ſolchen Proceſs halten ſie auch mit der Wurtzel des Zedoars, daraus dann **Zitwer-Meth** wird / welcher den Magen ſtärcket / den langwierigen Eckel fůr die Speiſe / wie auch die Blehungen vertreibet / und dem Gifft widerſtehet.

3. Medo Caryophyllites. **Nägelein-Meth** dienet in kalten und feuchten Zufällen der inwendigen Glieder / die zur Dauung gehören. Wie imgleichen in kalten Zufällen der Nerven und Sehnen/ die nach dem Schlag oder Lahmung zu folgen pflegen.

4. Medo Aromatites. Dieſer wird aus vielerley Gewůrtze zugleich bereitet/und alſo fůr den köſtlichſten gehalten. Dergleichen iſt Meda Polonica, Moſcovitica & Pannonica, des Matth. Lobelii, welche er alſo zu bereiten anweiſet: Nehmet 20. Pfund guten Honig / Regen-Strom oder Brunnen-Waſſer 120. Pfund / laſſet es verſieden und abſchäumen / bis daß 80. Pfund ůbrig bleiben. Nachmahls/ wann es halb verkůhlet/ ſo gieſſet es in ein Gefäß / und bringet es mit 12. Loth Sauer-Teig oder Bier-Berme / ſo viel du vonnöthen / in die Gure; Hänget auch zugleich ein Leinen Säcklein (in welchen Zimmet / Paradieskörner / Pfeffer / Jngwer / Nägelein/ alles gröblich zerſtoſſen / jedes ein halb Loth / und Flieder-Blůthe eine Hand voll

voll eingebunden) hinein / und laſſet es mit vergůren: Auch muß der neue Meth 6. Wochen liegen / bis er den widerlichen Honig-Schmack ablege / und einen Weinhafften annehme.

5. Medo Anglicanus, ſive Metegla. Eben dieſer Lobelius füget daſelbſt mit hinzu der Engeländer *Meteglin*, welchen Tranck er Theriacam alteram ſive liquidam Septentrionalium, **den andern / oder den flieſſenden Theriack, der Nordiſchen Völcker** nennet. Das Waſſer wird mit dem Honig faſt nach vorigem Maaß geſotten und verſchäumet; Hernach wirfft man beynahe 60. abgetrucknete Geſund-Kräuter hinein / und läſſet es zuſammen kochen / bis die Helffte / oder zuweilen nur ein dritten Theil übrig bleibet; Sintemahl durch das lange Kochen verſchwindet der Kraut-Schmack / und kommet hergegen ein dem Malvaſier gleichender hervor. Noch vielmehr aber / wann dieſer Meteglin 3. oder 4. Jahr alt worden.

6. Medo ex Rubo Idæo. Dieſen **Himbeer-Meth** bereitet man in Moſcau, und wird er von Adam. Oleario im 3. Buch ſeiner Perſianiſchen Reiſe / nicht allein wegen ſeines lieblichen Geruchs und angenehmen Geſchmacks ſehr gerůhmet / ſondern auch mit folgenden Worten beſchrieben: Erſtlich thut man die reiffen Hindbeeren in ein Faß / und geuſt rein Waſſer darauf / läſſet es 1. oder 2. Tage ſtehen / bis der Geſchmack und die Farbe ſich aus den Hind-Beeren in das Waſſer gezogen. Solches Waſſer ziehen ſie von den Hind-Beeren ab / und rühren in daſſelbe reinen Honig / nemlich zu einer Kanne Honig / zwey oder 3. Kannen Waſſer / nachdem man es ſůß oder ſtarck haben will. Endlich wirfft man ein Schnittlein geröſte Semmel mit ein wenig Hefen oder Bier-Geſcht beſtriechen darein / und wenn es beginnet zu gähren / muß man das Brodt wieder herausnehmen / ſonſt bekommt der Meth den Geſchmack davon. Darnach läſſet man es 4. oder 5. Tage gähren. Etliche / wann ſie dem Meth einen Würtz-Schmack und Geruch geben wollen / ſo hangen ſie Nägelein / Cardamume und Zimmet in einem Tůchlein darein. Wann ſothaner Meth an einem warmen Orte ſtehet / wird er in 8. Tage nicht aufhören zu gähren / darum man das Faß / wann es ſeine gewiſſe Zeit zur Gähre überſtanden / in die Kůhle rücken / und von den Hefen abziehen muß. Hinbey gedencket Olearius, daß dieſe Ruſſen eben auf ſolche Weiſe auch **Brom-Beer-** und **Kirſch-Meth** zurichten.

7. Medo ſeu Hydromel Spirituoſum. Dieſen **Malvaſier-Meth** beſchreibet Angelus Sala Saccharol. part. II. c. 7. und will / daß man ſoll nehmen 6. Kannen des beſten Honigs / und denſelben in 12. Kannen reines Waſſers zerlaſſen. Darnach meſſet mit einem Stäblein / wie hoch dieſer

Liquor, bis zu 18. Kannen; Alsdann gieſſet mehr Waſſer darauf / und laſſet es ſieden / daß ſich der Schaum des Honigs in die Höhe gebe / welchen man nicht alſobald abnehmen / ſondern dick und zähe werden laſſen muß. So offt das Waſſer von der bemeldten Maaß mangelt / ſoll man friſches nachſchütten / und es alſo zum wenigſten drey Stunden lang / doch nicht gar zu ſtarck / ſondern nur gelinde / und über klahrem Feuer ſieden laſſen / daß endlich ohngefehr eine Kanne / oder etwas mehr Feuchtigkeit über die vorgeſagte Maaß bleibe / welches denn zu Erſtattung deſſen / was in der Klährung abgehet / gerechnet wird. Ferner nimmt man den groben Schaum davon / läſſet dieſen Tranck kalt werden / und klopfet 8. Eyer-Weiß darunter / ſetzet es auf das Feuer / bis es wieder auffiedet / und die übrige Unreinigkeit des Honig ſamt den Eyer-Weiß ſich abgeſondert / und in die Höhe begeben; Alsdann gieſſet es alſo ſiedend-heiß in einen ſpitzigen wullenen Sack / damit es klahr und gelbe / wie ein polierter Bern-Stein durchlecke. Im Fall ihr auch nach ſothanen Durchlecken ſpühret / daß noch etwas Kräfftiges im Sack geblieben / und alſo an der benannten Maaß mangeln würde / ſo gieſſet ſo viel ſiedend Waſſer noch in den Sack / und laſſet es zu dem vorigen lecken / bis die Maaß der 18. Kannen erfüllet. Dieſen Tranck gieſſet alsdann in ein oder zwey höltzern Fäßlein / und thut folgendes Fermentum hinzu / welches bereitet wird aus weiſſen Ingwer / Zimmet und Galgant / jegliches ein halb Loth / Nägelein und Paradies-Körner / jedes 1. Quintlein / ſtoſſet es gröblicht zuſammen / und gieſſet ſo viel guten Wein-Brandwein darauf / daß es bedecket ſey / und nachdem es einen Tag lang geſtanden / ſo drucket dis Infuſum aus / zerlaſſet darin zwey oder drey Gran Biſam / ſamt einen kleinen Löffel Bier-Geſcht / und miſchet es unter den neu-gefaſten Meth / machet die Spunde lößlich zu / und leget die Fäßlein an einen warmen Ort / zur ſanfften und langſamen Gährung / ſo werdet ihr einen ſtattlichen Meth haben / welcher / wann er etwas alt worden / faſt die Fragrantz eines Malvaſiers hat / und iſt kein Honig-Schmack dabey zu ſpühren.

(8) Medo ſeu Hydromel paſſulatum; Dieſen **Roſinen-Meth** lehret eben derſelbe Ang. Sala, und ſchreibet: Man müſſe zwölf Pfund friſche und wohl-geſauberte Corinthen in Waſſer ſo lange ſieden laſſen / bis ſie recht weich werden; Darnach zerquetſchet ſie in einem höltzern Zober mit einer höltzernen Keule / und treibet ſie durch ein Haar-Sieb / damit die ſüſſe Subſtantz durchgehe / ihro Hülſen und Körnlein aber im Siebe zurück bleiben. Dieſe Subſtantz thut man in den Keſſel zu der hinterbliebenen Brühe / ſamt 4. Kannen des beſten Honigs / und gieſſet ſo viel gekochtes und gereinigtes Waſſer

ſer darauf / daß es zuſammen 18. oder 20. Kannen giebet. Darnach laſſet es ein wenig auffſieden/nehmet den gröbeſten Schaum davon ab / und thut es vom Feuer/daß es kalt werde. Ferner clariret man es mit 8. oder 10. Eyerweiß / und handelt alſo damit/ daß vorbemeldte Maaß des Liquoris völlig vorhanden ſey ; Alsdann thut es warm in einen höltzern Zober/und ſtellet es mit gnugſamen weiſſen Bier-Geſcht an einen warmen Ort/ damit es ſtarck gähre/ſo wird man einen ſchönen kräfftigen und wohl-geſchmackten Tranck haben / welcher dem weiſſen Spaniſchen Baſtard ſehr gleichet.

**Von dem Meth-Trincken** fallen bey denen Herren Medicis unter andern folgende Fragen vor; Als:

**1. Ob der Meth truckne oder befeuchte?** R. Die Natur-Kündiger/ und inſonderheit Plinius lib. 11. c. 12. halten dafür/ daß der Honig zum Anfang der Morgen-Röthe aus der Lufft auf die Blätter und Blumen falle; Dahero auch die Poëten *Mel aëreum & roſcidum* nennen: Deswegen urtheilen einige / daß der Honig in ſeinem Temperament zwar warm/aber nicht trucken / ſondern nach Art der Lufft feuchte ſey. Dieſe Meynung hat aber ſchlechten Grund / ſintemahl die Bienen auch nach Mittage/da dieſe lufftige Feuchte von der Sonnen-Hitze ſchon verzehret / nichts deſto weniger Honig aus den Kräutern und Blumen ſaugen. Bleibet es alſo dabey / daß der Honig / und folglich auch der ſtarcke und volle Meth / wärme und truckne. Was aber den dünnen Meth belanget/ da übertrifft die Feuchte des Waſſers/ und zwar bisweilen in einem ſolchen Grad/ daß auch Hippocrates de rat. vict. in acut. ſeinen Febricitanten zur Kühlung und Stillung des Durſts Mulſam dilutam ac tenuem verordnet.

**2. Woher der Meth ſeine Krafft bekomme?** R. Die erſte Urſach iſt die Fürtrefflichkeit des Honigs / als wornach ſich die Gütigkeit des Meth ſehr richtet. Die andere rühret her von der Menge des Honigs / als deſſen Vielheit den Meth verſtärcket. Drittens die Art zu brauen / daran ein merckliches gelegen/ ſintemahl/ ob man gleich aus einerley Honig und Waſſer/ auch in einem Hauſe Meth bereitet / ſo träget es ſich dennoch bisweilen zu/ daß ein Unterſcheid zwiſchen dem einen und dem andern geſpühret wird. Wann aber dieſe Urſachen alle zuſammen kommen / ſo entſtehet daraus ein köſtlicher erwärmender und wohl-nährender Meth ; Im Fall etwas daran mangelt / ſo wird er geringer. Was den Geruch und Geſchmack betrifft/ da findet es ſich/ ſonderlich bey dem einfachen Meth / daß er den Eigenſchafften der Gewächſe/ aus welchen die Bienen den Honig geſogen/ folge; Alſo rühmet Columella lib. 9. c. 4. den Thymian vor allen/ und bezeuget/ daß man deſſel-

ben

ben Geruch und Geſchmack in dem daraus geſammleten Honig ſpühren könne: Wie es dann die Erfahrung auch bey dem lehret / welcher aus denen Blumen des Heyde-Krauts geſogen wird. Auch die Farbe kömmet zum Theil vom Honig / nachdem ſelbiger weißlich oder ſehr gelb / zum Theil vom Kochen / ſintemahl der rohe oder nur wenig gekochte Meth behält des Honigs Farbe; Je mehr er aber gekochet wird / je dunckler er ſich färbet.

3. **Wem der Meth dienlich oder ſchädlich ſey?** R. Mulſa cruda, wird ohne Kochen zubereitet / dergleichen Hippocrates Sect. 5. Aph. 41. ad explorandam imprægnationem mulierum brauchet; Dieſer **rohe Meth** machet Blehungen und Reiſſen / löſet aber endlich den Leib unterwerts / und iſt alſo mehr vor eine Artzeney / als für ein Geträncke zu halten. Mulſa cocta ſimplex, **der abgekochte einfache Meth** folget den Eigenſchafften des Honigs; Kan alſo abſpühlen / den Leib lindern / der Bruſt wohl thun / nähren und erwärmen. Dienet derowegen ſelbiger / wie auch Mulſa cocta compoſita, **der gewürtzte Meth** / für kalte Complexionen, für betagte Leute / und in langwierigen Kranckheiten der Nerven und des Haupts / da nemlich der Wein nicht zuläßig; Hingegen junge / hitzige und Gall-reiche ſollen dergleichen ſtarcken Tranck / weil er wegen ſeiner Süſſe bey ihnen leicht zur Galle wird / meyden / oder doch gantz dünne trincken.

4. **Wie man den Meth gebrauchen ſoll?** R. Erſtlich ſoll man ſich befleißigen / eine gute Gattung deſſelben zu erlangen / und entweder aus Pohlen oder Preuſſen ſelbige verſchreiben / oder ſelbſt bereiten laſſen; ſintemahl die gemeine Methe / welche aus unreinen Honig / oder allein aus dem Honig-Raß / nachdem der Seim heraus gepreſſet / gekochet worden / ſind hochbraun von Farben / brandentzend von Geſchmack / und dienen nur vor die Bauren. Darnach muß man einen herrlichen Meth nicht ſo trincken / daß man ſatt / oder gar truncken davon werde / ſondern nur etwas weniges / ſonderlich des Morgens nüchtern / davon koſten; In Anſehung / daß es kein tägliches Geträncke / ſondern ein Potus medicatus iſt / der beydes wohl oder auch übel gebrauchet werden kan. Jedoch bedarf es bey vielen Leuten keiner ſonderbahren Abmahnung.

**Meuſer** / vide **Döbel.**

Mexicaniſche **Früchte und Speiſen**; Von ſolchen ſchreibet Thomas Gage in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach Neu-Spanien im 22. Capitel: Daß faſt durch gantz America, ſonderlich aber um Mexico herum / eine gewiſſe Frucht / *Nuchtli* genannt / ſehr bekandt ſey / die auch ſelbſt in Neu-Spanien / am häuffigſten aber

zu Mexico gefunden werde. Sie gleichet ſich einer Feigen/ iſt auch/ wie dieſe/ inwendig voller Körner/ doch ſind ſie viel gröſſer/ als die in denen Feigen/ und hat Körnlein wie die Würtz-Negelein. iſt von unterſchiedenen Farben; Denn die eine Art iſt auswendig grüne/ und inwendig Fleiſch-Farbe/ hat auch einen ſehr guten Geſchmack. Man findet auch gelbe und ſprencklichte/ doch ſind die weiſſen die allerbeſten.

Es läſſet ſich dieſe Frucht lange Zeit aufbehalten/ und giebet eine treffliche Erquickung; Dannenhero ſie auch Sommers-Zeit ſehr geachtet wird. Ein Theil derſelben ſchmecken wie Birnen/ die andern wie Weinbeeren; Sie wird von denen Spaniern weit höher geachtet/ als von denen Indianern. Je mehr die Erde/ darauf ſie wächſet/ bearbeitet wird/ je beſſern Geſchmack überkommt ſie.

Man findet auch eine Gattung von dieſer Frucht/ welche inwendig roth iſt; Sie wird aber gegen die andern nicht ſonderlich geachtet/ ob ſie gleich auch nicht einen böſen Geſchmack hat. Die Urſache aber iſt/ weil ſie nicht allein den Mund und die Zunge deſſen/ der ſie iſſet/ ſondern auch den Urin als ein Blut färbet.

Als erſtlich die Spanier in Indien kamen/ wurden ihrer viele/ als ſie von dieſer Frucht geſſen hatten/ über dieſen gefärbeten Urin höchſt-beſtürtzt/ und wuſten nicht wie ihnen wiederfuhr; Indem ſie nicht anders meyneten/ als daß ihr gantzes Geblüt durch den Urin wegginge. Ja/ ſelbſt einige Medici unter ihnen waren dieſer Meynung/ und ordneten dannenhero Blut-ſtillende Artzneyen/ allen denen/ ſo ſie darüber zu Rathe zogen/ weil ihnen die Urſache dieſer Röthe unbekandt war. Dieſe Frucht hat eine dicke mit ſubtilen Stacheln beſetzte Haut; Die aber/ wann ſie bis auf die Körner aufgeſpalten wird/ leichtlich mit denen Fingern gantz abgezogen/ und hernach das Fleiſch davon gegeſſen werden kan.

Die Spanier bedienen ſich dieſer Frucht/ wenn ſie denen Fremdlingen einen Poſſen reiſſen wollen; Dann ſie nehmen derſelben ein halb Dutzend/ und reiben ein Teller-Tuch damit/ daß die kleinen faſt unſichtbaren Stacheln darinnen bleiben. Wann dann einer/ der davon nichts weiß/ ſich damit den Mund wiſchet/ hencken ſich dieſe Stacheln an die Lippen an/ und ziehen ſie dergeſtalt zuſammen/ daß es ſcheinet/ als ob ſie zuſammen genehet wären/ und man ſchwerlich reden kan/ bis endlich durch vieles Reiben und Waſchen ſie nach und nach wieder abgewiſchet werden.

Sie haben auch eine andere Frucht/ die zweymahl ſo groß iſt als eine Winter-Birne/ die ſie *Croiſſant blanc manger* nennen/ weil ſie faſt einen Geſchmack hat/ wie ein weiß Gerichte/ welches ſie aus der Bruſt eines Capaunen mit Milch-Rohm/ Reiß/ Zucker und Roſen-Waſſer machen.

Dieſe Frucht ſchmecket ſo ſüſſe als ein Honig/ und wird im Munde zu einen überaus angenehmen Safft. Inwendig iſt ſie voller ſchwartzer Steine/ oder ſehr bitterer Nüßlein/ ſo nicht beyſammen in einem Klumpen ſind/ ſondern durch beſondere Schaalen von einander abgeſondert ſtehen/ ſo daß/ wenn man dieſe Frucht mitten von einander ſchneidet/ ſie wie ein Schach-Bret ausſiehet; Man iſſet oder ſauget davon das Weiſſe/ und wirfft die Kerne weg.

Ich muß aber auch nicht der Frucht vergeſſen/ die ſie *Pinar* oder **Fichten-Aepfel** nennen/ welche zwar nicht diejenigen ſind/ die auf denen Fichten-Bäumen wachſen/ ſondern eine Frucht/ ſo auf einer Stauden gleich einer Artiſchocken wächſet/ und ſtachlichte Blätter hat wie die Dieſteln. Wann dieſe Frucht vollkommen zeitig iſt/ iſt ſie ſo groß wie eine Melone, und ſo wohl in- als auswendig gelbe; Sie iſt auswendig mit einer ſchuppigen Haut überzogen/ und inwendig voller Safft/ welcher ſo vortrefflich kühlet/ daß er höchſt ſchädlich iſt/ wenn man zu viel davon genieſſet. Es iſt eben diejenige Frucht/ die man itziger Zeit in denen Antilles-Inſuln/ in Braſilien, auf der Africaniſchen Küſte/ in Oſt-Indien/ und ſonſt faſt überall/ wo ſie gefunden wird/ *Ananas* nennet.

Wenn man dieſe Frucht eſſen will/ ſchneidet man ſie in Schnittlein/ und läſſet ſie eine halbe Stunde lang mit Saltz im Waſſer liegen/ ihre erkältende Art und Rohigkeit zu corrigiren; Alsdenn legt man ſie wieder in friſches Waſſer/ und iſſet ſie. Doch iſt die beſte Weiſe ſie zu bereiten/ daß ſie mit Zucker eingemachet werde; Wie ſie denn die beſte Confitur giebet/ ſo in dieſem Lande angetroffen wird.

Man hat auch Wein-Trauben allhier/ wiewol kein Wein gepreſſet wird; Wie nicht weniger Aepfel/ Birnen/ Quitten/ Pferſing/ Morellen/ Granat-Aepfel/ Melonen/ Feigen/ Nüſſe/ Caſtanien/ Pomerantzen/ ſüſſe und ſaure Citronen/ und die meiſten Europæiſchen Früchte/ auſſer ſehr vielen andern/ die uns Europæern gantz unbekandt ſeyn.

Der vortreffliche Baum/ den ſie *Metl* nennen/ wächſet um Mexico beſſer als ſonſt irgend an einem andern Orte; man pflantzet und pfleget ihn/ wie man mit den Wein-Stöcken in Europa zu thun pfleget.

Er hat faſt viertzigerley Gattungen von Blättern/ die jede ihren beſondern Nutzen haben; Dann/ wann ſie noch jung und zart ſind/ werden ſie eingemachet. Man machet Papier/ Geſpinnſte/ Mäntel/ Decken/ Schuhe/ Gürtel und Stricke daraus. Es wächſet auf dieſen Blättern eine Art kleiner Stacheln/ welche ſo ſpitzig und ſo ſtarck ſind/ daß man Holtz damit ſägen kan.

Aus der Wurtzel dieſes Baumes rinnet ein Safft wie ein Syrup/ welcher

cher durch Kochen zu Zucker wird; man kan auch Eßig und Wein daraus machen/ wie denn die Indianer ſich öffters an demſelbigen voll trincken. Die gebrennete Rinde heilet allerley Schäden und Wunden/ und das Gummi, ſo aus den Aeſten des Baumes ſchwitzet/ iſt eine vortreffliche Artzney wider den Gifft.

Mit kurtzem/ es mangelt zu Mexico nichts von allem dem/ was eine Stadt glückſelig machen kan; Und wann diejenigen Scribenten, die das Königreich Granada in Spanien/ die Lombardie, und das Florentiner-Land in Italien mit ihrem Lobe zu einem irrdiſchen Paradieß machen wollen/ dieſe neue Welt/ und in ſelbiger die Stadt Mexico geſehen hätten/ würden ſie alſobald freywillig dieſer für jenen den Vorzug laſſen.

**Meyer**/ Blitum album majus, ein ungeſchmackes Kohl-Kraut/ weswegen es auch nur dem gemeinen und Bauren-Volck überlaſſen wird; Wie dann auch daher die alten Comici einen dummen und abgeſchmacken Kerl *Bliteum* genannt haben.

**Meyer**/ Villicus, und **Meyerin**/ Villica, ſeynd auf denen Meyereyen beſtellte Leute/ welche auf die Vieh-Zucht daſelbſt Acht geben/ das Geflügel/ Rind- und Schaaf-Vieh wohl futtern/ vor deren Zuzucht und Conſervation Sorge tragen/ die davon kommende Nutzung dem Herrn der Meyerey wohl berechnen/ und ſeinen Vortheil/ ſo viel ihnen möglich/ in allen Stücken beſorgen/ Schaden und Nachtheil hingegen abwenden müſſen. In groſſen Städten/ wo groſſe Haushaltungen zu führen/ empfindet derjenige/ der eine ſolche Meyerey nächſt der Stadt hat/ einen überaus groſſen Nutzen davon/ weil er ſolcher geſtalt nicht alles auf den baaren Pfenning kauffen darff/ und iſt nur zu verwundern/ daß dergleichen Meyereyen häuffiger anzulegen/ und den Land-Bau beſſer zu excoliren/ eine ſo groſſe Nachläßigkeit hin und wieder verſpühret werde.

**Meyländiſche Kuchen zu machen**: Hierzu nimmt man zu einem Spint des ſchönſten Mehls acht oder neun Pfund Butter/ und dreyßig Eyer/ von welchen ihr das Weiſſe wegthut; Dis alles nätzet man mit kalter Milch/ und hanthieret es gantz wenig. Hernach dehnet es unter dem Roll-Holtze aus/ und faltet den Teig wie eine Serviette, das iſt/ die beyde Ende einwerts eins an das ander/ darnach wieder halb zuſammen gelegt. Ferner rollet ihn wieder aus/ und faltet ihn zu drey bis vier mahlen auf ſelbige Weiſe; Verſuchet ihn dann/ und legt davon in den Ofen. Iſt er gar zu ſubtil, ſo faltet ihn noch zweymahl auf die erſte Weiſe; Bildet davon die Kuchen/ und backet ſie gahr.

**Milch und Milch-Speiſen.** Dieſe geben eine ſehr gute Nahrung/

wann (1) der Magen ſie wohl verdauet. (2) Wann die Milch von geſunden/ und nicht preßhafften Vieh genommen. (3) Wann das Vieh/ und inſonderheit die Kühe/ als deren Milch wir ammeiſten gebrauchen/ nicht zu jung noch zu alt/ auch nicht läuffig ſeyn. (4) Wann ſie gute Weyde haben/ indem ſelbige der Milch einen guten Schmack giebet/ dahero die Berg-weyde/ wo man ſie haben kan/ denen Thälern und Moräſten vorzuziehen; Es müſſen aber auch zu Hauſe die Kühe wohl gefuttert/ und mit einer Streue wohl verſehen werden. (5) Wann die Jahrs-Zeit wahr genommen wird/ weil der Frühling und Sommer kräfftigere Milch/ als der Herbſt und der Winter giebet: Auch (6) die Zeit der Geburt/ denn ſo fort/ nach derſelben iſt die Milch dünne und wäſſericht/ nach gerade aber verdickert ſie ſich; Derohalben diejenige Milch/ welche einen guten Geruch/ ſüſſen Geſchmack/ und eine mittelmäßige Conſiſtentz hat/ das iſt/ welche weder zu dicke/ noch zu dünne iſt/ und alſo nicht bald vom Nagel flieſſet/ weder zuviel Wadicke/ noch zu viel Käſichtes in ſich hält/ welche weiß oder vielmehr etwas gelblich von Farben iſt/ nicht aber grünliches noch blauliches an ſich hat/ ſo beſchaffen iſt/ daß ſie gute häuffige/ und zimlich beſtändige Nahrung geben/ und dahero denen Hagern/ Abgezehrten und Hecticis eine geſchwinde Erquickung mittheilen/ und ſie mehr als einige andere Speiſe ſelbiger machen kan/ weil nemlich die Milch von der natürlichen Wärme/ durch mancherley Coctiones ſchon vorher ausgearbeitet/ und unſer Natur gantz familiar und bequem gemachet worden. Gleichwie aber die Milch leicht verdauet wird/ alſo verdirbet ſie hingegen in einem unreinen Leibe gar leichtlich; Findet ſie einen hitzigen Magen/ ſo wird ſie zu Galle/ erwecket einen Nidorem oder übeln Geſchmack/ und folglich Haupt-Pein; Dahero dienet ſelbige denen nicht/ die ein Fieber mit Haupt-Weh/ oder böſe Augen haben/ noch auch denen/ die der Stein-Kranckheit/ oder Verſtopffungen der Leber/ oder Blehungen in denen Hypochondriis unterworffen; Wie ſolches Hippocrates Sect. 5. Aph. 64. ausdrücklich erinnert. Findet ſie hergegen einen kalten Magen/ ſo wird ſie leicht ſauer/ und wann ſie/ welches noch ärger/ darinn gar käſet oder zuſammen läuffet/ ſo können zuweilen ſchwere/ ja tödtliche Zufälle darauf erfolgen; Wiewohl dieſe Coagulation mit Zuthun etwas Saltzes und Zuckers oder Honigs verhütet werden kan. Es wird aber die Milch niemahls ſicherer genoſſen/ als wann der Magen ledig iſt/ und thun diejenige recht/ welche nach genoſſener Milch/ ſich von andern Speiſen ſo lange enthalten/ bis die Milch verdauet. Sintemahl/ wofern man ſofort andere Speiſen darauffſetzet/ ſo kan es leicht geſchehen/ daß beydes die Milch und ſelbige

Speiſe mit der Milch zuſammen verderben; Und dieweil auch die Erfahrung gelehret / daß das Wein-Trincken nach der Milch viel Ungelegenheit verurſachen kan / als iſt es rathſamer / daß man ſofort auf die Milch keinen Wein trincke. Uber dem ſtellet Galenus l. c. für / daß offtmahliges Milch-Eſſen / die Zähne zur Ausfreſſung / und das Zahn-Fleiſch zur Fäulniß diſponire; Warnet derowegen / daß man den Mund allemahl mit Wein ausſpühlen ſoll.

Belangend ferner **die mancherley Unterſcheide der Milch** / ſo findet man (1) Lac Crudum & Coctum. **Rohe Milch.** Dieſe iſt am geſundeſten / wann ſie bald nach dem Melcken ſo warm getruncken wird / anders machet ſie Blehungen; Die Abgekochte iſt nicht ſo blehafftig / weil aber durch das Kochen die Wadicke verzehret wird / ſo wird ſie dicker / und kan eher Verſtopffungen machen. (2) Lac caſeoſum, butyroſum, ſeroſum. **Käſe-reiche Milch** nähret ſehr / iſt aber nicht gar geſund / weil ſie den Leib anhält / dickes Geblüt zeuget / Verſtopfſungen in der Leber und in dem Gekröſe verurſachet / und den Stein vermehret. **Butter-reiche Milch** iſt klebericht / machet Blehungen / und wird ſchwerlicher vertheilet / die aber viel Wadicke hat / nähret gar wenig; Hergegen verdünnert ſie die dicken Feuchtigkeiten / und gehet geſchwinde ab. (3) Lac Vaccinum, Ovillum, Caprillum. **Kuh-Milch** iſt dicker / fetter und nährhafftiger als Frauen-Milch / wird nicht allein heute zu Tage zu denen Milch-Curen in unterſchiedlichen Zufällen des Leibes für anderen erwählet / ſondern man ſiehet auch aus dem Plinio l. 25. c. 8. daß die Arcadier ſchon vor langen Zeiten die Kuh-Milch im Frühling als eine Artzeney genutzet / weil die Kühe alsdann allerhand gute friſche Kräuter freſſen. Arcades quidem, ſaget er daſelbſt / non medicaminibus utuntur, ſed lacte circa ver, quoniam tunc maxime ſuccis herbæ turgeant, medicenturque ubera paſcuis. Bibunt autem Vaccinum, quoniam boves omnivoræ fere ſunt in herbis. **Schaaff-Milch** ſoll nach dem Urtheil M. Varronis l. 2. c. 11. am ſtärckſten nähren / ſie iſt aber ohne Zweiffel geringer / machet auch leichter Verſtopffungen als die Kuh-Milch. **Ziegen-Milch** iſt etwas hitziger als die vorigen beyde / hat eine dünnere Subſtantz wegen der vielen Wadicke / giebet weniger Nahrung / paſſiret aber geſchwinde durch den Leib. **Eſels-Milch** iſt kälter als die andern alle / hat viel Wadicke / nähret wenig / verſtopfft auch wenig / ſpühlet aber ammeiſten / und zwar ohne Schärffe oder Beiſſen ab / daher ſelbige zuweilen in der Schwindſucht und zur Abkühlung / aber nicht anders als eine Artzeney gebrauchet wird. Plinius will l. 28. c. 9. mit Exempeln beweiſen / daß das Trincken dieſer Milch einige vom Podagra

dagra befreyet habe. **Die Milch von Pferden / und Cameelen** iſt in Tartarien und bey denen Scythen, bey uns aber gar nicht gebräuchlich.

Die Zubereitung der Milch war bey den Alten mancherley / wie zum theil aus Galeni l. 3. Aliment. c. 15. erhellet / und hatte jede ihren eigenen Nahmen: Lac Cissile war die Wadicke von dem käſigen Theil / durch glühende Steinlein oder ſtählerne Kügelein abgeſondert / welche mit etwas Honig / den Leib abzuführen gebrauchet wurde. Aphrogala, war Milch zu Schaum geſchlagen / als eine Abkühlung des erhitzten Magens. Oxygala, ſaure Milch / in welcher nur das käſige Theil vorhanden. Dieſe iſt kalt / dick / ſafftig / und machet viel rohe Feuchtigkeit / deswegen ſuchet ſie Columella l. 12. c. 8. mit vielerley Zuthat zu verbeſſern / und Galenus handelt abſonderlich davon / l. c. 16. Colostrum iſt die erſte ſchwammige und dicke Milch / welche in den Brüſten oder Eutern ſtracks nach der Geburt ſich findet.

Je mehr Rohm die Milch ſetzet / je weniger ſie zum Käſen tüchtig iſt / je weniger Rohm hingegen / je beſſern Käſe ſie giebet. Gute Milch zu haben / muß man ſauber damit umgehen: man muß nemlich ſein Geſchirr / als Butter-Fäſſer / und was mehr darzu gehöret / klein und groß / wohl ausbrühen und reinlich halten: Auch müſſen diejenige / die damit umgehen / ſich der Reinlichkeit befleißigen / ſo wohl an ihrer Perſohn als in der Milch-Kammer / alles wohl ſaubern und waſchen / weil die Milch leichtlich den Geruch des Orts / wo ſie ſtehet / an ſich nimmt. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Butter.**

### Milch-Rohm-Fülſel.

Schlaget in ein halb Maaß fein Mehl 4. Eyer / und vermenget ſie wohl mit dem Mehl; Thut hernach noch 4. Eyer hinzu / und vermenget ſie wohl. Setzet nach dieſem eine Maaß Milch auf das Feuer / und thut dieſes obige / wann die Milch zu kochen beginnet / allgemach hinein / rühret es wohl / damit es nicht verbrenne / und werffet hernach etwas friſche Butter und Saltz hinein / laſſet es faſt eine halbe Stunde kochen / und rühret es mit einem groſſen höltzernen Löffel ſtetig um / damit es nicht anbrenne. Wann es alſo gekochet / ſo laſſet es wohl erkalten / und traget es in den Keller / da es ſich dann zum wenigſten 6. Tage ohn Verderben halten wird. Wann ihr es nun gebrauchen wollet / ſo ſchneidet ein Stück von dieſem Kuchen / thut etwas Puder-Zucker darzu / und rühret es wohl mit einem höltzern Löffel / formet hernach einen Torten-Teigs-Boden / und laſſet zuvor die Lufft durchgehen. Zieret es darnach mit allerhand Bändern von ſelbigem / oder vom Blätter-Teige / und ſtreuet ein wenig Zucker darauf. Wann es nun gebacken / ſo ſtreuet noch mehr Zucker darauf / und beträpffelt es mit Roſen-Waſſer. In dieſen Boden

den könnet ihr auf einer Seiten Milch-Rohm-Fülſel / und auf der andern Seiten Käſe-Fülſel/allerhand condirte Früchte / Aepfel-Schnitte / und anders legen / würtzet es mit Zucker/Canehl / Citronen-Schaalen / und andern guten Sachen. Leget die Aepfel-Schnitte ordentlich aufeinander / und bezuckert ſie / damit ſie wohl geſüſſet ſeyn. Ihr könnet auch ſolche Lagen durch die Bänder deſſelben Teigs / als gewiſſe Figuren abtheilen.

**Eine gute Schnee-Milch oder Mueß zu machen:**

So iſt vor allen zu mercken/ daß das Oberſte auf den Milch-Fäſſern/ wann die Milch ein wenig geſtanden/und der Rohm aufzuſteigen beginnet / das angenehmſte und geſundeſte von allen iſt. Wann nun ſolcher Rohm dick / und gantz aufgeſtiegen iſt / ſo ſchläget man ihn / und thut ihn auf ein Tuch / in einen kleinen Körbgen. Wann er nun durchgetropffet / ſo richtet man ihn in einer Schüſſel an.

Item: Nehmet 2. Nöſſel guten dicken Milch-Rohm / röſtet ein paar Semmeln / legets in einer Schüſſel/ ſtoſſet hierauf ein halb Viertel-Pfund geſchälte Mandeln/und leget es/nebenſt ſo viel kleinen Corinthen oder Weinbeerlein/ nachdem ihr ſolche zuvor wohl gewaſchen und ausgeleſen/ auf das alſo gebähete oder geröſtete Brod. Thut hierauf den Rohm in einen glaſurten Haven / und querlt ihn mit einen höltzernen Querl oder Löffel wohl durch/ ſo giebet es einen groſſen Geſt/ welcher vermehret wird/wann man von 2. oder 3. Eyern das Weiſſe mit darunter nimmt. Dieſen alſo auffſteigenden Geſt ſchöpffet man nach und nach mit einen Löffel auf das geröſtete Brodt/ bis ein hoher Schnee-Berg gleichſam daraus wird / ſetzet ſolchen hierauf in den Keller / und beſteckt ihn endlich/ wann man ihn zu Tiſche tragen will/ mit allerhand Blumen. Wer ein ſolches Schnee-Mueß ſüß verlanget/ kan etwas Zucker unter den Rohm mengen.

**Ein ander gut Gerichte von Rohm zu machen:**

So nimm weich-geſaltzen Käſe / eines Tages alt / treibe ſolchen durch ein haaren Siebe / und thue ſüſſen Rohm daran/ſchlage alles durcheinander/thue es hernach in eine Schüſſel / ſtreue Zucker darauf / und tropffele etliche Tropfelein wohl-riechendes Waſſer darüber.

Man ſiedet auch den Rohm / und thut geſchlagene Eyer-Dotter mit etwas Roſen- und Orangen-Blumen-Waſſer / wie auch Zucker / Muſcus und Ambra daran. Wollet ihr von geſtoſſenen Mandeln oder Piſtachen den Safft darein tropffen/ wird es deſto beſſer ſchmecken.

Item: Koche einen Reiß in Milch/ treibe ihn durch einen Tuch/ mache ihn ſo dick du kanſt / mit Roſen-Waſſer: Nimm Mandeln / mehr als der Reiß geweſen/ treibe es mit geſottenem Waſſer

ſer oder Milch durch / mache es ein wenig dünner als den Reiß / darnach rühre es durcheinander / in der Dicke / wie ein zimlicher Strauben-Teig / zuckere es wohl / thue es in eine Schüſſel / ſtelle es im Keller / und decke es zu / daß nichts darein falle / ſo wird ſie dicker; Letzlich beſtreue ſie mit Wein-Beer.

Milch zum Braten aufzuſetzen:

Nimm etliche Eyer / und ein halb Maaß guten Milch-Rohm / klopffe es wohl / thue einer Nuß groß Schmaltz in einer Pfannen / laß es zergehen / thue die Eyer und Milch darein / zuckere es / und ſaltze es ein wenig / thue eine Glut von Kohlen darunter und darüber / laß es braun werden / ſchlage es auf einen Teller / und ſetze es zum Gebraten.

Milch zu backen:

Schlage ein Eyer oder zehen aus / zerklopffs / und ſaltze ſie / ſetze eine Milch in einer Pfannen über. Wann ſie ſieden will / ſo gieß die Eyer in die Milch / rühre es gar gemach unter einander / ſo gerinnet es gern zuſammen / thue es in einen Seyher / laß verſeyhen / daß es wohl austruckne; Darnach ſchneide es zu Stücken / lege es und kehre es in Mehl um / und backe es im Schmaltz.

**Milch-Waſſer** / vide *Lactaden.*

**Milch von Fiſchen / was es ſey / vide Fiſche.**

**Milch auf Schweitzer-Art zuzurichten:**

Nimm gute feine Milch / ſetze ſie auf ein klein Feuer / löſche glüende Kieſel-Steine darinnen ab / bis die Milch davon kraus und aufgekrumpffen wird / alsdann thue ſie in ein ſauber Geſchirr / laß es erkalten / ſo iſt ſie gut und geſund in Sommers-Zeit.

Milch-Torten zu machen:

Hierzu mache den Boden / daß der Rand nicht zu hoch ſey / ohngefehr wie man die Fladen machet: Folgender geſtalt nimm 4. Eyer / ſchlags in eine Schüſſel / klopffs wohl / rühre ein ſchön Mehl in die Eyer / bis es trucken wird / thue ein wenig Saffran darzu. Wann du es gemacht / ſo ſchlage 12. bis 14. Eyer in das Obbemeldte / und laß es ſtehen; Darnach nimm zwey Maaß Milch-Rohm / und ein Pfund Schmaltz / thue es in einer Pfannen / laß es warm werden / rühre es ſtetig um / daß es nicht anbrenne. Wann es anfänget zu ſieden / ſo nimm den Teig mit den Eyern / ſchütte ihn gemach hinein / rühre es ſtetig mit den Löffel um; Darnach ſo thue es herab in ein ſauber Geſchirr / zuckere es wohl / laß es kalt werden / ſchütte es auf den Boden / und backe es in einer Torten-Pfannen.

Item: Nimm ein Semmel-Mehl / und mache eine Torte / wie zum Kalb-Fleiſch: Nimm auch eine dicke Milch / Eyer und ſchönes Mehl / rühre es unter einander / und ſaltze es: Nimm Weinbeerlein und Zucker / und thue es in einen Paſteten-Hafen / laß eine halbe Stunde backen.

Milch-

Milch-Suppen zu machen:

So nimm eine gute Milch / thue darzu drey Theil Milch-Rohm / und auf eine halbe Maaß Milch einen Eyer-Dotter / zerklopffe es / und thue es darein / ſiede und ſaltze es / thue ein wenig Kümmel darein / ſo iſt es recht.

Item: Nimm ein Maaß Rohm / oder gute Milch / laß ſie bey dem Feuer ſieden / daß ſie nicht zuſammen läufft / dann thue von drey oder vier Eyern die Dottern in ein Töpffelein / quirle und klopffe ſie wohl / und wann die Suppe anfänget zu ſieden / ſo ſchütte die Eyer-Dottern hinein / und thue ein Stücklein Butter darzu / rühre es wohl unter einander / und laß ſie nicht mehr ſieden: man kan auch einen Löffel voll ſchön Mehl darunter querlen / und laß ſie von Ferne bey dem Feuer ſtehen; Indeſſen nimm Semmeln oder Weiß-Brodt / ſchneide ſie fein klein / gewürffelt / und röſte ſie in Schmaltz / oder laſſe ſie alſo / und rühre die Suppe warm darauf an.

Milhio, eine Art Türckiſchen Korns / davon unter dem Wort *Mays* allbereit etwas gemeldet worden. Man findet deſſen ſehr viel in Africa, ſonderlich aber auf der Guineiſchen Küſte / allwo es des Jahrs zweymahl geſäet und geerndtet wird; Die erſte Erndte geſchiehet gemeiniglich im Monat Auguſto, und die andere am Ende des Jahrs / wiewol ſie nicht gar reich iſt / angeſehen alsdenn die Mohren nicht viel ſäen / weil ſie eines zulänglichen Regens nicht verſichert seyn / ohne welchem aber das Milhio nicht wohl fortkommet. Zu wünſchen wäre / man brauchte bey der Einerndte des Europæiſchen Korns eben ſo wenig Mühe / als bey dieſem Milhio, da zumahlen ein oder höchſtens zwey Menſchen eben ſo einen groſſen Strich Landes bearbeiten und bebauen können / als ſonſten bey uns mit dem Pflug geſchehen muß. Wann der Milhio wohl gewachſen / ſo ſtehet ſein Halm anderthalb oder gar zweymahl höher als ein Menſch / in ſich habende 1. 2. 3 / ja 4. andere Halme / deren jeder 3. bis 400. Körner hält / dergeſtalt / daß ſolches Milhio ungleich mehr giebet / als das Korn in Europa.

Gleich nach verrichteter Erndte kauffet man in Friedens-Zeit tauſend Halm vor einen Thaler / bisweilen an einigen Oertern den dritten oder vierten Theil wohlfeiler / ſolche tauſend geben zum wenigſten fünf Seſter oder anderthalb Säck.

Die Körner ſeynd weiß und roth; Der weiſſe iſt zwar dem Anſehen nach ſchöner / die rothe aber an Güte viel beſſer. Wann es gantz fein geſtoſſen / und von allen Kleyen wohl geſäubert iſt / giebet es ziemlich gutes Brod / aus Mangel des Sauerteigs aber etwas ſchwer. Dafern es wohl gemahlen / geſiebet / geknätet / und nach Europæiſcher Art gebacken würde / ſo würde es ein gutes Brod ſeyn / da es aber hieran ſowol / als am Sauerteig fehlet / kan es

ohnmöglich anders als kleberich und ſchwer ſeyn.

Von der zweyten Gattung/ klein *Milbio*, und bey den Portugieſen *Maiz* genennet/ deſſen Körner dem Coriander-Saamen nicht ungleich/wird auch Brod gebacken/ und kommt mit dem Holländiſchen Rocken-Brod gäntzlich überein/ iſt gut von Geſchmack/ und ſehr nahrhafft. Es wächſet eben wie das groß Milhio, ausgenommen/ daß ſein Halm nicht ſo dick wird/ auch keine Blätter hat wie das groß Milhio, folglich von denen Raub-Vögeln mehr angefochten/ und wol um die Hälffte theurer iſt/ inſonderheit weil es auch ſo häuffig nicht geſäet wird/ als das erſte.

**Miltz**/ Lien, Fr. *la Rate*, giebt bey vier-füßigen Thieren eine böß-ſafftige und ſchwartz-gallige Nahrung; Wiewol einige das Miltz vom Schwein davon ausnehmen wollen/ weil nemlich ſolches licht-roth von Farben iſt. Allein es heiſſet/ wie dort bey dem Virgilio Ecloga 2. ſtehet: Nimium ne crede colori; Traue der Farbe nicht zu viel.

**Mingreliſche Mahlzeiten**/ einer Landſchafft in Aſien, zwiſchen dem Ponto Euxino und dem Caſpiſchen Meer gelegen/ ſolche beſchreibet der Ritter Chardin in ſeiner Perſianiſchen und Oſt-Indianiſchen Reiſe-Beſchreibung p. 172 folgender geſtalt: Der Printzeßin dieſes Landes ihre Reſidentz lag zwiſchen 5. bis 6. Häuſern gerade in der Mitten/ ſo daß eben hundert Schritt von einem zu dem andern war/von keinen Zaun oder Mauer umgeben. Man ſahe gleich vorne ein von Holtz zierlich geſchnitztes/und ohngefehr achtzehn Daumen hoch erhabenes Gitter/ ſo oben gewölbt/ und mit Tapecereyen bedecket war. Die Printzeßin ſetzte ſich nieder/ und ihr Frauenzimmer vier Schritte ohngefehr von ihr auf andere Tapeten. Die Zigeuner/ in welchen der Zieraht ihres Hofes beſtand/ ſetzten ſich rings herum auf angehäuffte Kräuter/ und waren ihrer ohngefehr funfzig. Was die Theatinen betraf/ ſo waren zwey Bäncke geſetzet/ darunter die eine zum Sitz/ die andere zum Tiſch dienen muſte. Nachdem ſich die Printzeßin niedergeſetzet/ breitete ihr Tafel-Decker ein langes gemahltes Tuch aus/ und ſtellete den Threſor- oder Schenck-Tiſch in einen Winckel/ auf welchen zwey groſſe und kleine ſilberne Flaſchen/ vier Schüſſeln/ acht Schalen von allerhand Gröſſe/ ein Becken/ und noch viel ſilbernes Geſchirr befindlich war. Einige Diener brachten vor die/ ſo ſpeiſen wolten/ höltzerne Bretter/ ſich derſelben zu Tafeln zu bedienen/ und ward auch eine dem Frauenzimmer fürgetragen. Als nun alles in ſeine Ordnung gebracht worden/ wurden zwey groſſe Keſſel/ und zwar der gröſte von 4. Männern mit dem gemeinen Gom, und noch ein kleinerer/ der von zweyen getragen wurde/

mit

mit weiſſen Gom (iſt ein gewiſſer Teig und Kuchen / deſſen ſich die Mingrelier, wie wir uns des täglichen Brods / bedienen) hervorgebracht; Zwey andere Kerl brachten auf einer Bahre ein gantzes gekochtes Schwein / und vier andere einen groſſen Krug Wein: Hiervon nun ward der Printzeßin / ihrem Frauenzimmer / und uns / denen Fremden / gedienet. Man præſentirte der Printzeßin unter andern eine höltzerne Schüſſel / ſo von Brod und ſtarcken Kräutern (um ihr Luſt zu ſpeiſen zu erwecken) angefüllet war / darneben eine groſſe ſilberne Schüſſel / worinnen allerhand Geflügel / theils geſotten / theils gebraten lag / welches jedoch mit einer übelſchmeckenden Brühe / davon man nichts eſſen konte / abgewürtzt war. Die Printzeßin ließ von dieſem Brod und Kräutern fürlegen / und dabey mich zum Nacht-Eſſen einladen / mit dem Verſprechen / einen Ochſen ſchlachten zu laſſen / allein es war eine bloſſe Höfflichkeit.

Die Tafel währete zwey Stunden / als dieſelbe faſt halb gethan war / ließ mir die Printzeßin eine Schale mit Wein præſentiren / und dabey vermelden / daß ſolche ihre Mund-Schale und Mund-Wein wäre / und dieſe Ehre wiederfuhr mir dreymahl. Sie kunte ſich nicht genug verwundern / als ſie ſahe / daß ich Waſſer in den Wein goß / dieweil ſie und ihr Frauenzimmer denſelben rein / und in groſſem Uberfluß trancken. Als die Tafel bald vollbracht / ließ ſie mich fragen / ob ich nicht von Specerey und Porcellanen etwas mitgebracht / und ſchickete wohl ſechs bis ſieben mahl an mich / wegen dieſer und anderer dergleichen Dinge; Woraus ich denn zur Genüge abnehmen konte / daß dieſe Bettel-Königin mir nur bloß wegen ihres Nutzens ſchmeichelte.

**Minutal**, Fr. *un Hachis*, ein Gehacktes; Dergleichen wurde bey denen alten Römern entweder aus allerhand Kraut / oder mancherley Fleiſch oder Fiſch und andern Dingen / durch einander gehackt / verfertiget; Wie dann bey dem Apicio das Minutal Tarentinum, Mariannum, Varium und andere beſchrieben werden. Man möchte mit ſolchen unſere Mueß-Kräuter vergleichen / imgleichen die Olipodrides Biſques und andere ſchmackhaffte Miſchmaſchen. Ein Minutal aus geſaltzenen Fiſchen zu machen / ſo nahm der Apicius geſaltzene Sardellen / hackte ihr Fleiſch klein / that etwas von Garo, Baum-Oehl / Wein / Schnitt-Lauch und Coriander darzu / ſo hatten ſie einen perfecten Hering-Salat.

**Miſpeln / Meſpilum**, Fr. *une Neſle*, iſt eine bekandte Frucht / die in gemeine und groſſe eingetheilet werden. Ihr Temperament iſt kalt und trocken im 2. und 3. Grad; Ihre zuſammenziehende Krafft iſt ſonderlich in denen unzeitigen ſo groß / daß ſie

mehr vor eine Artzeney/ als Nahrung zu halten: Jedoch im Durchlauff hält ſie Galenus vor eine nützliche Speiſe/ ſonderlich im Anfang der Mahlzeit/ welches aber nur von denen mürben zu verſtehen. Solche Ermürbung geſchiehet aber niemahls am Baum/ ſondern auf dem Stroh nach dem Italiäniſchen Sprichwort: Col Tempo, è colla paglia ſi maturano le Neſpole; Jngleichen können hierzu diejenige reiffe dienen/ welche man einmacht/ ehe ſie ermürben. In den Miſpel-Steinen ſtecket auch eine Krafft/ den Urin zu treiben/ wann man ſolche pulveriſirt/ und im Wein/ darin Peterſilie geſotten/ dem Patienten eingiebt.

Die Miſpeln/ wann ſie weich ſind/ iſſet man roh/ oder man legt ſie wie andere Aepfel zum Feuer. Auch prägelt man ſie in Wein und Zucker/ und ſtreuet hernach noch mehr Zucker darüber; Ehe man ſie aber in die Pfanne thut/ ſchneidet man die fünf Flügel der Blumen/ und den unterſten Knopf des Strengels davon. Wann die Miſpeln nicht bald wollen weich werden/ muß man ſie etwas hart rollen/ oder aber in einem Tiſch-Tuche zuſammen drücken/ darnach ſie wieder auf die Streue legen/ alsdann werden ſie bald zeitig werden.

**Mittags-Mahlzeit** / vide **Mahlzeit**.

**Mohn-Saamen** / Papaver, Fr. *le Pavot*, iſt wohl achtzehnerley Gattungen; Es iſt aber nur darunter in der Küchen bräuchlich/ welche heiſſet Papaver Hortenſe ſemine albo, **weiſſer Mohn**. Dioſcorides und Plinius beſchreiben ihn alſo/ daß er ſeinem Temperament nach unter die kalte und feuchte Gewächſe einſtimmig zu rechnen; Und daß dannenhero die daraus bereitete Speiſen bequem ſeyn/ die hitzige Naturen zu verkühlen/ und zugleich den mangelnden Schlaff zu befordern.

Woraus dann erſcheinet/ daß der Mohn-Saamen nicht ſey Cibus pure alimentoſus, ſondern vielmehr alimentum medicamentoſum, eine ſolche Speiſe/ die zugleich etwas von Artzeney in ſich hält. Und dis iſt die Urſach/ warum die Speiſen aus Mohn-Saamen von vornehmen und geſchäfftigen Leuten nicht ſehr verlanget werden; Der Pöbel aber ſiehet mehr auf die Nahrung/ die darin ſtecket/ als auf den Schlaff/ und bereitet ſich Mohn-Suppen und Mohn-Fladen daraus/ wiewol dergleichen Leute nach der Arbeit ohne dem wohl ſchlaffen können/ und ſothaner Würckung des Mohn-Saamens nicht bedürffen. Wie dann unſere Bauren den Hanff-Saamen/ welcher zum Theil auch mit einer Schlaff-machenden Krafft von der Natur begabet iſt/ faſt auf gleiche Weiſe tractiren und anwenden.

**Mohriſche Speiſen und Mahlzeiten** / hiervon beſiehe/ was un-

unter denen *Guinei*ſchen/ item von denen Hottentotten gemeldet worden.

**Mohr-Rüben** / Paſtinaca tenui folia ſativa, Fr. *des Carottes*, haben nicht ſo breite Blätter / wie Paſtinack / ſondern klein zerſchnitten oder Fenchel-förmiges Kraut. Der Farbe nach ſind die Mohr-Rüben entweder gelb/ oder weiß/ oder roth; Und unter dieſen ſind etliche gantz ſchwartz-roth. Die gelben ſind die zärteſten in der Speiſe/ und bey uns gar gemein; Die weiſſen ſind geringer/ und nicht viel geachtet; Die rothen ſind in Welſchland/ Franckreich und Holland ſehr gebräuchlich. Man muß aber dieſe nicht mit unſern ſo genandten rothen oder Beiß-Rüben vermengen/ als welches eine andere Art iſt.

In der Küchen brauchet man von dieſem Gewächſe nichts als die friſchen Wurtzeln/ deſſen Temperament mittelmäßig in der Feuchte und Wärme iſt; Jedoch iſt dabey einige kleine Bitterkeit/ und abſpühlende Krafft. Hingegen ſind ſie windhafftig/ und geben einen groben Nahrungs-Safft; Derohalben ſie nur ſpahrſam zu genieſſen. Die jungen im May-Monaht/wann ſie noch ſo groß als Radieß/ ſeynd am delicateſten.

Der Mohr-Rüben und Paſtinacken Zubereitung geſchiehet auf folgende Weiſe: Siedet ſie in Waſſer/ fricaſſiret und würtzet ſie auch eben wie die rothen Rüben; Wollet ihr auch ſüſſen Rohm darzu thun / wird die Brühe deſto dicker werden. Man thut ſie auch in Fleiſch-Brühe / zuvor aber ſchabet man ſie/ und dieſes geſchiehet gemeiniglich im Monath Majo, wann ſie noch nicht gröſſer/ als die kleine Radieß ſeyn. Man condiret ſie auch mit Zucker und Wein/ thut auch ein wenig Caneel und Negelein/mit etlichen Tropfen Wein-Eßig darzu. Die rothen thut man abſonderlich/und ſiedet ſie in rothen Wein/ dieweil ſie ſonſt den gelben und weiſſen eine Farbe geben. Die rothen ſind delicater als die andern; Und die weiſſen und gelben beſſer in Suppen. Man iſſet ſie gantz warm / und ſchneidet ſie in Stücke/ leget ſie darnach ordentlich auf Teller/ und geuſt dicken Syrop darüber. Die Paſtinacken werden auf eben ſelbe Weiſe zugerichtet.

**Mooß-Schwämme**/ Fr. *Mouſſerons*, vide Schwämme.

**Moränen**/ was vor Fiſche zu der Römer Zeiten mit dieſen Nahmen benennet worden/ davon ſie ſo viel Weſens gemacht/ daß ſie auch groſſe Vivaria oder Moränen-Behälters ins Meer gebauet/und ihre Muränen darin mit groſſen Unkoſten unterhalten/ auch ſelbige noch wol alle Tage mit Menſchen-Fleiſch / wie der Vedius Pollio gethan/ geſpeiſet haben/ darüber ſind unſere Scribenten nicht einig/und wollen einige die ſo genannte Neunaugen / andere die Lachs-Moränen darunter verſtanden haben.

Was man in der Marck-Brandenburg Moränen heiſſet/ ſolches ſind kleine Fiſchlein/ über 8. Zoll nicht lang/ und werden füglich Albulæ oder Albiculi lacuſtres genannt. Den Nahmen **Moränigen** ſollen ſie von der Stadt Morin, in der Neuen-Marck/ bey welcher ſie in einem See häuffig gefangen werden/ bekommen haben.

Sie werden ſchlecht aus Saltz und Waſſer gekochet/ und wann ſie erkaltet/ mit Eßig geneſſen. Ihr Fleiſch hat einen auf Forellen ziehenden Geſchmack/ und iſt daher unter die geſunden Fiſche mit zu rechnen.

Man ſaltzet ſie auch ein/ und ſchlägt ſie in Fäßlein/ als wann es kleine Heringe wären. Einige werden auch geräuchert/ die ſind aber nicht viel beſonders.

**Morcheln**/ Fr. *Morilles*, unter den Fungis veſcis oder **Eß-Schwämmen**/ welche zu eſſen dienen/ benennet Caſp. Bauhinus zuerſt Fungum poroſum, welchen wir hier zu Lande **Morcheln**/ und die Frantzoſen *Morilles* heiſſen. Nach ihrer Form ſind derſelben mehr Arten/ unter welchen die ordinair-**Morcheln** oben rundlich/ die **Spitz-Morcheln** aber wie eine Pyramide zugeſpitzet/ und beſſer als die andern geachtet werden. Ihre Haut iſt ſchwartz-grau/ und löcherich wie Bien-Roß geſtalt/ an welchem Kennzeichen ſie von andern Schwämmen leicht zu unterſcheiden. Sie wachſen bey uns zweymahl des Jahrs/ nemlich im Frühling und im Herbſt/ und zwar um die Aecker und fetten Wieſen. Man iſſet ſie/ wann ſie noch friſch ſeyn/ oder ziehet ſie auch auf einen Faden/ und hänget ſie an einen warmen Ort zu trucknen auf. Wann man ſie kochen will/ müſſen ſie zuvor wohl gewaſchen werden/ weil ſie viel Sand in den Löchern haben; Hernach läſſet man ſie in vollem Waſſer etwas aufſieden/ damit der Sand völlig heraus komme: Kochet ſie alsdann gahr/ würtzet und fricaſſiret ſie. Man bedienet ſich ihrer zu den Suppen/ Paſteten und andern Zwiſchen-Gerichten.

**Morſellen**/ Morſuli, Tabulæ, iſt vielmehr eine truckene gezuckerte Artzeney/ aus Pulvern/ Conſerven, Condituren und Blumen zubereitet/ als daß mans unter das Confect ſolte rechnen können. Weil indeſſen aber einige curieuſe Haus-Mütter ſolche gern im Vorraht in ihren Cabineten haben/ und auch Haupt- und Magen-ſtärckende Morſellen/ von welcher letztern Gattung unter dem Wort **Magen** ſchon einige Recepta angeführet worden/ darunter gefunden werden/ als wollen wir hier nur die Art und Weiſe Morſellen zu bereiten/ kürtzlich anweiſen/ in Folgendem beſtehend:

Reſolvire den Zucker in einem tauglichen Liquore über dem Feuer/ koch ihn bis zur rechten Conſiſtentz/ damit er in der Kälte hart werde (welches man

probiren kan / wann man ein wenig davon auf Zinn oder Stein gieſſet) alsdann miſche die Pulver nach und nach darunter / rühre es wohl unter einander; Gieß es aus / indem es in der Wärme noch flieſſet / auf eine kupferne oder ſteinerne Tafel / damit alles erkalte und hart werde / alsdann ſchneids in Täfelein. Ehe man aber das Pulver auſſerhalb dem Feuer einträgt / ſo kan man wohl den Zucker etwas umrühren; Auch trage man die Pulver nicht ein / weil der Zucker noch recht heiß iſt / ſonſt ziehet deſſen Hitze die Farbe allzuſehr aus. NB. Wann viele Condita unter die Morſellen verordnet worden / ſo muß man den Zucker allezeit etwas härter kochen / maſſen derſelbe von denen Conditis eine Feuchtigkeit empfängt / und die Conſiſtentz verhindert. In denen purgirenden Morſellen wird an ſtatt des Zuckers Manna genommen / deſſen wie auch des Zuckers nach Gutdüncken adhibiret wird; Am meiſten nimmt man den Zucker ſechs oder achtfach / nachdem die Sachen / die darunter vermiſchet werden / ſtarck oder unangenehm von Geſchmack ſeyn.

## Moſcowitiſche Mahlzeiten / Gaſtereyen und Tractamenten.

Von ſolchen ſchreibet Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung lib. 3. c. 7. folgender geſtalt:

Der Ruſſen tägliche Koſt iſt Grütze / Kohl / Cucumern / friſche und eingeſaltzene; Jedoch in Moſcau meiſt geſaltzene grobe Fiſche / welche bisweilen wegen erſparten Saltzes ſehr ſtincken / ſie aber gerne eſſen / dahero kan man ihren Fiſch-Marckt ehe riechen als ſehen und betreten. Sie haben wegen herrlicher Vieh-Weyde / auch gut Schaaff-Rind- und Schwein-Fleiſch / weil ſie aber nach ihrer Religion faſt eben ſo viel Faſt- als andere Tage / an welche ſie Fleiſch-Eſſen haben / ſeynd ſie der groben und ſchlechten Koſt gewohnet / und thun deſto weniger Unkoſten. Sie wiſſen von Fiſchen / gebackenen und Zugemüſen viel Eſſen auf allerhand Art zuzurichten / daß man des Fleiſches darbey wohl vergeſſen kan. Wie wir dann einſten in der Faſten mit 40. ſolcher Eſſen aus Czaariſcher Begnädigung / ſeynd geſpeiſet worden. Unter andern haben ſie auch eine Art Gebackens / als Paſteten / oder vielmehr Pfann-Kuchen / ſo Pyrogen genannt werden / ſeynd in Gröſſe einer Butterwecke; Jedoch etwas länglichter / welche ſie mit klein-gehacktem Fiſche oder Fleiſch und Zipollen füllen / in Butter oder zur Faſten-Zeit in Oel braten / haben einen nicht angenehmen Geſchmack; mit ſolcher Speiſe will ein jeglicher ſeinen Gaſt / wenn er ihm gütlich zu thun vermeynet / bewirthen. Sie haben auch ein gar gemein Eſſen / ſo ſie Ikari nennen / wird von Rögen aus groſſen Fiſchen / ſonderlich vom Stör und Weiß-Fiſchen zugerichtet. Sie ſchlagen den Rögen von der anklebenden Haut ab / ſaltzen ihn ein. Wenn

er alſo 6. oder 8. Tage geſtanden / vermiſchen ſie ihn mit Pfeffer und klein geſchnittene Zipollen; Etliche gieſſen Eßig und Baum-Oele darzu / und ſetzen es vor. Iſt kein uneben Eſſen / ſonderlich wenn an ſtatt des Eßigs der Safft von Citronen daraufgedrucket wird / ſoll guten Appetit machen / und eine die Natur anreitzende Krafft haben. Solcher Rögen wird auf der Wolga, am meiſten zu Aſtrachan geſaltzen / zum theil an der Sonnen gedröget / und bey etliche 100. Tonnen eingeſchlagen / und in andern Ländern / ſonderlich nach Italien / woſelbſt es für ein delicat Eſſen gehalten / und Caviara genannt wird / verführet. Es seynd auch gewiſſe Leute / ſo dieſen Handel Pachtweiſe / um eine gewiſſe Summa Geldes vom Groß-Fürſten an ſich bringen. Sie pflegen auch ein Eſſen / welches ſie nach dem Rauſche / wenn ſie pochmeli oder unluſtig ſeynd / zuzurichten. Sie ſchneiden nemlich gebraten Schaaff-Fleiſch kalt in kleine Schnitgen / als Würffeln / etwas dünner und breiter / vermiſchen es mit eben ſo klein geſchnittene Agurcken und Pfeffer / gieſſen halb Eßig und halb Agurcken-Suppe daran / eſſen es alſo mit Löffeln / worauf dann auf das neue wieder ein Trunck ſchmecket. Es werden insgemein ihre Speiſen mit Knobelauch oder Zipollen zugerichtet / daher all ihre Stuben und Häuſer / ja theils Ruſſen ſelbſt / wenn ſie mit einem reden / und alle Oerter / da ſie nur ein wenig geweſen / einen ſtarcken (uns Teutſchen widerwärtigen) Geruch von ſich geben.

Der gemeinen Leuten Geträncke iſt Quaß / welcher ſich unſerm Dünne-Bier oder Coſend vergleichet / auch Bier / Meth und Brandwein / und muß der Brandwein allezeit den Anfang zur Mahlzeit machen / und hernach auch über Tiſche neben anderm Geträncke gebrauchet werden; Die Fürnehmſten aber haben neben gutem Bier / auch Spaniſchen- Rhein- und Frantz-Wein / allerhand Arten / Meth und Doppel-Brandewein.

Gut Bier haben ſie / welches ſonderlich die Teutſchen im Frühlinge wohl zu brauen und einzulegen wiſſen. Sie haben darzu bereitete Eiß-Keller / in welche ſie unten Schnee und Eiß / und darauf eine Schicht Fäſſer legen / dann wieder eine Schicht Schnee und Fäſſer / und ſo fortan; Belegen es hernach oben mit Stroh und Bretter / löſen hernach ein Faß nach den andern zum Gebrauch auf. Können alſo das Bier durch den gantzen Sommer / welcher bey ihnen zimlich heiß fället / friſch und bey gutem Geſchmack erhalten. Den Wein bekommen ſie über Archangel ins Land / wird doch nicht ſo ſehr von den Ruſſen / welche guten Brandwein höher halten / als von den Teutſchen beliebet.

Herrliche und wohl-geſchmackte Meth können ſie brauen / als von Hind-Beeren / Brom-Beeren / Kirſchen und andern; Uns iſt der Hind-Beer-

Meth wegen ſeines lieblichen Geruchs und Schmackes am allerangenehmſten geweſen.

Es ſollen auch etliche ſchlechten Brandwein auf die Hind-Beeren gieſſen / ſolchen wohl umrühren / und nachdem es Tag und Nacht geſtanden / wieder abgieſſen / und mit Honig vermiſchen. Solches ſoll gleichfals ein lieblich Geträncke geben; Dann / weil der Brandwein ſich bricht / und mit den Hind-Beeren-Waſſer vermiſchet / ſoll ſein Geſchmack nicht mehr darinnen zu ſpühren ſeyn.

Sie halten auch bisweilen Gaſtereyen / und laſſen dabey ihre Pracht mit vielerley Eſſen und Geträncke ſehen.

Die gröſte Ehre und Freundſchafft / ſo ſie einem Gaſte in Gaſtereyen oder auch abſonderlichen Viſiten und Beſuchungen / zum Zeichen / daß er ihnen willkommen / lieb und angenehm geweſen / anzuthun vermeynen / iſt / daß nach allen Tractamenten der Ruſſe ſeine Frau ſchön angethan kommen / und dem Gaſte eine Schaale Brandwein zutrincken / und auf ihrer Hand darreichen; Auch bisweilen / ſo er den Gaſte recht wohl will / ihren Mund küſſen läſſet. Wobey dann gemeiniglich auch von ihr dem Gaſt ein ſchönes ſauberes Seidenes oder fein Leinenes Schnup-Tuch / ſo künſtlich ausgenehet iſt / præſentiret wird.

Nach dem Mittags-Eſſen pflegen die Ruſſen mehrentheils Mittags-Ruhe zu halten / und zu ſchlaffen / daher findet man die meiſten und fürnehmſten Kram-Buden im Mittage zugeſchloſſen / und die Kramer oder dero Jungen vor den Buden ſchlaffen liegen: man kan auch um ſelbige Zeit keinen fürnehmen Herrn und Kauffmann / wegen der Mittags-Ruhe zu ſprechen bekommen.

Hieran mercken die Ruſſen auch / daß der falſche Demetrius nicht muſte von Geburt ein Ruſſe / und eines Groß-Fürſten Sohn ſeyn / weil er nicht / wie andere Ruſſen / ſich den Mittages-Schlaff belieben ließ: Gleichfals / weil er auch ſich nicht nach Art der Ruſſen ſo offt in das Bad begab / dann die Ruſſen halten ſehr viel auf das Baden / ſonderlich auf ihren Hochzeiten / und nach dem Bey-Schlaff ſolches für ein nothwendiges Ding. Daher haben ſie auch in allen Städten und Dörfern viel öffentliche und geheime Bad-Stuben / in welchen ſie ſich ſehr offt finden laſſen.

Die Gnaden-Tractamenten / welche die Hollſteiniſche Geſandſchafft täglich / ſo lange ſie in Moſcau geweſen / von Seiner Czaariſchen Majeſtät genoſſen / beſtand / nach beſagtem Herrn Olearii Bericht / im 2. Buch ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung im 13. Capitel / in folgenden Stücken; Als:

Zwey und ſechszig Stück Brodt / ein Viertel vom Ochſen / 4. Schaaffe / 12. Hüner / 2. Gänſe / einen Haaſen

oder Berg-Huhn / 50. Eyer / 10. Pf. Licht wöchentlich / 40. Pf. Saltz / 40. Pfund Butter / 3. Eymer Eſſig; An Geträncke täglich 15. Kannen ſtarcken Brandwein / 1. mit Spaniſchẽ Wein / 8. mit Meth / und etliche Faß Bier und ſchlechten Brandwein vor das Volck. Welche Tractamenten am Palm-Sonntage / Oſter-Tage / und andern hohen Feſt-Tagen verdoppelt wurden.

Wie die heilige Oſter-Zeit von denen Ruſſen gefeyrt werde / und was vor Ceremonien mit den Oſter-Eyern vorgehen / iſt unter dem Worte **Oſter-Eyer** zu erſehen.

Von denen Ruſſiſchen Feld- und Garten-Früchte ſchreibet Olearius im 3. Buch 2. Cap. Obwohl das weitläufftige Land hin und wieder buſchicht und voller Holtz / ſo meiſt Tannen / Bircken und Haſeln / auch wüſte und moraſticht iſt / ſo iſt es doch wegen der Güte des Erdreichs / wo es nur ein wenig gebauet wird / über die maſſen fruchtbahr / ausgenommen etliche wenige Meilen um die Stadt Moſcau, da das Erdreich ſandicht / daß es am Geträyde und Weyde einen groſſen Uberfluß gibt.

Man höret ſelten / daß eine Theurung im Lande ſeyn ſoll. An etlichen Orten / da das Korn keinen Abzug hat / wird nicht mehr Land bebauet / ob ſie ſchon könnten / als ſie das Jahr über vonnöthen haben; Sie ſchütten nichts auf / weil ſie jährlich ihre reiche Aerndte für ſich wiſſen; Daher dann viel ſchön fruchtbahr Land wüſte gelaſſen wird / wie ich ſelbſt geſehen / indem wir durch etliche Gegenden von ſchwartzen fetten Erdreich gereiſet / welche mit ſo langen Graſe bewachſen / daß es den Pferden an die Bäuche ging / welches doch nicht (weil ſie deſſen Uberfluß haben) eingeſammlet oder vor das Vieh verbrauchet wird.

Am ſelbigen Orte in Ingermanland / wie auch in Carelen / Rußland und Liefland am Norder-Theil / bringet der Ackermann ſeinen Saamen erſt 3. Wochen vor Johannis in die Erde / welcher hernach wegen ſtets-währender Hitze der Sonnen / ſo im Untergange kaum den Horizont beſtreichet / zuſehens wächſet / daß man innerhalb 7. oder aufs höchſte 8. Wochen den Saamen ausſtreuen und einärndten kan; Ob ſie auch ſchon ehe ausſtreuen wolten / ſo will doch / wegen des noch in der Erden verborgenen Froſtes und kalten Windes / die Saat kein Gedeyen haben.

Die Ruſſen haben auch in der Erndte den Vortheil für den Liefländern / daß ſie insgemein ihr Korn dröge oder trucken in die Scheuren oder Hauffen bringen können / da hergegen die Liefländer ihr Geträyde durch die Hitze des Feuers trucknen müſſen; Dann ein jegliches Land-Gut / abſonderlich darzu gebaute Ställe oder Häuſer / welche ſie Rigen nennen / hat / darinnen wird das Geträyde / wenn es noch im Stroh iſt / über die Balcken gele-

geleget / und in einen Ofen / ſo als ein Back-Ofen geſtalt Feuer geleget / von deſſen auffſteigender Hitze das Geträyde trucknen muß / und geſchiehet gar offt / daß ſolche Rigen mit dem Korn im Rauch aufgehen; Das Korn aber / wann es ein wenig lange auf ſolcher Schwitz-Banck gelegen und getrucknet / will nicht ſo gut Saat-Korn geben als das / was von ſich ſelbſt trucknet.

Es gibt auch an etlichen Orten / ſonderlich in der Moſcau, herrliche Garten-Gewächſe an Aepſel / Birn / Kirſchen / Pflaumen und Johannes-Beer / und verhält ſich daher viel anders / als was Herberſtein, und andere aus demſelben von Rußland ſchreiben / daß nemlich wegen der groſſen Kälte daſelbſt / durchaus kein Obſt und wohlgeſchmackte Aepſeln zu finden wären. Sie haben unter andern guten Äpfeln auch eine Art / welche ſo zart und weiß von Fleiſch / daß man in denſelbigen / gegen der Sonnen gehalten / die Kerne ſehen kan; Aber / ob ſie zwar von Anſehen und Geſchmack lieblich / können ſie doch wegen ihrer überflüßigen Feuchtigkeit / nicht ſo lange als die in Teutſchland dauren.

Man findet auch allerhand Küchen-Gewächſe / ſonderlich Aſparges / welche Daumens dicke / wie ich ſelbige bey einem Holländiſchen Kauffmann / meinem guten Freunde / in Moſcau ſelbſt gegeſſen / item auch gute Agurcken / Cipollen und Knoblauch in ſehr groſſer Menge. Lactuc und ander Salat haben die Ruſſen niemahls gepflantzet noch geachtet / viel weniger gegeſſen / ſondern haben die Teutſchen bey Genieſſung deſſelben ausgelachet / als wann ſie Gras eſſen; Nun aber beginnen etliche auch mit anzubeiſſen. Melonen werden allda in groſſer Menge gezeuget / durch derer Pflantzung ihrer viele gewiſſe Handlung und Nahrung haben; Die Melonen werden nicht allein in groſſer Menge / ſondern auch ſehr groß / wohl-geſchmack und ſüſſe gefunden / daß man ſie ohne Zucker eſſen kan; Wie mir dann noch im Jahr 1643. dergleichen Melone einer Pude, das iſt / 40. Pfund ſchwer / von einem meiner guten Freunde mit auf den Weg / als ich damahls wieder aus Moſcau reiſete / verehret wurde.

Keine Wall-Nüſſe und Wein-Wachs findet man in Moſcau, der Wein aber von allerhand Art / wird durch die Holländiſche und andere Schiffe / über Archangel häuffig / und auch nunmehr von Aſtrachan, woſelbſt er jetzo gebauet wird / dahin gebracht.

Das Feder-Wild aber / weil es in ſo groſſer Menge / wird nicht ſo ſeltzam und hoch als bey uns geachtet. Aur-Hahnen / Berg-Haſel- und Rephüner / wilde Gänſe und Enten kan man von den Bauren um ſchlecht Geld bekommen. Kraniche / Schwanen und kleine Vögeln / als Krams-Vögel / Troſſeln / Lerchen / Fincken und dergleichen / wiewohl ſie ſich häuffig da fin-

finden / werden nicht ſo würdig geachtet / daß man ihnen nachſtellen / und ſie zur Speiſe gebrauchen ſolte. Storche ſeynd weder hier noch in Liefſland anzutreffen.

Die Wälder ſeynd auch reich von allerhand wilden Thieren / ausgenommen Hirſche / welche da entweder gar nicht / oder doch wie etliche wollen / ſelten geſehen werden. Elend / wilde Schweine und Haaſen ſeynd voll auf. Die Haaſen ſeynd an etlichen Orten / gleich auch in Liefland / des Sommers zwar nach der gemeinen Art grau / aber im Winter Schnee-weiß.

Weil / wie obgedacht / hin und wieder ſo überflüßige Vieh-Weyde / als gibt es viel zahm Vieh / Kühe / Rinder und Schaaffe / welche um ein gar ſchlechtes Geld verkauffet werden. Wir haben einsmahls auf der erſten Reiſe zu Ladoga einen fetten Ochſen / wiewohl er nicht groß war / (weil insgemein das Vieh durch gantz Rußland nicht gar groß iſt / um 2. Thaler gekauffet / und ein Schaaff um 10. Copeck oder 5. Meißinſche Groſchen.

Es ſeynd die flieſſenden Waſſer und ſtehenden Seen / derer viel in Rußland zu finden / über die maſſen Fiſch-reich / von allerhand Art / ausgenommen Karpen / welche auch in Liefland nicht gefunden werden. Zu Aſtrachan aber haben wir Karpen in ungewöhnlicher Gröſſe geſehen / die man das Stück für 5. Schillinge kauffen kunte / werden in der Wolga gefangen / hatten aber wegen des groben harten Fleiſches nicht einen ſo gar lieblichen Geſchmack.

Von Seiner Czaariſchen Majeſtät Tafel-halten ſchreibet Olearius im 14. Capitel des 3. Buchs folgender geſtalt:

Es führen Seine Czaariſche Majeſtät eine groſſe und weitläufftige Hoffhaltung / bey welcher täglich über 1000. Mann geſpeiſet werden. Wann es Eſſens-Zeit iſt / ſo wird nicht wie an andern Höfen gebräuchlich / zur Tafel geblaſen / ſondern einer läufft für die Küche und Keller / und rufft überlaut: Der groſſe Herr ſoll eſſen / ſo wird alſobald angerichtet. Ihr. Czaariſche Majeſt. ſetzen ſich allein hinter die Tafel / und ſo etwan der Patriarche oder andere groſſe Herren mit ihm zu eſſen beruffen werden / ſeynd für ihnen auf den Seiten Neben-Tafeln bereitet Es werden die Eſſen / welche bey 50. und mehr ſind / nicht alle auf des Groß-Fürſten Tafel geſetzet / ſondern von dem Aufwärter empor gehalten / und von dem Truchſeß angedeutet / von welchen nun Ihr. Czaariſche Maieſtät beliebet / wird dargereichet / und aufgeſetzet. Die andern Speiſen werden als Begnadigungs-Eſſen an etliche Herren und Bediente / ſo wohl Teutſche als Ruſſen / und ſonderlich an die Herrn Doctores und Leib-Medicos verſchicket.

Von ihren Faſten iſt zu mercken / daß die Rußiſche Kirche gar ein ſtrenges

ges Faſten gebiehte / welchen etliche / ſo doch fromm und gottfürchtig ſeyn wollen / zwar etwas laulicht nachleben; Alle aber / ſo ich gekennet / haben / wenn ſie ihnen ſelbſt gelaſſen ſeynd / wanns auch ſchon auf der Reiſe geweſen / an Faſt-Tagen kein Fleiſch eſſen wollen / wiewol die Fürnehmſten hergegen des Mitwochens und Freytags die beſten Fiſche ſpeiſen. Wenn aber eine groſſe Faſten einfällt / leben ſie gar mäſſig / und meyden alles / was vom Fleiſch herkömmt; Jetzo auch allerdings den Zucker / weil vor wenig Jahren ein ausländiſcher Kauffmann / Nahmens Bock, zum Patriarchen geſagt: Es würde Eyer-weiß / den Zucker zu reinigen / genommen.

Sie haben das Jahr durch mehr Faſt- als andere Tage / in welchen ſie Fleiſch eſſen mögen. Neben der zweytägigen jetzt-erwehnten Faſten in der Wochen haben ſie die erſte groſſe ſiebenwochichte Faſten in Quadrageſima; Fähet an auf Eſto mihi, und währet bis Oſtern. Die erſte Woche dieſer Faſten nennen ſie *Maslaniza*, **Butter-Woche** / da ſie weder Fleiſch noch Fiſche / ſondern nur Butter / Milch und Eyer eſſen / dabey aber ſich alle Tage mit Brandwein / Meth und Bier ziemlich anfüllen.

Die folgende Woche beginnen ſie mäßig zu leben / eſſen nur Honig und Garten-Gewächſe / und trincken Quaß und Waſſer / gehen in die Bad-Stuben / ſchwitzen und baden / und laſſen ſich von den Popen einſegnen. Die übrige Zeit eſſen die meiſten / ſo etwas andächtiger ſeyn wollen / auch keine Fiſche / ohne des Sonntages. Die andere Faſte fähet an 8. Tage nach Pfingſten / und währet bis auf Petri Pauli; Dieſe nennen ſie die **Peters-Faſte.** Die dritte gehet an den erſten Auguſti, und währet 14 Tage. Die vierte den 12. Novemb. bis Weihnachten. Die Woche aber nach Weihnachten bis Neu-Jahr eſſen ſie alle Fleiſch / und läſt es keiner daran fehlen / wer nur Fleiſch bezahlen kan. Desgleichen thun ſie auch alle Feſt- und Sonntage / ſo ferne ſie nicht in der Faſten einfallen / und meynen / daß es eine Sünde ſey / wenn ſie nicht Fleiſch eſſen ſolten / und wolten nicht gerne / wie Guaguinus ſchreibet / der Apoſteln Regel / welche Clemens ſoll beſchrieben haben (daß nemlich keiner am Sonntage oder Sabbath faſten ſoll) zuwider leben: Si quis Clericus inventus fuerit die Dominica jejunare vel Sabbatho, præterquam uno ſolo, deponatur, ſin autem Laicus, ſegregetur. Dieſe Regel ſtehet in Concil. Magn. Volum. 1. p. 23. Canone 65.

Zum Beſchluß wollen wir aus Hrn. Paul Flemmings Carmine über die Moſcowitiſche Lebens-Art Folgendes mit anhängen:

- - - der Ruß' hat keinen Mangel /
Er iſſet / wann er will / ſpeiſt / was ihm fängt der Angel /

Was Stall und Neſt vermag/und
was ſein Garte trägt/
Sein Trincken giebt der Bach/ der
wilde Wald der hegt
Genug vor ſeinen Tiſch. Gelüſtet
ihn zu jagen/
Es ſteht ihm alles frey/ er darf es ſicher
wagen;
Sein Wind- und Feder-Spiel iſt
Bogen und der Pfeil/
Den er wohl ſelbſt gemacht/ ein
Meſſer und ein Beil
Iſt Werckzeugs ſchon genug. Sein
Vorraht iſt auf Heute/
Auf Morgen giebt ihm GOtt; Er
zieht nicht aus auf Beute/
Wie ſeine Nachbahrn thun/ die um
das ſchwartze Meer/
Die Don und Wolga ſind. Sein
Beutel iſt nicht ſchwer/
Doch auch nicht allzu leer; So darf er
ſich nicht grämen/
Wo er den Unterhalt von Kleidern her
ſoll nehmen:
Sein Schaaf trägt ihm den Peltz/
ſein Flachs und Hanff ſteht wohl/
Daraus er ſpinnt und wirckt/ ſo viel
er haben ſoll.
Wird mit Geſundheit alt/ weiß wenig
von Gebrechen/
Sein Knoblauch iſt ſein Artzt. Das
überhäuffte Zechen/
Die übermachte Speis/ das zeitigt
uns den Tod/
Bringt der Geſundheit Schad/und
manche Kranckheits-Noth/
Die ſchwer zu dämpfen iſt. Bey ſechs-
mahl hundert Jahren
Hat Rom ſich friſch und ſtarck beym
Kohl-Kraut können ſpahren.
Der Ruß' ſpricht auch alſo/ auf ſei-
nen grünen Raſen/
Läſt um und bey ſich her ſein wenigs
Viehlein graſen.
Dis iſt ſein Reichthum all/ die holde
Nachtigal
Fliegt über ſeinen Kopf/ und ſchenckt
ihm ihren Schall
Bis daß er ſchläffet ein; Und ruhet
bis am Morgen/
Frey von den ſchweren Traum/ frey
von den eitlen Sorgen/
Die mancher Reicher fühlt/ kein Dieb
bricht bey ihm ein/
Weil ſeine Armuht kan dafür ihm
Bürge ſeyn.
In Summa, ich ſag bald/ hier iſt
daſſelbe Land/
Da ſich die güldne Zeit von uns hat
hingewandt.

So weit beſagter Flemming. Wir ſetzen zu obigen allen nur dieſes hinzu/ daß heutiges Tages unter der Preißwürdigen Regierung ſeiner Czaariſchen Majeſtät Petri Alexewitz viel ſich geändert/ was etwan zu des Olearii Zeiten noch Rauhes und Unhöffliches an den Rußiſchen Lebens- und Speiſe-Arten zu finden möchte geweſen ſeyn; Dann auſſer dem/ daß Allerhöchſt-gedachte Seine Czaariſche Majeſtät ſelbſt die galanteſten und civiliſirteſten Länder Europæ durchgereiſet/

ſet / und nach der darinn gut befunde- nen Policey auch alles in ihrem groſſen Reiche veranſtaltet / viele Teutſche an- ſehnliche tapfere und gelehrte Männer in ihren ſowol Hoff- als Civil- und Militair-Dienſten gezogen / denenſel- bigen ſtattliche Salaria und Penſiones gegeben / die Handlung nach Rußland auch über alle maſſen bis hieher über Archangel floriret / und viel Teutſche und anderer Nationen Kauff-Leute ſich in der Haupt-Stadt Moſcau wohnhafftig niedergelaſſen / folglich ihre Speis-Arten daſelbſt eingeführet / auch gute Teutſche Köche und Köchin- nen mit ſich gebracht / ſo lebet man nun- mehro / vornehmlich da alle Victualia guten Kauffs ſeyn / daſelbſt ſo propre und delicat, als nimmermehr in Teutſchland geſchehen kan. Allerhand delicate Weine / Zucker und Gewürtz bringet die Handlung / und führet hin- gegen unſern Teutſchen und andern Ländern / ſonderlich denen Teutſchen See-Städten / aus Moſcau Korn / Fleiſch / Talch / Caviar, Schmaltz / ein- gemacht Wildpret / Honig / Meth / Lachs / und auch etwas von delicaten Aquaviten zu / woraus verhoffentlich die gute Küche / die man in Moſcau halten kan / zur Genüge abzunehmen iſt.

**Moſt** / Muſtum, Fr. *le Mout, Vin doux*, it. *Cidre*, wird aus Wein- Trauben / und auch aus Aepfeln und Birnen gemacht. Wann jener ihr Safft ausgetreten oder ausgekältert / dieſer aber ausgepreſſet wird / ſo heiſſet er **Wein-** oder **Birn-Moſt**; Der von denen Wein-Trauben ausgetre- tene wird Lixivium, der ausgepreſte aber Muſtum Tortivum genannt. Je ſüſſer der Moſt / je mehr laxirt er / hat aber auch hingegen die ſchädliche Eigenſchafften an ſich / daß er aufblä- het / den Urin / Miltz- und Kröß-Adern verſtopfet / wie hiervon mit mehrern un- ter dem Worte **Wein** angezeiget worden.

Von dem in der Schweitz / und ſonderlich in der Graffſchafft Toggenburg / aus dem Feld- Obſt / als Aepfel und Birnen / gepreſten Moſt / und deſſen Nutz- barkeit / ſchreibet Herr Emanuel König in ſeinem Schweitzeri- ſchen Haus-Buch p. 375. fol- gender geſtalt:

Es preſſet mancher Land-Mann in dieſer Graffſchafft jährlich viel Fäſſer aus / davon er nicht allein mit den Sei- nigen eine Labung / ſondern auch / wann ers verkauffet / ein gut Stück Geld zu- ſammen bringen kan / weil dergleichen Preß-Moſt an vorbemeldten und an- dern Orten / da wenig oder doch ſchlechter Wein wächſet / einen guten Abgang hat; Die Frantzoſen nennen es *Cidre* oder *Citre*, wegen ſeines lieb- lichen Geruchs. Der allerköſtlichſte wird aus Quitten gemacht / die man auf einem Reib-Eiſen klein reibet / in ei- ner ſauberen Trotten auspreſſet / her- nach mit etwas Zucker vermiſchet / ſol-

ches ſieden läſſet/ und alſo in die Gläſer gieſſet / die oben eng und unten weit ſind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf ſchüttet/ mit Wachs vermachet/ und alſo zum Gebrauch verwahret; Damit kan man mit einem / zwey oder drey Trinck-Gläslein voll eine ziemliche groſſe Flaſche Wein anmachen / ſo ihm einen treflichen Geſchmack und Geruch beybringen/ und groſſe Ehre damit einlegen. Von Aepfeln und Birnen aber / die man an theils Orten in groſſer Menge preſſet/ werden ſolche in einem höltzernen ſtarcken Trog und Butten mit Stempfeln und Stöſſeln anfangs klein zerſtoſſen/ unter die Preß gebracht/ und folgends in die Fäſſer gefüllet.

Der Birn-Moſt wird für edler und beſtändiger gehalten / als der / der von den Aepfeln kömmet / welcher ihm doch auch wenig nachgiebet ; Da läſſet man ihn wie den Wein-Moſt verjähren/ und hernach in die Keller legen. Die Frucht/ es seyn Aepfel oder Birn/ muß hart/friſch und ſafftig ſeyn; Dann was weich und teigig iſt / muß alsbald abgeſondert und zu Schnitzen behalten werden. Darzu mag man auch wol das rechte wilde Holtz-Obſt gebrauchen / und ſind viele der Meynung/ er daure deſto länger / und glauben / daß der vom Garten-Obſt nicht ſo lange währe. Aus den Trebern kan man für das Geſinde / wann man Waſſer darauf gieſſet/ eine **Lauren** zurichten/ und dennoch hernach die Treber denen Schweinen vorſchütten. Der Author des verteutſchten Feld-Baues ſetzet / daß man auch aus Schlehen einen ſonderbahren Moſt machen könne. Man thut nemlich Schlehen in ein Fäßlein/ ſchüttet Waſſer darüber/und ſchlägt das Fäßlein zu/ läſt es eine Zeitlang alſo liegen ; Solches ſiehet einem rauhen Wein faſt gleich/ an der Farbe und am Geſchmack / und iſt ein herrlicher Tranck / den Durſt zu löſchen. Die ſüſſen Aepfel halten etliche für die beſten / um Moſt daraus zu machen/ weil ſie weder zum Kochen noch zum Dörren ſo wohl als die andern taugen. Der Author des Delices de la Champagne meldet lib. 1. Chap. 50. daß man von Kirſchen/ Marillen, und andern dergleichen Früchten / einen Tranck machen könne/ der edler als die Frucht ſelbſt ſey. Ich halte aber dafür/ er werde nicht lange bleiben / weil dergleichen Früchte zur Faulung gantz geneigt ſind ; Daher er bald muß getruncken werden.

Mouſſerons , oder Mooß-Schwämme / ſind eine Art weiſſer Erd-Schwämme/ welche nur im Monaht Majo zu finden ſeyn. Sie halten ſich unter dem Mooß verborgen/ daher ſie auch ihren Nahmen haben ; Dieſe ſäubert und wäſchet man/ darnach ſiedet man ſie in kurtzer Brühe / welche von Wein/ Weinbeer Safft/ Wein-Eßig/ Zwiebeln/ Saltz/ Gewürtze/ Orangen/ Citronen / und etwas feinen Kräu-

Kräutern oder Lorbeer-Blättern gemacht wird; Hierauf nimmt man ſie heraus/ und thut ſie mit einem wenig ihrer Brühe/ darin ſie geſotten worden/ in ſüſſen Rohm. Man richtet ſie auch zu mit Ochſen-Marck/ und gebratener Schaafs-Keulen Safft. Etliche waſchen ſie in Wein/ und fricaſſiren ſie in der Pfannen mit gelind geſchmoltzenem Specke/ bewürtzen ſie hernach mit Saltz/ Kräuterey und Orangen-Safft. Man backet auch die gröſſeſten hievon/ wann ſie im Nonnen-Teig ſind umgekehret worden/ oder auch ohne Teig mit Mehl/ wie bey den groſſen Erd-Schwämen gedacht worden.

**Mühlen**/ vide **Mehl**.

**Mund/ Os**, Fr. *La Bouche*, iſt derjenige Theil des Leibes/ durch welchen die Speiſe (wann ſie erſt wohl in demſelben/ vermittelſt der Zungen und des Gaumens geſchmecket/ und durch die Zähne zermalmet/ auch mit dem beyflieſſenden Speichel zum Hinunterſchlucken und Verdauen præpariret worden) in den Magen geſchicket wird. Von ſolchen Mund ſagt die Schrifft: Daß alles/ was zu demſelben eingehe/ dem Menſchen nicht verunreinige/ aber wohl/ was durch denſelben ausgehe; Nemlich Fluchen/ Lügen/ Zotten und Narren-Poſſen. Wie jener/ der einen grauen Bart und ſchwartze Haare hatte/ um die Urſach deſſen gefragt wurde/ antwortete er: Man hätte ſich darüber nicht viel zu verwundern/ weil die Sorge/ ſeinen Mund hinzubringen/ oder demſelben zu eſſen zu ſchaffen/ jederzeit bey ihm am gröſten geweſen wäre. Was man erſpahret an den Mund/ das friſſt die Katze oder der Hund/ wird Sprichworts-weiſe von einem Geitzigen geſagt/ der ſich bey ſeinen Leb-Zeiten von ſeinem Geld und Gut nichts zu gute thun wollen/ und ſolches hernach durch Unfall plötzlich verliehret/ oder es doch lachenden Erben laſſen muß. Dem Munde ſchmecket zwar offt manche Speiſe wohl/ aber zuletzt/ wann ſie erſt in dem Magen iſt/ bekommt ſie/ wie dem Hunde das Gras-Freſſen. Alſo lachete unſern erſten Eltern die Frucht des Baums der Erkänntniß Guten und Böſen auch anfänglich freundlich an/ der Mund weigerte ſich auch nicht lange/ darein zu beiſſen; Wie ſie aber ihnen bekommen/ muß leider noch ein jeglicher ihrer Nachkommen mit Schmertzen beklagen. Ein **lechzender Mund** iſt derjenige/ dem die Zunge vor Durſt am Gaumen klebet. Ein **wäſſerender Mund**/ der Appetit nach einem guten Biſſen bekommt/ welcher ihm entweder vor Augen ſtehet/ oder in Gedancken ſchwebet. Durch den Mund hat mancher Häuſer und ſtattliche Land-Güter verſchlucket/ verſtehe/ wann er ſie mit Freſſen und Sauffen durchgebracht. Seinem Munde nichts abbrechen/ heiſt das Beſte und Theurſte/ worzu man Luſt hat/ ſich anſchaffen/ und kein Geld daran ſpahren. Reinen

Mund halten/ heiſt inſonderheit dasjenige nicht wieder ausplaudern/ was etwan über Tiſch in guter Vertraulichkeit/ und ſub Roſa geſaget worden.

Mund-Becker/ wird bey Hofe derjenige genannt/ der allein vor die hohe Herrſchafft das Brod auf die Tafel backen muß.

Mund-Fäule/ Putredo Oris, Fr. *la Pourriture des Gencives*, kommt aus einer groſſen Schärffe des Scorbutiſchen Geblüts her/ und daß die Zähne in den Mund nicht gebührender maſſen gereiniget und conſerviret worden.

Mund Koch/ heiſt der vornehmſte unter denen Hoff-Köchen/ welcher vor die Herrſchaffts-Tafel kochet.

Mund-Portion, iſt dasjenige/ was täglich auf einen Soldaten im Felde oder Quartier an Speiſe und Tranck/ oder auch das Æquivalent davor an Geld gerechnet wird.

Mund-Schenck/ heiſt bey Hofe derjenige Bediente/ welcher vor die Herrſchafft allein einſchencken/ und das Geträncḱ/ ſo vor dieſelbe kommt/ in guter Verwahrung halten muß. Er hat zu ſolchem Ende den Fürſtlichen Mund-Becher oder Mund-Glas zu beſorgen/ daß ſolches rein ausgeſpühlet/ und mit der Herrſchafft beliebigen Geträncḱ eingeſchencket/ durch den Cammer-Herrn oder Cammer-Junckern deroſelben præſentiret werde.

Was ferner eines ſolchen Mund-Schenckens Function an einigen Höfen mit ſich bringe/ wird folgende Beſtallung ausweiſen:

**Mund-Schenckens Beſtallung.**

Von GOttes Gnaden wir N. N. Hertzog zu N. thun hiemit kund und bekennen/ daß wir unſern lieben Getreuen N. N. zu unſern Diener und Mund-Schencken auf Wiederruffen beſtellet und angenommen/ beſtellen und nehmen ihn auch darzu an in Krafft dieſes Briefes/ dergeſtalt und alſo/ daß er nach ſeinem höchſten Vermögen unſern Nutz und Frommen befördern/ und dargegen Schaden und Nachtheil vorkommen und abwenden/ niemand der Seinigen oder andere fremde Leute im Keller ziehen/ noch das Geringſte vor ſich oder andere abtragen laſſen/ vielweniger ſich deſſen bey Vermeydung unſerer ernſten Straffe ſelbſten unterſtehen ſoll. Die Flaſchen/ Becher/ Gläſer/ und andere Trinck-Geſchirre/ ſoll er reiniglichen halten/ und welche vor die Fürſtl. Tafel gehören/ inſonderheit wohl verwahren/ daraus niemand ſchencken noch trincken laſſen/ ſondern unſere Edel-Knaben und andere Aufwärter/ die ſich hierinnen etwas anmaſſen wollen/ gebührlich ab- und zu ihrer Ordonantz weiſen; Wann für uns/ unſere freundliche liebe Gemahlin/ Fürſtl. Kinder/ und andere Fürſtl. Perſonen/ zu trincken geholet

holet wird/ ſoll er ſo früh als ſpät jedesmahl aufwarten/ die Trinck-Geſchirr zuvor beſehen/ ob ſie rein/ und da Unſauberkeit hieran befunden wird/ dieſelbe entweder ſelbſten abthun/ oder doch dabey ſeyn/ daß es geſchehe. Das Getränck ſoll er vorher credentzen/ und möglichen Fleiß anwenden/ daß nicht gefährlich damit umgegangen werde; Alles Getränck/ welches vor Uns und Ihr. Lbd. eingelegt/ zu Raht halten/ auch in treuer Wartung und Vorſorge haben/ daß es nicht vermiſchet/ geringert/ noch ſonſten ungebräuchlichen oder ungewöhnlichen verfüllet werde. Wenn auch der Rheiniſche Wein in groſſe Fäſſer eingeleget/ ſoll er benebſt den Keller-Schreiber und Böttner denſelben in bequeme Fäßlein füllen/ damit ſolcher Wein zu unſern Mund-Trunck deſto länger wohl-ſchmeckend bleiben/ auch wann es baldenglediget/ mit unſers Hoff-Marſchalcks oder Hoff-Verwalters Vorwiſſen beyzeiten ein anders machen/ und neben ihm und dem Keller-Schreiber niemand über unſer Geträncks gehen laſſen/ ſondern jederzeit den Bedarff an Weinen und Bier ſelbſten einziehen und auftragen (bey Ausrichtungen aber iſt das Nachholen vom Keller-Schreiber einzulaſſen/ und herauf zu bringen/ Befehl ertheilet) Imgleichen alles Brod und Semmeln/ ſo auf unſere Fürſtl. Tafel gehöret/ verſchloſſen halten/ und verwahren/ zu jeder Zeit die Nothdurfft rein einbinden/ und dem Silber-Diener überantworten. So balden unſere Tafel aufgehoben/ ſoll er die Flaſchen mit dem erübrigten Weine wiederum in den Keller tragen/ und dasjenige/ was wiederum hinein kömmt/ nicht in Ausgabe verſchreiben laſſen. Wenn er ſeinen Dienſt mit dem Schencken verrichtet hat/ ſoll er dem Keller-Schreiber und Böttiger/ mit denen er zugleich vor Einnahme und Ausgabe zu ſtehen/ im Keller und ſonſt andere Handreichung beym Ausſpeiſen thun helffen. Was ihme an Silber-Geſchirr und allen andern pro Inventario überantwortet/ und noch ferner beygebracht wird/ das ſoll er fleißig verwahren/ und gute Achtung darauf geben/ damit davon nichts verlohren oder zerbrochen werde; Würde er aber etwas vermiſſen/ ſoll er ſchuldig ſeyn/ ſolches uns oder unſern Hoff-Marſchalln und Hoff-Verwaltern/ wo und wann der Verluſt/ auch wie und durch wen das Zerbrechen geſchehen/ unverzüglichen zu berichten/ oder da es nicht balden erfolget/ die Erſtattung und Beſſerung von dem Seinigen zu tragen und zu bezahlen. Damit er auch unſers Trinck- und Silber-Geſchirrs halber deſto weniger Gefahr zu beſorgen/ ſoll er daſſelbige jederzeit in einem darzu abſonderlich verſchloſſenen Schranck verwahrlichen beyſetzen/ verſchlieſſen/ und ſolches nicht mit ſich im Keller nehmen. Uber unſere Keller- und Hoff-Ordnung ſoll er in allen Puncten feſtiglich halten helffen/ und

was ihm hierüber zuförderſt von uns und unſern Hoff-Marſchall / auch auf unſern und ſeinem Befehl von andern befohlen und auferlegt wird / jederzeit in Unterthänigkeit und Gehorſam / treulich und fleißig verrichten / und auch ſich ſonſten in ſolch ſeinem Dienſt allenthalben dermaſſen erzeigen und verhalten / wie es einen ehrlichen Diener von GOttes und Rechts wegen eignet und gebühret. Dargegen haben wir ihm Jährlichen / ſo bald er dieſen Dienſt verwalten wird / und jedes Jahr beſonders N. Fl an Gelde auf die 4. Quartale zur Beſoldung / mit dem erſten Quartal von N. bis N. Jahrs anzufangen / und dann Liverey-Kleider gnädigſt bewilliget / welches ihme auch als unweigerlich gereichet und wiederfahren ſoll / das er dann mit unterthänigſter Danckſagung angenommen / und darauf dieſem allen / wie obſtehet / vermöge ſeiner geleiſteten Pflicht gehorſamlich und williglich nachzukommen gelobet. Urkündlich haben wir ꝛc.

**Mund-Seite** / wird in Fürſtlichen Küchen diejenige genannt / auf welcher allein vor die Herrſchafftliche Tafel gekochet wird.

**Mund-Wein** / nennet man denjenigen / von welchen die Herrſchafft am liebſten trincket. Es iſt auch einem jeden / der eigenen Wein im Keller hat / dasjenige Faß (ſo auch zuweilen **Mutter-Fäßgen** genennet wird) ſein Mund-Wein / aus welchem er am liebſten trincket.

*Muria*, vide *Condimenta*.

**Muß** / Puls, Fr. *de la Bouillie*, iſt ein in Form eines Breyes / gantz weich und gelinde zubereitetes Eſſen / welches gemeiniglich jungen zarten Kindern / oder auch Krancken und alten Leuten / die keine harte Speiſen mehr vertragen oder beiſſen können / gegeben wird / man machet es aus allerhand Ingredientien, wie nachfolgende Beſchreibungen ausweiſen werden.

**Ein ſonderbahres Krafft-Müßlein zu machen:**

So nimm 4. Eyer-Dotter / gieſſe Roſen-Waſſer daran / und ein wenig Wein / laß es abſieden / und thue hernach Zucker daran / und ſtreue etwas Zimmet beym Anrichten darauf.

Item: Nimm das Fleiſch von einer fetten Henne-Bruſt / hacke es klein / ſtoſſe 20. abgezogene Mandeln darunter / und die Breſam von einer Semel / ſtoſſe dieſes alles unter einander / gieſſe eine Hüner-Brühe daran / laß es ſieden / thut Muſcaten-Blüh und Cordamom daran.

Item: Nimm einen Honig- oder Leb-Kuchen / brocke es in einen guten Wein / laß es ein wenig weichen / treibe es hernach durch / röſte ein wenig gerieben Brodt / und gieß den durchgetriebenen Leb-Kuchen darzu / ſchneidet auch ein wenig Citronen-Schaalen darein / item ausgekörnte Roſinen / laß es mit einander auffſieden / ſo iſt es kräfftig.

Item: Nimm friſch-gebackene Semmel/ ſchneide die Rinden rings um ab/ brocke die Broſamen in eine Schüſſel/ gieß Malvaſier ſo viel daran/ als der Semmel einziehen will/ ſtoſſe ein halb Pfund abgezogene Mandeln in einen Mörſer thue das gebrockte Brodt darein/ rühre es wohl untereinander/ thue Zucker daran. Wann es zu dicke wird/ ſo gieß noch was Malvaſier nach/ und bringe es alsdann in einer Schüſſel/ mit etwas Citronen- und Pomerantzen-Schaalen beſtecket.

Item: Nimm 4. Eyer-Dotter/ klopffe ſie wohl/ gieß ein halb Nöſſel Wein daran/ laß es ſieden/ zuckere es/ und richte es an.

Item: Nimm ein Eyer-Brodt/ röſte es in friſche Butter/ gieſſe Wein daran/ etwas Zucker/ Saffran und Cordamum/ laß es zuſammen ſieden/ ſtreue Triſenet darauf.

Item: Nimm Zibeben/ körne ſie aus/ hacke ſie klein/ ſiede ſie in Wein/ zwinge es durch/ nimm Eyer-Brodt/ reibe es/ und röſte es in Butter/ gieß den Wein daran/ thut Zucker/ Zimmet und Triſanet darzu.

Item: Nimm an ſtatt der Zibeben/ Weinbeerlein oder Corinthen/ thut aber alsdann kein Triſanet darzu/ dann es iſt ſonſt zu hitzig.

Item: Nimm Quitten-Lattwergen/ ſchneide es dünne/ gieſſe Wein darüber/ laß es damit aufſieden/ röſte hernach Weiß-Brodt in Butter/ und thue es darzu/ zuckere es/ und laß es nochmahl aufſieden.

Item: Nimm ein alt-gebacken weiß Semmel-Brodt/ reibe es klein/ röſte es in Butter/ aber nicht viel/ koche es mit Mandeln-Milch/ ſtoſſe die Mandeln gar klein/ rühre es darunter/ thue Zucker daran/ ſtreue Zimmet darauf/ und gib es auf.

### Ein Apfel-Mueß mit gedörreten Kirſchen:

Nimm Aepfel/ ſchäle ſie/ und ſchneide ſie zu kleinen Stücklein/ nimm gedörrte Weichſel/ thue beydes in einen Hafen/ ſchütte Wein daran/ laß ſie weich ſieden/ treibe es mit demſelben Wein durch/ thue Zucker/ geſchnittene Mandeln und Jngwer daran. Will man es warm eſſen/ ſo muß man Schmaltz daran brennen; Will man es aber kalt eſſen/ ſo ſtreue man nur Zimmet darauf.

### Ein gut Schüſſel- oder Kachel-Mueß zu machen:

Nimm ſo viel Rohm als Eyer/ ſaltze und zerklopffe es/ thue eine Butter in einen Paſteten-Hafen/ ſchütte die Eyer und Milch darein/ und laſſe es in einen Oefelein backen.

Item: Nimm 1. oder 2. Eyer/ und und rühre ein Teigelein an/ würcke ihn wohl aus/ und mache feine düne Blatze daraus; Darnach nimm den Teig-Blatz/ und beſtreue ihn wohl mit Mehl/ und lege ihn ſechs- oder acht-fach zuſammen/ und ſchneide ihn auf das allerdünneſte/ backe es/ und thue es wieder in eine ſiedende Milch/ aus dem Schmaltz/ und rühre es wohl um/ daß es nicht anbren-

brennet / ſchabe auch Muſcat und Zucker darein.

Ein Erdbeer-Mueß.

Waſche die Erdbeer ſauber / nimm gebähete Semmel-Schnittlein/weiche es in Wein / treibe es mit den Erdbeeren durch / thue Zucker und Roſen-Waſſer daran / und gib es kalt auf.

Item: Nimm Erdbeer / laß mit einer Semmel wohl auffſieden/ doch/daß ſie nicht anbrennen/ drucke ſie durch ein rein Tuch / zuckere es / würtze mit Pfeffer/ Ingwer/laß noch einen Wall thun. Wann du es anrichteſt / ſo beſtreue es mit Zucker.

Item: Treibe die Erdbeer durch mit Wein / nimm ein gerieben Brodt/und röſte es im Schmaltz/ geuß die Erdbeer daran / zuckere / und laſſe es alsdann ſieden.

Ein Dotter-Mueß.

Nimm Eyer-Dottern und Waſſer/ klopffe es durch einander/laß Schmaltz heiß werden / brenne ein Mehl darein/ thue Zucker darzu / laß ſieden.

Ein gelbes Mueß.

Nimm einen Reis / und ſiede ihn wohl in eine Mandel-Milch / treibe es durch einen Durchſchlag / thue Zucker daran / laſſe es ſieden / und rühre es offt um.

Ein Eyer-Mueß.

Nimm drey Eyer / und eine halbe Maaß Milch/ zerklopffe die Eyer/thue die Milch darunter / rühre es wohl durch einander/ſetze es zum Feuer/rühre es ab / daß es nicht anbrenne / da es zuſammen läufft / thue es auf eine Siebe / laß wohl trucken werden / reibe es in einen Reib-Topffe klein/ menge Zucker und ungeſaltzene Butter darein; Der Butter muſt du ein gut Theil nehmen / damit es hart bleibe im Keller. Wann ſolches alles verrichtet / magſt du es gar hoch durchtreiben: Oder/ wo du nicht wilt / ſo reibe es wohl/ und lege es/ daß es fein gleich wird / hebe es mit einen Löffel auf die Schüſſel / wie ein ander Mueß / ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Item: Schlage Eyer in eine Milch/ und ſiede es wie Eyer-Milch / und ſchütte es auf ein Tuch/und laß es wohl verſeyhen/ thue auch Milch-Rohm und Zucker darein / laſſe es wohl erkalten/ und richte es in eine Schüſſel an / laſſe es kühlen / bis du es zu Tiſche tragen wilt.

Ein Schüſſel-Mueß zu machen.

So nimm eine Maaß Rohm / ſechs Eyer / Roſen-Waſſer / ein wenig friſche Butter / klopffe die Eyer zuvor wohl/ und ſetze ſie auf eine Glut in einer Zinnernen Schüſſel / decke ſie zu mit einer Blechenen Stürtzen / lege Kohlen darauf / daß es oben ein wenig bräunlicht wird / ſtreue Zimmet und Zucker darauf / und gib es warm.

**Muß-Theil** / Cibaria Domeſtica, wird genannt die Helffte der Speiſen / ſo bey Leben des Mannes vorhanden geweſen / und nach dem Dreyßigſten ( das iſt/ nach einem Monath

nach oder vier Wochen / und zweyen Tagen / da der Mann geſtorben / zu welcher Zeit man jetzo gewöhnlich zu inventiren pfleget) überbleibet / und welches er zu ſeines Haußhaltens Nothdurfft auf ein Jahr mehr oder weniger in Vorrath eingeſchafft / davon gehöret der Frauen oder der Wittwen die Helffte; Das übrige / oder die andere Helffte bleibet den Erben insgeſamt zu theilen.

Weil nun der Wittwe / vermöge der Rechte / das Jus Retentionis zu gut verordnet / daß ſie nicht eher aus des Mannes verlaſſenen Gütern zu weichen ſchuldig ſey / es ſey ihr denn ihre Weibliche Gerechtigkeit entrichtet / bis dahin ſie auch ihren Unterhalt aus des Mannes Gütern zu nehmen befugt iſt.

So gibt ihr das Recht die Macht / daß / wenn ihr nach dem Dreyßigſten / wegen der Gerade und Morgen-Gabe nicht alſobald Satisfaction gethan wird / ſie ſich derſelben Stücken ſelbſt zu unterwinden Macht hat; Allein / wenn ſie mehr nehmen wolte / als ihr de Jure gebühret / zöge ſie ihr ſelbſten Verantwortung und Gefahr zu.

Darum iſt auch in ſpecie wegen des Muß-Theils / weil ihr nur die Helffte zugefallen / expreſſe conſtituiret / daß ſie ſich deſſen / ohne Vorbewuſt der Erben / nicht anzumaſſen haben ſoll.

Das Quantum betreffend / ſetzen etlich-geſprochene Urthel das Jahr expreſſe, weil gemeiniglich dasjenige / was von einem Hauß-Wirth eingeſchaffet / und ſonſten erbauet wird / das Jahr über in der Haußhaltung aufgehet / und daher wenig ſeynd (wenn nicht immer Vorrath vom neuen an die Hand gebracht) da etwas bey ihnen überbleiben würde. Andere Urthel aber wollen alles / ſo nach des Mannes Tode vorhanden / welche Meynung auch confirmiret worden. Ob es gleich nicht eingekommen / wenn es nur tempore mortis betaget geweſen.

Dahero hat ſich vor Alters offtermahls Streit erhoben / wie denn die Schöppenſtühle disfals gar ungleich geſprochen / auch daß die Helffte von demjenigen (am Weine / Korn und dergleichen / ſo zur Zeit des Mannes Abſterben noch nicht eingebracht / ſondern noch im Wein-Berge und auf dem Felde geſtanden; hernacher aber vor Ausgang der 4. Wochen eingekommen) der Wittwen zur Helffte gebühre. Hierum iſt in Churfürſtl. Sächſiſcher 34. Conſtitution Part. 3. dieſes Puncts halber auch eine Gewißheit gemachet / daß nemlich nur das / was bey Abſterben des Mannes / in ſeiner Behauſung geweſen / zum Muß-Theil gehöre.

Dasjenige / ſo auf den verpachten Gütern erwachſen / weil es zu der Zeit dem Manne nicht zugeſtanden / iſt unter das Muß-Theil auch nicht zu rechnen.

Es gehören aber eigentlich zu dem Muß-Theil die Helffte aller angeſchaff-

ſchafften Speiſe / ſo nach dem Dreyßigſten überbleibet; Nemlich: Die Helffte des Fleiſches / geſaltzen und ungeſaltzen / Speck-Seiten / Schincken / Schultern / Würſte / Maſt-Schweine / Karpen / Hechte / groß und klein / und andere Fiſche in Käſten / Reuſern und Heldern geſtanden: (nicht aber in den Teichen) Die Helffte alles Geträncks / es ſey Meth / Bier / Wein oder Koſent: Die Helffte alles Korns und Weitzens / es ſey in der Scheunen oder auf den Boden / darzu alle Erbſen / Maltz / Hirſen / Graupen / Bohnen / Rüben-Saamen / Hanff / Mohn / Lein / Butter / Schmaltz / Käſe / Saltz / und die Helffte alles genießlichen Haus- und Vorraths was zu eſſen und zu trincken verſchaffet / auch Lager-Geträydigt aufgeſchüttet. Was nach dem Dreyßigſten in des Mannes Scheunen auf dem Boden und auf den Gemachen an Körnern überblieben / und zwiſchen den Dreyßigſten nicht eingeſchaffet iſt / oder ſonſten verliehen / ingleichen die Helffte des Geträydigs / ſo bey des Mannes Leben verkauffet werden ſollen / und nicht geſchehen / ſondern auf den Böden geblieben; Alleine Gerſten / Hopffen und Heyde-Korn / gehöret neben dem Haber zum Erbe.

**Muſcaten** / Nuces Myriſticæ, Fr. *des Muſcades*, kommen häuffig aus Oſt-Indien / und ſind dreyerley Arten; Als: (1) Nux moſchata fructu oblongo ſive mas, die lange Muſcate / welche zugleich eckigt / und vor das Männlein gehalten werden; Sie wachſen auf einen Baum der länger und dicker Blätter hat / und ſind etwas ungemeiner als die andern. (2) Nux moſchata fructu rotundo minore, ſind niedrige Bäumlein in den Moluccíſchen Inſuln / und in Ceylon, welche gar kleine runde Muſcaten-Nüſſe tragen; Ja welche nach Garziæ ab Horto Meynung / gantz unfruchtbahr ſind. (3) Nux moſchata fructu rotundo majore, ſind die bey uns bekannte Muſcaten-Nüſſe / davon der Baum einen Birn-Baum an Gröſſe gleichet / und ſo fruchtbahr iſt / daß er des Jahrs zwey- bis dreymahl träget: Die Rinde iſt Aſch-Farbe / der Marck dunckel-roth / grünet Winter und Sommer / die Blätter wie Lobeer / oder vielmehr wie Pomerantzen / mit gar kurtzen Stielen / nicht gegen einander ſtehend / noch am Rande gekerbet. Die Adern darinn lauffen nicht nach der Spitze des Blades / ſondern Seit-werts. Die Blüthe kommet herfür / wenn andere Bäume blühen; Sie gleichet der Blüthe des Kirſch- oder des Birn-Baums / fället aber leicht ab / und iſt von wenigen Geruch.

Die Muſcaten-Frucht belangend / gleichet ſolche etlicher maſſen den Pfirſichen oder Wall-Nüſſen / und hänget an den Enden der Zweige / mehrentheils eintzeln. Wann ſie reiffen / ſo ändert ſich ihre grüne Farbe allgemach / und

und bekommen ſo wohl blaue und gelbe/ als auch Purpur- und Feuer-rothe Flecken/ nach der Farbe eines Regen-Bogens. Sie ſind in einer doppelten Schaale verſchloſſen/ als auswendig iſt die weiche dicke / wie die Grüne an unſern Wall-Nüſſen / inwendig die harte/ oder holtzigte dünne/ wie eben an denſelben; Zwiſchen dieſen beyden lieget die geſtreiffte Muſcaten-Blüthe oder Macis, welche die Fugen der harten Schaale hin und her ausfüllet/ und nach dem Stiel-werts am feſten ſitzet/ von Farben roth-gelbe / lieblichen Geruchs / und eines ſcharffen / etwas bittern Geſchmacks. Der Kern ſelbſt/ oder die Nuß iſt runtzlich / auswendig Aſch-Farbe / inwendig mit braunen Adern durchzogen/ hart von Subſtantz/ gut von Geruch und Geſchmack / und wird alſo abgetrucknet zu uns gebracht; Wiewohl man ſie auch mit ſamt der dicken Schaalen eingemachet/ verführet/ und als eine ſtärckende Artzeney auf den Apothecken verkauffet.

Das Temperament der abgetruckneten Nüſſe iſt ungleich / ſintemahl die friſchen und kräfftigen hitzig und trucken ſind/ faſt im 3. Grad/ die alten aber und Wurmſtichige etwas weniger/ ihre Krafft iſt zu ſtärcken das Haupt/ das Hertz/ die Mutter / den Magen/ und alſo die Dauung zu befodern/ auch das Erbrechen zu ſtillen. Zu geſchweigen vieler andern Wirckungen mehr in der Artzeney.

Das Temperament der Muſcaten-Blumen (wiewohl ſie nicht des Baumes-Blüthe ſind / davon kurtz zuvor Meldung geſchehen) gleichet der Nuß bey nahe; Jedoch iſt an ihnen alles ſubtiler und flüchtiger/ dahero ihre Wirckung auch kräfftiger und durchdringender. Beyderley werden zu mancherley Speiſen in der Küchen gebrauchet / wie bekannt iſt.

**Muſcaten- oder** *Muſcateller-* **Wein** / vide **Weine.**

**Muſcheln / Muſculi**, Fr. *des Moucles* oder *Moules*, werden in der Oſt- und Weſt-See / nicht weit von den Ufer gefangen ; Ihre Saiſon iſt vom October bis in den Mertz, ſie können beyde Schaalen öffnen/ das Meer-Waſſer zu ſchöpffen/ und ſich alsdann wieder feſt zuſchlieſſen.

Von ihren Urſprung ſchreibet Ariſtoteles, daß ſie wie die Purpur-Schnecken im Frühlinge ſich Klumpen-weiſe ſammlen / und Favaginem, einen Schleim wie Bien-raß anzuſehen machen / aus deſſen Cellen hernach junge Müſchelein hervor kämen.

Ihr Fleiſch iſt von Farben weiß/ wird aber im kochen etwas Ziegel-färbig. Wann ſie gar zu roth werden/ iſt es ein Zeichen/ daß ſie ſchon alt ſeyn. In der Mitte ſitzet ein hartes Züngelein: dann ſo lauffet auch um das Fleiſch herum eine harte Nerve oder Sehne/ welche beyde Stücke man im Eſſen abziehet.

Der Muſchel Temperament glei-

cher denen Auſtern/ wiewohl ſie etwas härter als dieſe. Hingegen auch der Fäulniß in der Verdauung nicht ſo ſehr unterworffen; Dannenhero ſie viel Nahrung geben/ aber ihrer rohen Säfftigkeit halber nicht zu viel müſſen genoſſen werden.

Man kochet ſie in einen Keſſel ohne Waſſer/weil ſie/ ſo bald ſie erwärmen/ ſich öffnen/ und ihr bey ſich führendes Meer-Waſſer lauffen laſſen/ und zwar ſo viel als nöthig thut/um ſie gahr zu ſieden; Indeſſen bereitet man eine Tuncke aus Eßig/ Pfeffer und Butter/ und ſetzet dieſelbige abſonderlich mit denen warmen Muſcheln zu Tiſche: Man kan ſie auch ſtoven/ fricaſſiren/ und wie die Oeſters auf mancherley Weiſe zurichten. Viele werden auch aus denen Schaalen ausgemachet eingeſaltzen/ und folglich in kleinen Fäßlein weit und breit verſandt.

## N.

**Nachtigal**/ Luſcinia, Philomela, Acredula, Fr. *Roſſingnol.* Von des Königs Pandionis Tochter Philomela alſo genannt/ von welcher Ovidius lib. 6. Metamorph. tichtet/ daß/ als ihr Tereus der Thracier König/ die Zunge abgeſchnitten/ ſie von den Göttern aus Mitleyden/ in eine Nachtigal ſey verwandelt worden. Ob nun wohl denen Nachtigalen die Zunge nicht mangelt/ ſo lieget ſie ihnen doch ſo tieff hinten im Halſe verſtecket/ daß eben dadurch ihre Stimme ſo viel angenehmer wird/ und dahero Plinius lib. 10. c. 29. billich ausruffet: Tanta vox tam parvo in corpuſculo, tam pertinax ſpiritus!

Was ihren Küchen-Gebrauch anlanget/ ſo kommen ſie ſelten auf vornehme Tafeln/ und dienen ihres wenigen Fleiſches wegen/ mehr die Menſchen mit ihren angenehmen Geſang zu ergötzen/ als mit ihren Fleiſch zu erſättigen; Wiewohl der verſchwenderiſche Heliogabalus ſeinen Gäſten gantze Schüſſeln voll Nachtigalen- und Pfauen-Zungen ſoll haben auffſetzen laſſen/ und auch Clodius Æſopus/ vermuthlich der Nachtigalen nicht muß verſchonet haben/ da er/ wie Plinius lib. 10. c. 51. von ihm erzehlet in ſeiner Patina Centenaria, ſeinen Gäſten hundert der beſten Sang-Vögel aufgeſtellet. Jener Lacon aber/ deſſen Plutarchus in Apophtegmatibus gedencket/ war/ als er eine Nachtigal gepflücket/ und nur wenig Fleiſch auf ihren Leib befunden/ darüber deſto ungeduitiger/ daß er endlich ſagte: Vox eſt prætereaque nihil: Ich finde auſſer dem Geſange wenig daran/ zu einer Deviſe derjenigen/ die es mehr in Worten als in der That haben.

**Nachtmahl**/ vide Abendmahl.

**Nach-Tiſch**/ Menſæ Secundæ, Bellaria Tragemata, Fr. *Deſſert.* Vide *Confect.*

Nä-

Nägelein/ Cariophyllus Aromaticus, Fr. *des Cloux de Girofles*, wachſen in Oſt-Indien auf einen Baum/ der an Gröſſe faſt einen Apfel- oder Birn-Baum gleichet/ die ſtarcken Zweige ſind mit einer grauen/ die zarten mit einer weiſſen Rinde überzogen/ ſchmecken und riechen lieblich wie die Nägelein-Blumen/ jedoch etwas ſchwächer. Die Blüthe gleichet der Kirſch-Blüthe/ ſie iſt Anfangs Schnee-weiß/ wird aber grün/ wann ſie Frucht ſetzet/ und riechet alsdann am lieblichſten. Endlich wird ſie roth/ und wann ſie geſammlet und abgetrucknet/ ſchwartz. Die Frucht ſitzet am Ende der Zweiglein/ reiffet im September und folgenden Monathen/ und wird auf dieſe Weiſe geſammlet: Dieweil der Nägelein-Baum ſol hitziger Natur/ daß er allen Safft an ſich zeucht/ und dahero unter ihm kein Gras wachſen kan/ als machet man das Erdreich unter ihm rein/ ſchläget die reiffen Früchte mit langen Stöcken ab/ läſſet ſie 2. oder 3. Tage trucknen/ und verſendet ſie alsdann. Diejenige/ welche unter ihnen groß und dickbäuchig ſeyn/ nennet man Mares Antophyllos, Mutter-Nägelein/ es kommt ihnen aber ſolche Gröſſe/ wann ſie länger am Baum behangen bleiben/ und reiffer werden als die andern gemeinen/ die man zeitig abſchläget/ und Foeminas nennet.

Die meiſten Nägelein wachſen in denen Moluccischen Inſuln/ nicht weit vom Meer/ und zwar ungebauet/ auf der Inſul Ambona aber müſſen ſie gepflantzet werden.

Was das Temperament der ordinairen Nägelein betrifft/ ſeynd ſelbige hitzig bis im 3. Grad/ dabey ſubtil, aber nicht ſo ſehr als der Zimmet; Sie ſind dabey wohl-riechend und ſcharff/ und haben eine kleine angenehme Bitterkeit an ſich/ die den Magen geſund iſt/ dahero man ſie auch vielfältig zur Abwürtzung der Speiſen gebrauchet: Man hüte ſich aber/ daß man im Einkauff nicht betrogen werde/ und daß man die ſchönen groben roth-ſchwartzen/ nicht aber die gantz ſchwartzen erwähle; Auch müſſen ſie/ wann ſie mit einer Nadel geſtochen werden/ ein Oel wie Muſcaten von ſich geben. Die Juden/ wie ſie auf alle Weiſe die Chriſten zu betriegen ſuchen/ als pflegen ſie auch denen Köchen/ die an der Speiſe ſchon gebrauchte Nägelein abzukauffen/ ſelbige wieder zu trucknen/ und hernach vor gute und friſche zu verkauffen.

Nahrung/ Nutrimentum, Victus, Alimentum, Fr. *la Nourriture*, iſt alles dasjenige/ wovon ein Menſch oder Vieh ſeine Nahrung und Lebens Unterhalt hat; Die Speiſe ſo wir genieſſen/ welche von Hippocrate in 3. Gradus eingetheilet wird; Als: In Futurum alimentum, welches von den Mund in den Magen kommt: In quaſi alimentum, darunter er das

Puls-äderigte Blut / und die Spiritus animales verſtehet / und in das verè alimentum, welches in unſer Fleiſch und Blut eingehet / und mit demſelben vereiniget wird. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte Speiſe.

Naſchland / Friviandia, heiſt in der Inſul Utopia diejenige Provintz / in welcher die Einwohner ſo gerne allerhand Lecker-Bißlein eſſen. Die fürnehmſte Stadt darin iſt Cucina oder Kochersberg / welche viele von Kien-Holtz beräucherte ſtinckende Gebäude hat; Man ſiehet allhier den Tempel des Heil-loſen Omaſii oder des Ritter Fett-Darms / in welchem 1000 mit allerhand delicaten Speiſen beſetzte Altäre zu ſehen ſeyn. Carbona oder Kohldorff / iſt das nächſte Dorff bey der Stadt; Ferner liegen um dieſelbe herum Tenaille oder Zangenſtadt; Aſſadora, Bratſpieß-hauſen; Marmita, Keſſelburg; Cuilleria, Löffelau / rc.

Nativität-ſtellen / heiſt einem aus dem Calculo ſeiner Gebuhrts-Stunde / und der damahlig geweſenen Himmels-Conſtellation, ſein bevorſtehendes Glück und Unglück / ja gar ſeine bevorſtehende Todes-Stunde / wann und wie ſolche kommen werde / verkündigen. Wir führen ſolches dieſes Orts darum an / weil ein gewiſſer Mann / der auf dieſe betrügliche Weiſſagung allzuviel gebauet / all ſein Haab und Gut gegen die ihm verkündigte Zeit ſeines Todes verſchlemmet / und mit Banquetiren durchgebracht / damit er nach dem alten Sprichwort: Alles verſoffen vor ſeinem End / macht ein richtig Teſtament; ſeinen lachenden Erben nichts laſſen dörffte. Als aber die benandte Stunde gekommen / und der leicht-Gläubige nicht allein ſolche / ſondern auch noch viele Jahre darüber überlebet / und weil er all das Seinige zuvor verzehret hatte / in ſolche Armuht gerathen / daß er das Brod betteln müſſen / that er ſolches mit dieſen Formalien: **Gebet demjenigen ein Allmoſen / der ſeine Rechnung übel gemacht hat.** Vornehmlich aber halten einige viel auf das Nativitäten-Stellen / und ſonderlich die Chiromantie, wann ihnen (daß ſie Lebens-lang einen guten Tiſch haben würden) aus denen Liniamenten ihrer Hände prophezeyet wird.

Natur / Natura, Fr. *la Nature*, wie ſolche von denen Heyden unter dem Bilde der Iſis und Ceres mit ſonderbaren Hieroglyphiſchen Figuren verehret worden / iſt unter der Benennung dieſer beyden Heydniſchen Gottheiten / item unter dem Wort Erde / allbereit vorgeſtellet worden. Wir Chriſten erkennen unter der Natur / die von GOtt bey Erſchaffung der Welt unter andern auch in die Erde eingelegte Kräffte / alles zu rechter Zeit hervor zu bringen / was zu des Menſchen und aller

ler lebendigen Creaturen Unterhalt nöhtig thut; In welcher Hervorbringung die überirrdiſche und Himmliſche Cörper durch ihre Influentzien das Ihrige mit beytragen müſſen: Worzu hernach die Facultas vitalis des Menſchen ebenfals mit zutritt/ und alſo conjunctim in dieſem ihren Microcoſmo mit dem Macrocoſmo würcket/ bis der Tod einen Strich dadurch machet/ und unſer natürliches Leben zu ſeiner Endſchafft führet. So lange aber ſolches noch währet/ ſo werden die aus der angebohrnen Natur herſtammende Actiones, Paſſiones und Kräffte des Menſchen/ ſeine Natur genennet. Alſo iſt nichts gemeiners als daß man von dieſen oder jenen ſagt: Es ſey ihme alſo in der Natur; Er ſey von Natur dieſem ergeben/ und dem andern hingegen abhold; Odi vel amo te, nec poſſum dicere quare; Dieſer kan keine Katzen leiden; Jener keine Aepfel oder Roſen riechen; Dieſer hat eine ſtarcke Natur/ alſo daß er wol Eiſen/ wie die Strauſſen/ verdauen ſolte; Ein anderer liegt auf die geringſte Ubermaaß/ die er begehet/ kranck darnieder. Am wunderlichſten aber iſt ſolcher Leute ihre Beſonderheit in Erwählung und Verwerffung gewiſſer Speiſen und Geträncke/ da einige (ich rede eben nicht von dem unordentlichen Gelüſten der Schwangern) unnatürliche Speiſen mit Appetit ſuchen/ andere hingegen auch vor natürlichen einen Abſcheu haben/ als da ſeynd/ die keinen Käſe/ Eyer/ Aepfel/ ſaltzenen Speiſen/ Baum-Oehl/ und dergleichen eſſen oder riechen können; Sondern gleich wie wir Menſchen in dem Angeſicht/ an der Stimme und Geberden unterſchieden/ alſo iſt auch ihre Liebe und Haß/ Zu- und Abneigung beſchaffen: Wiewol nicht zu läugnen/ daß offt die Erziehung und Gewohnheit/ wie auch ſonderbare Zufälle (welche dieſes Orts zu ſpecificiren unſers Thuns nicht iſt) viel dabey thun können. Als etwas ſehr verwunderliches kam mir eben/ da ich dieſes ſchriebe/ ein wegen ſeiner gelehrten Schrifften bekannter vornehmer Mann vor/ welcher mich verſicherte/ daß er ſeit dem 10ten Jahr ſeines Alters kein Fiſch noch Fleiſch gegeſſen/ auch nichts anders als Waſſer getruncken. Ich objicirte ihm/ daß er ja nicht Carthäuſer-Ordens wäre/ welche niemahls kein Fleiſch äſſen; Vielweniger aber würde er auf die Pythagoriſche Metempſicoſin de Transmigratione animarum verfallen/ und etwan mit dem Fleiſche/ eines ſeiner verſtorbenen Freunde Seele mit einzuſchlucken/ beſorgen; Und ſo ers auch der Hoffnung eines längern Lebens halber/ wie etwan die Leute vor der Sünd-Fluht gehabt/ thäte/ ſo ſtünde ihre damahlige Leibes-Constitution mit der unſerigen jetzt weit ſchwächern/ voraus aber der Unterſchied der Climatum, und der bey täglich abnehmenden Natur-Kräfften geſchwächten Simplicium (an die er ſich/ wie ich

hörete/ nur allein hielte) in den Weg. Endlich ſo hieſſe es doch: Qui medicè vivit, peſſimè vivit; Indem viele derjenigen/ die durch allzugroſſe Diæt ſich eine ſonderbahre Lebens-Länge hätten zu wege bringen wollen/ eben dadurch/ weil ſie ihrer Natur Gewalt angethan/ und das/ was GOtt zu des Menſchen Nahrung geſchaffen/ nicht gebrauchet hätten/ deſto eher geſtorben wären; Da andere hingegen/ die was ihnen vor dem Schnabel gekommen/ luſtig angebiſſen/ ihr Leben bis in das 80ſte Jahr gebracht hätten. Ich erhielte aber zur Antwort: Die Urſach wäre ihm ſelbſt nicht eigentlich bekandt/ als daß/ da er jetzt ſchon 34. Jahr alt wäre/ er von dem zehenden Jahre ſeines Alters an/ kein Verlangen noch Appetit mehr zu Fleiſch und Fiſch getragen/ ſondern ſich mit Brod und Waſſer und gekochten Garten-Früchten beholffen hätte.

Nectar, der von denen Heydniſchen Poëten fabulirte Götter-Tranck/ ſoll/ wie faſt aus dem Virgilio, ſonderlich aber aus dem Martiali Lib. XIII. Epigram. zu erhärten ſtehet/ da er von dem Mulſo ſchreibet:

Attica nectareum turbatis mella falcinum,
Miſceri decet hoc à Ganymede merum.

nichts anders als unſer heutiger Meth/ der aus Honig gebrauet wird/ geweſen ſeyn/ welchen der von dem Jupiter geraubte Ganymedes denen Göttern auf ihren Conviviis einſchencken müſſen. Von dieſem Nectar werden noch heutiges Tages Poëtiſcher Weiſe alle delicate Getträncke ein *Nectar* genennet; Imgleichen pflegen auch die Herren Medici einen verſchriebenen Potum medicamentoſum, der lieblich ſchmecket und riechet/ einen *Nectar* zu nennen.

Nefela, von dem Hebräiſchen Wort *Nafal* oder **Fallen** herkommend/ bedeutet ein Vieh/ welches von ſich ſelbſt umgefallen/ und verrecket iſt. Wie die Juden dergleichen Vieh nicht eſſen/ aber wohl ihrer Rabbinen Lehre nach/ ſolches einem Gojim oder Chriſten verkauffen mögen/ ſolches iſt unter dem Wort **Aaß** zu ſehen.

Neunaugen/ Lampreta media, Oculatæ minores, ſind in unſern Ströhmen gar bekandte Fiſche; Sonderlich werden ſie in der Oder/ und zwar von Martini bis auf Faſtnacht gefangen. Insgemein ſind ſie eines Fuſſes lang/ und eines Daumes dick; Sie werden gebraten/ und in Eßig geleget/ hierauf in kleine Fäßlein gepacket/ und weit und breit verſandt. Die friſchen ſiedet man entweder aus dem Saltz/ oder in einer ſchwartzen Brühe: Oder man brätet ſie auf dem Roſt/ welche Bereitung dann die beſte und geſundeſte iſt. Wiewol man dieſe Fiſche unter die geſunde Speiſen nicht wohl rechnen kan; Daher es kommet/ daß

daß diejenigen/ ſo einen kalten Magen haben/ den Geſchmack der in Eßig eingebratenen Neunaugen bis auf den andern oder dritten Tag zuweilen im Aufſtoſſen ſpühren. Daraus leicht zu ſchlieſſen/ daß die Neunaugen zwar ſonderbahr von Geſchmack/ aber dabey ſchwer zu verdauen ſeyn; Es wäre dann/ daß man ſie/ ſo bald ſie aus dem Waſſer kommen/ kochte oder abſöde/ und alsdann erſt auf dem Roſt legte und bratete: In welchem Fall ſie nicht allein wohl-geſchmacker ſeyn/ ſondern gantz nicht aufſtoſſen würden.

**Nieren**/ Renes, Fr. *les Roignons*, ſind an denen vier-füßigen Thieren nicht ſo beſchaffen/ daß ſie unſerm Leibe eine geſunde Nahrung geben könten/ weil ihre Subſtantz derbe und hart-daulich iſt; Wiewol ſolches nicht von allen Thieren zu verſtehen/ indem der Lämmer und Kälber-Nieren billig Lobens werth. Dahero man ſie auch als ein Lecker-Bißlein aus dem Kalbs-Nieren-Braten einem vornehmen Gaſt mit vorzulegen pfleget/ ſelbige auch in die Paſteten unter deren Ingredientien menget/ auch wol Nieren-Küchlein folgender geſtalt davon bereitet: Daß man die Nieren mit dem Fett klein hacket/ das gelbe von Eyern/ auch etwas Gewürtz darunter menget/ folglich dieſe Maſſam auf ein Schnittlein Semmel ſtreichet/ und ſo im heiſſen Schmaltz gahr backet.

**Nonnen-Teig.** Dieſen Teig macht man von Mehl/ weichen Käſe/ Milch/ weiſſen Wein/ Eyern/ und etwas Saltz/ welches alles man wohl durch einander vermenget/ bis es einem dicken Brey gleich wird. In dieſen Teig tuncket man Aepfel-Schnitzlein/ hernach wirfft man eines nach dem andern in heiſſe Butter oder Schmaltz/ und wendet ſie ſo lange um/ bis ſie eine ſchöne gelbigte Farbe bekommen; Alsdann ziehet man ſie mit einen Schaum-Löffel/ oder aber mit einem ſpitzigen Stöcklein auf/ daß ſie austrocknen/ und ſtreuet Zucker und etliche Tropfen Roſen-Waſſer darein. Von dieſem Teig gantz allein macht man dünne oder kleine Kuchen/ ſo groß als die gantze Pfanne iſt; Indem man erſtlich die Pfanne heiß machet/ hernach mit etwas Butter beſtreichet/ damit ſich der Teig nicht anſetze; Alsdann gieſſet man von dieſem Teige darein. Wenn man meynet/ daß er unten gahr genug ſey/ ſo ſchüttelt man die Pfanne/ und ſchwinget den Kuchen/ ohne Hand an zu legen/ herum: Iſt er nun an beyden Seiten gelb genug/ ſo nimmt man ihn aus der Pfannen/ und fängt mit einem andern an. In dieſen Teig tuncket man auch an ſtatt der Aepfel etliche Stücklein feines Käſes/ die prägelt man darinnen/ ſolche geben ein gutes Gerichte. Auch macht man von dieſen Teig/ nachdem man die Hälffte des Eyer-Weiſſes davon gethan/ und den Teig fein dünne gemacht/ ein Gebackenes von Erd-Schwämmen/ Artſchocken

cken und dergleichen/ welche man darin tuncket. Von dieſem letzten Teige thut man etwas auf einem Teller/ und ſchneidet etliche kleine Stücklein davon/ ſo groß als eine Bohne / ſelbige läſſet man in heiſſe Butter fallen/ dieſe quillen darein auf/ wie kleine Bläßlein. Wann ſie nun gut von Farben / als woran man kennet/ daß ſie gahr ſeyn/ ſo ziehet man ſie mit einen Schaum-Löffel auf/ tropfet ſie aus/ und thut ſie in eine Schüſſel/ ſtreuet viel Zucker und etwas von wohl-riechendem Waſſer darauf. Von dieſem Teige machet man auch Gebackenes in einem Eiſen/ welches denen Eiſen/ damit man Pferde und Schaafe zeichnet/ gleich iſt; Selbiges hält man in die warme Butter/ tuncket ſie hernach leiſe in dieſen Teig/ daß ſie unterwerts gantz damit umgeben ſeyn: Alsdann hält man ſie in die heiſſe Butter/ welche ſolchen Teig alſo bald vom Eiſen ablöſet/ ſolchen gahr machet/ aufquillet/ und leicht ausbäcket. Wann nun dieſes Gebackels ſeine Farbe bekommen hat/ ziehet man ſolches mit einem höltzernen Stöcklein auf/ daß es deſto beſſer austrockene. Wollet ihr dieſem Gebackels unterſchiedliche Farben geben/ ſo könnet ihr ſolches auf die Weiſe thun/ wie ich bey den Eyern auf Portugieſiſcher Art geſaget habe. Auch dienet dieſes Gebackels vielerley Suppen u. kurtze Gerichte herum zu zieren.

So ihr treflich ſchöne und andere Art Nonnen-Teig machen wollet/ ſo nehmet allein Mehl/ und rühret es in reines Waſſer/ bis es ein wenig dicker werde/ als ein gemein Kleiſter; Thut hernach Schmaltz oder Butter in die Pfanne/ und wann ſie gantz heiß iſt/ ſo gieſſt das übrige aus der Pfannen: Thut einen guten Löffel voll dieſes Teiges hinein/ laſt ihn ein wenig ſieden/ und wendet ihn auf beyden Seiten um. Wann ihr nun dieſer Kuchen viel gemacht habt/ ſo durcharbeitet ſie wohl mit der Hand/ und befeuchtet ſie mit Eyer/ wovon das meiſte Weiſſe weggenommen iſt/ und damit ihr den Teig deſto feſter bindet/ ſo laſſet die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen. Von dieſem Teig machet ihr alles/ was ihr wollet. Das Pomerantzen-Blumen-Waſſer ſchicket ſich ſehr wohl darüber zu tropfeln. Ihr könnet auch einen ſolchen Teig machen/ der noch ſchlechter iſt. Wann ihr das andere nicht alles zur Hand habt/ ſo nehmet nur Eyer/ ausgedruckten Weinbeer-Safft und Saltz; Solte aber dieſer Safft zu ſtarck ſeyn/ könnet ihr etwas Waſſer darzu gieſſen. Von dieſem Teige könnet ihr allerhand Gebackenes machen/ auſſerhalb die Zucker-Blätzchen.

**Nüchtern ſeyn**/ wird geſagt von einem ſolchen Menſchen/ der des Morgens noch keine Speiſe noch Tranck zu ſich genommen/ und deſſen Magen die/ des vorigen Tages genoſſene Speiſen/ allbereit verdauet/ welcher aber ſo bald ihm hierauf wieder etwas zu zehren gereichet wird/ ſich entnüchtert; Welches

dann bey ungeſunder neblichter Lufft des Morgens frühe allerdings die Nothdurfft erfordert / weil ſonſten die durch die Naſe und den Mund eingezogene böſe Lufft ſo viel mehr Macht findet / unſere Nahrungs-Säffte zu corrumpiren / und die Lebens-Geiſter anzugreiffen / wann ſolche nicht in dem Magen eine geſunde Speiſe finden / an welcher ſie ſich erholen können.

**Nüchtern ſeyn** / im engern Verſtand genommen / heiſt auch ſo viel als **Mäßigkeit** / welche Tugend der Apoſtel Petrus ſonderlich in dieſen Worten recommendiret: Seyd nüchtern und wachet / denn euer Widerſacher der Teufel gehet umher wie ein brüllender Löwe / und suchet / welchen er möge verſchlingen. Ach! ruffet hier ein gottſeeliger Lehrer aus / wann es ſo viel Nüchterkeit und Wachens koſtet / dem Hölliſchen Löwen zu entgehen / wie wollen dann die ſo genannte **Nimmer-Nüchterne** beſtehen / denen der Tag und die Nacht zu kurtz iſt / auszuſauffen / was eingeſchencket iſt / wann ſie der Tod bey ihrer Völlerey mit ſich in ſein finſteres Reich einſchleppen ſolte. Ich fürchte / leider! daß ſie dermahleins das erſchröckliche Urtheil werden anhören müſſen: Qualem te invenio, talem te judico; Wie ich dich finde / ſo richte ich dich. Das iſt: Schencket ihm ſo viel Quaal ein / als er hier in Uberfluß Speiſe und Tranck zu ſich genommen hat.

**Nüchterne Kälber** / werden diejenige genannt / welche erſt von der Kuh gekommen / und ſogleich der wahren Policey zuwider / ihren Hals dem Schlacht-Meſſer hinreichen müſſen; Da dann / um ſolche Nüchterkeit zu bedecken / diejenige / welche ſie verkauffen / ihnen die Fuß-Solen auf heiſſer Aſche dermaſſen zu brennen wiſſen / daß man ſie vor Kälber von etlichen Tagen anſehen ſolte. Was aber vor Schleim ein ſolches nüchternes Kalb-Fleiſch bey denen Menſchen verurſache / iſt anderwerts gewieſen worden.

**Nulles**, dieſe werden alſo gemacht: Man zerreibet Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer / Zucker / und etwas Saltz / und an ſtatt / daß man ſelbiges in den zerſchmeltzten Zucker gieſſet / ſo läſſet man dieſes in einer ſilbern oder zinnern Schüſſel auf dem Kohl-Feuer ſieden / und rühret es offt um / bis es ſich zu ſetzen beginnet; Hernach läſſet man es ſo lange ſieden / bis es einem dicken Brey gleich iſt / jedoch / daß es nicht zu hart werde. Man ſtreuet etwas Puder-Zucker / mit Ambra und Muſcus vermiſcht / darüber / ſtecket auch etliche Citronen-Schalen und Piſtachen darauf / und iſſet es alſo warm.

**Nürnberger Speiſen und Koch-Kunſt.** Dieſe wird ſonderlich in den ſo genannten **vollſtändigen Nürnberger Koch-Buch** / item in der getreulich-unterwieſenen

nen **Haußhalterinn** / ferner / in der **wohl-unterwieſenen Köchin** / und andern dergleichen Oeconomiſchen Schrifften mehr / (worunter inſonderheit den vornehmſten Platz / das unvergleichliche Werck / **der kluge und Rechts-verſtändige Hauß-Vater** mit guten Fug beziehen kan) an den Tag geleget; Es contribuiret aber nicht wenig zu denen guten Tractamenten / welche dieſe Welt-berühmte Reichs-Stadt ihren Einwohnern / und ſonderlich denen durchpaſſirenden vornehmen Frembden vorſetzen kan: Erſtlich das (an allen Natur-Gaben höchſt-geſegnete) Francken-Land / als welches nicht allein einen reichen Frucht-Boden und Wein-Wachs / ſondern auch eine treffliche Vieh-Zucht / Wild-Bahn und Schnabel-Weyde hat. Zweytens ſo träget auch die darinn florirende Kauffmannſchafft / durch welche ausländiſche Gewürtze und fremde Eß-Waaren in Uberfluß zugeführet werden / das Ihrige bey. Drittens ſo iſt des ſo klugen als Haußhalteriſchen Frauenszimmers Fleiß / Curioſität und angebohrne Luſt / zu allen Ruhm-würdigen Wiſſenſchafften / und endlich die Situation dieſer groſſen Stadt / vermög / welcher täglich ſo viel fremde Standes-Perſohnen und Paſſagiers ſich in ihren wohl-aptirten / und groſſen Wirths-Häuſern bewirthen laſſen / nicht eine der geringſten Urſachen / daß in Nürnberg ſo wohl zugerichtete Speiſen / als irgend an einen Fürſtlichen Hoff oder Stadt von gantz Europa aufgetragen werden; Auch ſelbſt in Zubereitung ordinairer Speiſen (als in abſieden oder backen der Fiſche / Hüner braten / allerhand Gebackenes zu machen / Gurcken einzumachen / und ſonderlich wohl-ſchmeckende Gewürtz- oder Pfeffer-Kuchen zu backen) ſcheinet Nürnberg etwas voraus vor andern Städten zu haben. Der vielerley Sorten Brodts / die in ihren Becker-Läden zu kauff gefunden werden / dieſes Orts allein ſpecifice zu gedencken / ſo findet man darinn (1) Korn oder Rocken. (2) Weiſſes Weitzen-Kern- oder Dinckel-Brodt. (3) Milch-Brodt. (4) Eyer-Brodt / und in allen vier und zwantzigerley Arten von Brodt / welche folgender geſtalt benahmet werden. Als:

**Von Rocken-Brodt** die grobe und kleine Gattung / und die ſo genannte Kipſe.

**An weiſſen Weitzen-Brode** (1) Die ſo genannte Zeil. (2) Ort-Semmel. (3) Die Hochzeit: Und (4) die Kümmel-Leiblein. (5) Die Wecken. (6) Die Spulen oder Spul-Wecken. (7) Die Faſten-Pretzel.

**An Milch-Brodt:** (1) Die Milch-Laiblein. (2) Pretzeln. (3) Wecken. (4) Lößlein.

**An Eyer-Brodt:** (1) Die Eyer-Ringe / gemeine. (2) Uberſtrichene. (3) Pretzeln / gemeine. (4) Uberſtrichene dito. (5) Spitz-Wecken / gemeine. (6) Uberſtrichene. (7) Eyer-

We-

Wecke. (8) Eyer-Kuchen. (9) Speck-Kuchen. (10) Gogel-Hopffen.

Wie einige derſelben gebacken werden / ſolches iſt unter ihrer eigenen Benennung zu erſehen.

Die Hochzeit-Laiblein / welche ihren Nahmen daher erhalten / weil ſie mehrentheils nur zu denen Hochzeiten gebacken werden / werden aus Semmel-Teig gemachet / und ſind nichts anders als groſſe Semmeln / auſſer daß ſie eine runde Form haben / und daher Laiblein genennet werden.

Zu den Milch-Brodt nimmt man etwan einen Metzen Weitzen- oder Dinckel-Mehl / nachdem man viel oder wenig backen will / ſondert den vierten Theil davon ab / miſchet ein Seidlein oder eine halbe Maaß weiſſe Bier-Hefen darunter / und eben ſo viel warmes Waſſer / darinnen ein Hand voll Saltz zergangen / wie auch ein Seidlein oder anderthalb ſüſſe Milch / läſſet alles zuſammen eine Stunde lang über ſtehen / knetet alsdann das übrige Mehl darein / doch nicht zu viel / damit der Teig nicht gar zu feſt werde / und formiret das Brodt daraus / auf beliebige Art: Zum Exempel

Milch-Laiblein.

Dieſe werden aus dieſen Teig in eine runde Form gebracht / in der Mitte Creutz-weiß entzwey geſchnitten / daß ſie aufſpringen / und eine krauſe röſche Rinde bekommen.

Milch-Pretzeln.

Hierzu iſt der Teig mit obigen einerley / wird aber etwas lang / und zwar an beyden Enden dünner ausgewälgert als in der Mitten / beſagte Ende werden durch einander geſchlungen / und alſo ein Pretzel daraus verfertiget.

Milch-Wecken.

Dieſe haben ebenfals ſolchen Teig zum Grund / werden aber in zween ablange / etwas dicke Theile abgewürcket / auf einander geleget / und alſo abgebacken.

Lößlein.

Hierzu wird eben dieſer Milch-Teig angewendet / und ablange kleine Semmeln daraus formiret / zwey und zwey an einander geſtoſſen / auf gleiche Art wie die Ort-Semmeln / nur allein / daß ſie kleiner ſind / und ſie daſelbſt im Backen aufſpringen / und im Eſſen eine deſto angenehmere und wohl-geſchmacktere Rinde bekommen.

Das Eyer-Brodt.

Welchem vor den Milch-Brodt der Vorzug billig gebühret / weil es weit geſchmackter und leckerhaffter iſt als jenes / wird ebenfals auf unterſchiedliche Art gebacken; Jedoch aber auch der Teig zu dem einen anders als zu den andern angemachet / ob man ſchon von einerley Teig auch mancherley Sorten deſſelben formiren kan:

Nehmet etwan einen halben Metzen Weitzen- oder Dinckel-Mehl / ſchlaget 30. gantze Eyer aus / zerklopffet ſie wohl / gieſſet ein / oder wie es andere zu machen gewohnet / anderthalb Seidlein Milch daran / und etwan anderthalb

halb oder zwey Pfund zerlaſſenes friſches Schmaltz/ wie auch ein Siedlein gute Hefen/ von Weitzen- oder wann man ſie nicht haben kan/ nur von gemeinen weiſſen Bier/ rühret alles durch einander/ gieſſet es in das/ in dem Back-Trog befindliche Mehl/ ſaltzet es/ knetet und arbeitet den Teig damit ab/ ſo lange bis er ſich von den Händen ablediget/ und nicht mehr anhänget/ laſſet ihn zum andernmahl ruhen und aufgehen/ und formiret alsdann diejenige Art Brodt daraus/ die euch beliebet.

Wann man aber nur etwas wenigers von einer oder der anderen Art des Eyer-Brodts backen wolte/ ſo nehme man etwan ein Diethaufflein oder den Theil eines Metzens Mehl/ 7. oder 8. Eyer/ eine Achtel-Maaß Milch/ ein halb Pfund zerlaſſenes Schmaltz/ und ein Achtlein Hefen. Verfahre im übrigen damit wie gelehret worden.

Zu den Eyer-Ringen

Wird obiger Teig (wann zuvor das Bret/ worauf man ſolches zu machen beliebet/ mit Mehl beſtreuet worden) etwas lang und rund ausgewälgert/ ſo/ daß er an beyden Enden viel dünner ſey als in der Mitten; Dieſe beede Enden werden gantz kurtz über einander geleget/ und alſo ein Ring formiret/ davon dann dieſe Art Brodt den Nahmen erlanget hat.

Die Eyer-Pretzlein

Sind der Figur nach/ von den Eyer-Ringen wenig unterſchieden/ und zwar nur allein darinnen/ daß ſelbige gantz rund/ dieſe aber oben getheilet/ und nicht wie an jenen beede Ende gantz kurtz über einander geleget/ ſondern etwas lang durchgeſchrencket werden/ daß ſie gleichſam drey Ringe in- und aneinander vorſtellen; So ſie von Milch-Teig gebacken werden/ heiſſen ſie Milch-Pretzeln/ von Eyer-Teig aber Eyer-Pretzeln.

Die Spitz-Wecken.

Zum Unterſcheide der andern Wecke alſo genannt/ formiret man ebenfals aus zuvor beſchriebenen Eyer-Brodt-Teig/ wälgert davon ein zimlich langes Stück aus/ nachdem der Spitz-Weck groß oder klein werden ſoll: Dieſes theilet man in drey Theile/ ſchneidet das eine ab/ die beyde andere an einen Stück hangende Theile aber bieget man in der Mitten zuſammen/ leget das kurtze abgeſchnittene dazwiſchen/ und von dem langen Theil einen (Abwechſelungs-weiſe) herüber/ und den andern hinüber/ ſo/ daß das Mittlere gleich einem Zopff damit eingeflochten wird/ und läſſet ſie alsdann in den Ofen backen.

Wie die Nürnberger Gewürtz-Leb- oder Pfeffer-Kuchen gemachet werden/ ſolches iſt unter dem Worte **Pfeffer-Kuchen** zu erſehen.

Die Faſten-Pretzeln zu backen beſchreibet die getreulich-unterwieſene Haußhalterin in fine folgender geſtalt:

Nehmet ein halb Seidlein friſche Bier/

Bier-Hefen/ und zwey Metzen Mehl/ drucket den halben Theil des Mehls an einen Ort des Back-Trogs an/ und den andern halben Theil laſſet durch eine Siebe in das angedruckte Mehl hineinfallen/ miſchet die Hefen unter das Waſſer/ welches etwas kühl/ aber doch nicht gar zu kalt ſeyn ſoll/ und gieſſet es durch einen Seyher oder Durchſchlag in das Mehl hinein/ arbeitet es mit der Hand wohl aus/ und laſſet es ſo lange beyſammen ſtehen/ bis der Teig reiff wird; Alsdann menget einen Becher Saltz darunter/ und arbeitet es mit dem angedruckten Mehl wohl trucken auf/ ſtoſſet es feſt zuſammen/ brechet alsdann dieſen Teig 2. oder 3mahl auf der Brechen/ und formiret groß- und klein-geſottene Pretzeln daraus; Dieſe werden alsdann gebacken/ mit Waſſer überſtrichen/ um ihnen einen Glantz zu geben: Man ſtreuet auch ein wenig Saltz nach Belieben darauf.

Und ſo viel von der Beſchreibung der vielerley Sorten Brods/ welche täglich in Nürnberg zu bekomen ſeyn. Auſſer dieſen iſt das Garten-Gewächs/ und der damit angefüllte und gleichſam ausgezierte groſſe Marckt-Platz/ in Ruhm-beſagter Stadt unvergleichlich.

Herr Wagenſeil in ſeinem Commentario Rerum notabilium Civitatis Norib. ſchreibet Cap. XVI. hiervon alſo: Quæcunque florum, fructuum, herbarum, olerum leguminum virentium, radicum edulium, baccarum, fungorum genera, tellus alit, hic longis ſeriebus ſedentes hortulanæ mulieres magna copia venum exponunt, hasque merces non ſolum varie eleganterque ordinant, ſed & arbuſculis, virgultis, frondibus, termitibus, ollis inſuper æneis, candido cremore lactis & nigro ex ſambuco embammate plenis, pulcherrime ita diſtinguunt, ut neſciat quis, quo potiſſimum reſpicere, oculosque convertere debeat, neque hæc ſuis tantum temporibus ibi ſe offerunt, ſed pleraque etiam menſibus alienis, quippe iſta olitores, naturæ vim faciendo, in media hyeme, tum in hypocauſtis tum per ſubterraneum hortorum areolis ſubjectum ignem, extundunt & extorquent. Das iſt: Was an Blumen/ Früchten/ Kräutern/ Hülſen-Früchten/ Wurtzeln/ Beeren/ Schwämmen/ und andern dergleichen aus der Erden hervorkommenden eßbaren Gewächſen nur zu wünſchen iſt/ das haben die allhier in ordentlichen und langen Reyhen auf dem Marckt ſitzende Gärtner-Weiber zu kauff/ und zwar ſo ſchön und ordentlich/ mit Blumen/ grünen Zweigen und Gewächſen gezieret und unterſchieden/ auch mit denen darzwiſchen ſtehenden/ ſaubern und gläntzenden kupfernen Milch-Rohms-Töpfen/ und andern/ in welchen der Pech-ſchwartze Hollunder-Safft aufbehalten wird/ gleichſam

ſchattirt/ daß man faſt darüber erſtarret/ und nicht weiß/ wo man zuerſt hinſehen ſoll/ und zwar hat man dieſe Augenweyde nicht nur zu gewiſſen Monahten/ ſondern auch auſſer der Garten- und Frucht-Zeit/ weil die ſorgfältige und fleißige Gärtner ſolches alles des Winters in ihren Gewächs-Häuſern durch untergeſchürtes Feuer zu treiben und zu erhalten wiſſen.

Nächſt dieſem wohl-garnirten Kräuter-Marckt hat Nürnberg auch ſtattliche Fleiſch-Bäncke. Die vornehmſte und gröſte darunter (bey welcher auch ſogleich/ dieſer Löbl. Stadt Policey-Ordnung gemäß / das Schlacht-Haus über dem Pegnitz-Fluß gebauet iſt) hat über dem groſſen Portal ihres Eingangs einen von Stein in Lebens-Gröſſe gehauenen Ochſen/ mit dieſer Unterſchrifft:

Omnia habent ortus ſuaque incrementa, ſed ecce!
Quem cernis nunquam Bos fuit hic Vitulus.

Welches zu Teutſch alſo möchte gegeben werden:

All' Ding ſein Anfang und Gewächs hat/
Aber der Ochs an dieſer ſtatt/
Wie du ihn ſieheſt zu keiner Friſt
Ein junges Kalb geweſen iſt.

Das Löbliche Schlächter-Handwerck hieſelbſt (wie es ſeiner Treue und Mannhafftigkeit halber / die es ehemahls in einen Bürgerlichen Aufſtand zur Defenſion ihrer Obrigkeit bewieſen / mit ſonderlichen Privilegien begabet iſt / auch einer aus ihren Mitteln mit zu Rath gehet / und ein **Raths-Freund** genennet wird) iſt ſonderlich von Kayſer Carolo IV. privilegirt/ zu gewiſſen Zeiten einen ſolennen Maſqueraden-Tantz zu halten / an deren einem ſie A. 1658. eine groſſe Brat-Wurſt herum getragen / deren Länge auf einer meßingen Tafel folgender geſtalt beſchrieben ſtehet:

Eigentliche Abbildung der langen Brat-Wurſt / welche von den Knechten des Metzger-Handwercks den 8ten und 9ten Februarii dieſes ablauffenden 1658. Jahrs in der Stadt von ihrer XII. herumgetragen worden / und war ihre Länge 658. Ellen / hat an Gewicht gehabt 500. und 14. Pfund/ die Stangen/ daran ſie iſt getragen worden/ war 49. Schuhe lang/ die Wurſt war oben mit grün beſteckt/ die Träger hatten in der lincken Hand Gabeln/ damit ſie ruhen konten.

Unten an der Tafel ſtehen der dahmals lebenden Schlächter- oder Metzger-Meiſters Nahmen/ fünf und neunzig an der Zahl / worzu noch 5. Wittwen gekommen.

Auſſer denen berühmten Banqueten, deren die Hiſtorien gedencken / die von ſo vielen Kayſern/ Chur-Fürſten/ Fürſten und Herren / auf Reichs- und Crâys-Tägen/ Thurnieren, Beylagern/ und andern Solennitäten/ in der Stadt Nürnberg gehalten worden/ iſt wol eines der vornehmſten und prächtig-

tigſten dasjenige geweſen / welches nach glücklich vollzogener Weſtphäliſchen Friedens-Execution der damahlige Pfaltz-Graf / und nachmahlige König in Schweden Carl Guſtav, denen anweſenden hohen Herren Plenipotentiariis und Geſandten auf dem groſſen Raht-Haus-Saal gegeben; Da dann unter andern auf der Haupt-Tafel zwey anſehnliche Haupt-Gerichte / mit dieſer Uberſchrifft zu ſehen waren:

Arcus Triumphalis Concordiæ, Ferdinando III. Imperatori, Chriſtinæ Sueciæ, Gothorum & Vandalorum Reginæ, Ludovico XIV. Galliæ Regi, ob feliciter pacatam Germaniam à Carolo Guſtavo, Comite Palatino, poſitus.

Aurea felici ſociantur Sidera nexu,
Illuſtrat Belli, Nubila Temperies,
Pace Benignus Amor jungit concordia corda,
Terra Trophæa gerens, Aſtra ſerena refert.

Dieſes Königliche Banquet wurde hernach auf hohen Befehl des Herrn Pfaltz-Grafens / von dem berühmten Künſtler Joachim Sandrart, auf einer groſſen Tafel dergeſtalt kunſtreich vorgeſtellet / und auf das Raht-Haus / woſelbſt es noch zu ſehen iſt / geliefert / daß auch aller hohen Perſonen / die mit an der Tafel geſeſſen / ihre Portraits nach dem Leben daraus zu erkennen ſeyn. Vor welches Kunſt-Gemählde gedachter Herr Sandrart mit 2000. Rheiniſchen Gold-Gülden / und einer güldenen Kette / 200. Ducaten ſchwer (die der Pfaltz-Graf dem Herrn Sandrart ſelbſt um den Hals gehangen) beſchencket worden. Ein Hoch-Edler Rath aber hat / als hernach dieſes Gemählde / im Nahmen der Kron Schweden / aufs Raht-Haus geliefert worden / gedachten Sandrart mit einem gleichfals nicht wenig conſiderablen Geſchenck begabet.

Ein ander ſolennes Banquet hielte A. 1489. Kayſer Maximilianus I. als er in ſeiner Durchreiſe von Franckfurt die Stadt Nürnberg mit ſeiner hohen Gegenwart erfreute / und nach dreywöchigem Verweilen daſelbſt den 3ten Septembr. Einen Hoch-Edlen Rath und das vornehmſte Frauenzimmer ſtattlich tractirte / auch da er ſeine Abreiſe ſchon feſtgeſtellet hatte / ſich von Marggraf Friderich, im Nahmen des ſämtlichen vornehmen Frauenzimmers / erbitten ließ / noch bis des andern Tages ſolche aufzuſchieben. In währender Zeit / daß Seine Kayſerl. Majeſt. ſich daſelbſt aufgehalten / ſtarb Dero Ober-Küchen-Meiſter Michael Raphael, welcher in dem Prediger-Kloſter begraben / und ihme folgendes auf das Küchen-Weſen abzielendes Epitaphium geſetzet worden:

Id quod es ante fui, quid ſim poſt funera quæris,
Quod ſum, quicquid id eſt: id quoq; Lector eris.

Ignea

Ignea pars Cœlo ceſſit, Pars oſſea Terræ
Lectori ceſſit, Nomen inane, Michel.

Das Getränck in Nürnberg betreffend / iſt ſolches ſo wohl gut eingebrautes Stadt- als allerhand aus dem Nürnbergiſchen Territorio zugeführte frembde Biere; Dergleichen ſeynd: das Altdorffer / Grefenberger / Hersprucker / Hilpoltſteiner / Lauffer / Lichtenauer / Petzenſteiner und Veldner / dieſes ſind rothe Biere; Weiſſe Biere ſeynd: das Feuchter und Leimburger. Die Stadt brauet in dem gemeinen Stadt-Brau-Hauſe Weitzen- in denen Bürgerlichen Brau-Häuſern aber rothes und weiſſes Bier. Die in dieſer Stadt befindliche und überaus wohl-aptirte Wein-Häuſer ſeynd reichlich verſehen mit allerhand Arten fremden Weinen / worzu ihnen das benachbarte Franckenland den delicaten Klingenberger- und Stein-Wein verſchaffet / und können ſich ſo wohl Einheimiſche / als Reiſende / welche zur Luſt und Genieſſung guter Compagnie dergleichen Wein-Häuſer frequentiren wollen / nächſt der überaus fertigen Aufwartung / auch eines puren und unverfälſchten Truncks darin getröſten; Wie dann die Stadt Nürnberg jederzeit darob gehalten / daß das Geträncke / und ſonderlich der Wein / unverfälſcht möge ausgeſchencket werden. Dahero / wie Hr. Wagenſeil l. c. berichtet / auf der Fleiſch-Brücke das ſo genannte **Ohren-Stöcklein** vor Zeiten auch darzu gebraucht worden / denen Wein-Fäſſern / in welchen verfälſchter Wein geweſen / öffentlich den Boden daſelbſt einzuſchlagen / und die verfälſchte Weine in die Pegnitz lauffen zu laſſen. Welches auch der erſte Teutſche gekrönte Poët Conradus Celtes beſtätiget / und daß die Wein-Verfälſchers noch weit gröſſere Straffe / als das Auslauffen ihrer Wein-Fäſſer verdienten / in folgenden ſehr eyfrenden Worten (die wir ihrer Emphaſin halber in der Lateiniſchen Sprache / in welcher ſie der Author abgefaſſet / hieher ſetzen wollen) mercklich ausdrücket: Vinorum etiam corruptores utinam graviore ſupplicio (Noribergenſes Senatores) afficerent, cujus corruptelam, ut multa alia ſecula noſtra excogitavere; ita illa quoque adulteratio & execrandum malum inventum eſt, nec jam ſolum per Germaniam, ſed & per Galliam, Pannoniam, Sarmatiam, aliasque terras, ſcelus ille ſe plantavit, dum colorem, ſaporem, odorem, virtutem, ſubſtantiam, patriam etiam, in illis mutant, inventum illud Druidæ eſſe ferunt Martino Bavaro illi nomen erat, in Franciæ oppido quod à nigro quercu dicunt dignus profecto æternis ſuppliciis, qui liquorem (quo & res ſacræ fiunt) corpori humano gratiſſimum, peſtiferum & lethalem fecit, naturæ munus & quô non aliud præ-

præſtantius, ſidera ipſa, ornamentumque mundi Phœbus excoquit, contaminans & inficiens & quod in gaudium & alacritatem & curarum noſtrarum remedium, natura nobis elargita eſt ille in toxicum & variarum ægritudinum cauſas mutavit, humani generis extinctor, ſanguinarius & crudus carnifex. Quod ſi mercium & monetæ adulteratores capitali pœna apud vos, Prudentiſſimi Senatores, plectuntur, quali illum ſupplicio afficiendum cenſetis, qui tot homines occidit, aut in ægritudines conjicit, quot hodie vina bibunt, illi paucioribus corruptelas ſuas vendunt, ille ætatem omnem & utriusque ſexus homines in varia pericula adducit, mulieribus ſterilitatem inducit, abortus facit, conceptumque fœtum abigit, nutricibus lac inficit, aut ſubtrahit, arthriticos dolores corpori immittit, in viris autem inteſtinorum, renumque tormina, (quo non major dolor corporis eſt) & corroſiones viſcerum inducit, & ut plura paucis dicam, venenum inflammat, mordicat, adurit, extenuat, exſiccat, nec ſitim aufert, ſed auget, ut natura ſulphuris eſt, cujus magnam vim, priusquam deferbuerint vina commixtis aliis noxiis & venenoſis rebus, quæ hic docere pudet, addunt, naturam transmutantes. Hoc nos ſub dulci melle venenum amicis noſtris, uxoribus & liberis, & nobis ipſis, tam magnis pecuniis emimus, natura tanti ſceleris ultrice, quæ hunc liquorem per tot annos, propter hos ſuos hoſtes & univerſi generis humani exterminatores, ſubtraxit. Quo circa Patres Prudentiſſimi, non ſolum eorum vaſis concuſſis, influvium veſtrum tale venenum effundere debetis, verum etiam hujus vini propinatores, in rogum & ignem vivos præcipitare debetis, non minus hujus Toxici quam latrocinii curam agentes. Welche harte Klag-Schrifft / wie ſie (eben wie des Celtis Bibliothec, und ſein ihme vom Kayſer Friderico aufgeſetzter Lorbeer-Crantz) dem Kayſer Maximiliano I. deme er beſagte Bibliothec im Teſtament vermachet hatte / zu Handen gekommen; Als wurde auch hoch-beſagter Kayſer dadurch bewogen / A. 1498. zu Freyburg im Breisgau folgende ſcharffe Conſtitution wider die Wein-Verfälſcher auszugeben / welche wir um ſo viel mehr von Wort zu Wort hieher zu ſetzen veranlaſſet worden / als ſie / den Inhalt obiger Klag-Schrifft in ſich haltend / zugleich zur Verteutſchung derſelben dienen kan:

Wir Maximilian von GOttes Gnaden Römiſcher König / zu allen Zeiten Mehrer des Reichs / zu Hungarn / Dalmatien / Croatien / ꝛc. Graf zu Flandern / zu Tyrol / ꝛc. Entbieten allen und jeglichen Chur-Fürſten / Fürſten / Geiſtlichen und Welt-

lichen / Prælaten, Grafen / Frey-Herrn / Rittern / Knechten / Haupt-Leuten / Vitzthumben / Vögten / Pflegern / Verweſern / Ampt-Leuten / Schultheiſſen / Bürgermeiſtern / Richtern / Räthen / Bürgern und Gemeinen / auch den Weinkieſern / Viſirern, Eichern / Unterkäuffern / Bindern / Beſehern der Weine / und andern / ſo mit Wein und Faſſen zu handeln haben / und ſonſt allen andern / unſern und des Heiligen Reichs Unterthanen / in was Würden / Stand oder Weſen die ſeynd / denen dieſer unſer Königlicher Brief / oder glaubhafftige Abſchrifft darvon fürkommt / oder zu wiſſen wird / unſer Gnad und alles Gutes. Ehr-würdige / Hoch-würdige / Wohlgebohrne / Ehrſame / Edle / Liebe Neven / Oheimen / Chur-Fürſten / Fürſten / Andächtige und Getreue! Nachdem der Durchlauchtigſte Fürſt / Herr Friderich, Römiſcher Kayſer / unſer lieber Herr und Vater / löblicher Gedächtnüß / die böſe ſchädliche Gemächt der Weine verbohten / und deshalben mit zeitigen Rath etliche Ordnung und Satzungen gemacht / und auffſchreiben laſſen; Und aber mit ſolchen böſen Gemächten ſeithero nicht ſtill geſtanden / ſondern darüber / als wir zu mehrmahlen berichtet ſind / wider die jetzt-berührte unſers lieben Herrn und Vaters Satzung und Ordnung / dennoch an viel Enden die Weine wider ihre Natur / in mancherley Weiſe und Geſtalt / mit unziemlichen böſen Gemächten belaſtigt / und anders dann ſie von Natur ſind / zu bringen unterſtanden worden. Daraus / als wir bey den Gelehrten der Artzney / und ſonſten / finden / den Menſchen vielmahls ſchwere / lang-währende / unüberwindliche / tödtliche Kranckheiten / und ſonderlich den Frauens-Perſonen / ſo ſie ſchwanger / oder nachdem ſie Kinder geneſen / oder ſonſt mit natürlichen Kranckheiten beſchweret ſind / dermaſſen ſchaden / oder Verderbnüß zuſtoſſen / daß ſie / und ihre Frucht verderben / oder forthin nicht mehr empfänglich / noch fruchtbar werden mögen. Darin wir / als Römiſcher regierender König / gemeinen Nutz zu gut / gnädiglich geſehen / und darum mit ſamt unſern / und des Heiligen Reichs Chur-Fürſten / Fürſten / Ständen / und gemeiner Verſammlung auf dem Reichs-Tage allhier zu Freyburg / zu Verhüten ſolches Ubels / geſetzt und geordnet; Setzen und verordnen auch / von Römiſcher und Königlicher Macht / wiſſentlich mit dieſem Brief:

### So die Wein-Beer zur Kälter gebracht werden.

Zum erſten / daß die Wejnbeer / ſo wie ſie von Wein-reben zu dem Kältern oder Preſſen / und darauf bracht werden / ohn alles Gemächt und Zuſatz ausgepreſt / in ein ſchlecht / ohn Zubereiten einiges Gemächts / Faß gethan / und dieſelben Moſte mit ſteter ordentlicher Füll gehalten / damit ſie vollkommenlich und gäntzlich ihre Vergährung haben

ben mögen. Und auch fürter denſelben Wein keinerley ſchädliche und böſe Gemächt oder Zuſatz / noch auch mit Bedämpffen zu machen / oder in einige andere Weiſe gethan / ſondern daß die mit ordentlicher Füll / wie oben ſtehet / bis zum Ablaſſen gehalten werden ſollen.

**So man die Weine ablaſſen wolte.**

Zum andern / ſo man die Weine ablaſſen wolte oder würde / daß man dieſelbe in ein ſchlecht / unzubereitet / einiges Gemächts / Faß ablaſſe; Doch alſo / ob jemand wär / der etwan in dem Ablaſſen / um Beſtändigkeit willen des Weins / das Seinige mit einem Schweffel zubereiten wolte / das ſolt er zu thun Macht haben: Doch / ein Wein einmahl / und nicht mehr / auch nicht anders / dann zu Bereitung eines füderigem Faß ein Loth lauter Schweffels. Alſo ſoll es auch gehalten werden nach Anzahl des Schweffels / zu einem gröſſern oder kleinern Faß. Doch / ob jemand Wein über Land führen wolte / der ſo dann in Beſtändigkeit zu behalten / weiters Schweffel dann jetzt berühret / noch dürfftig wäre / der mag ſolches Faß mit einem Schweffel auch zimlich bereiten / und nemlich zu den Wein / die / als oben ſtehet / zuvor geſchweffelt worden / in ein füderlich Faß ein Loth lauters Schweffels / wie vor ſtehet / und fürter nach Anzahl des Schweffels / zu einem gröſſern und kleinern Faß / und auch nicht mehr thun. Und welcher oder welche ihre Weine alſo geſchweffelt haben / der oder dieſelbe ſollen ſolchen auch alſo für geſchweffelt verkauffen / und es dem Käuffer eröffnen / auf daß derſelbe Wein nicht weiter geſchweffelt / ſondern es damit wie oben ſtehet / gehalten werde. Und wer dieſe Ordnung verbrochen / oder die Weine anders oder mehr / dann oben ſtehet / geſchweffelt hat / daß alsdann den oder denſelben Fäſſern / darein ſolcher Wein befunden wird / zur Stunde daſelbſt der Boden ausgeſchlagen / und der Wein gar verſchüttet / und darzu von denen die ſolches gemachet / oder mehr geſchweffelte Weine / dann vor gemeldet iſt / zurichten / befunden und betreten würden / dem Fürſten / Herrn oder Stadt / dem derſelbige Uberfahrer obgemeldter Ordnung zuſtünde / ſolchen Uberfahrer verkündigen / und alsdann derſelbige Uberfahrer ſeiner Herrſchafft von jeden Eymer oder Ahm / einen Reiniſchen Gülden unnachläßlich zu geben verfallen ſeyn ſoll.

**Von den Fuhrleuten der Wein.**

Nachdem auch zu Zeiten die Fuhrleute / ſo Wein zu Lande und Waſſer führen / und ihren Lohn darum empfahen / unter Wegen in Herbergen / und in ihren eigenen Wohnungen / aus den Faſſen / ſo ſie alſo führen / ohne der Herren / deren ſie ſind / ihren Wiſſen / Wein diebiſch nehmen / und nach ihrem Gefallen verzehren / und an deſſelben genommenen Weins ſtatt / Waſſer zugieſſen / die Faſſe wiederum damit zu

 füllen;

füllen; Als ſoll hinführo den Fuhrleuten und Schiffleuten nicht verlängt geſtattet noch zugeſehen / ſondern darum mit ſamt denenjenigen / ſo ihnen darzu verholffen hätten / es wären Wirths-Knechte oder andere / nach Maaß ihrer Verhandelung / an ihren Ehren / Leiber und Güter / ohne Nachlaſſung geſtraffet werden.

**Wie auf die Gemächte der Weine zu ſehen verordnet.**

Es ſoll auch ein jeder Fürſt / Graff und Herr / unſer und des Reichs-Städt in ſeinen Gerichten und Gebiethen / allenthalben zu Handhabung und Haltung ſolcher vorbeſtimmter Ordnung / einen oder mehr Amtleute / nach Gelegenheit ihres Gebieths / ordnen / und von dem oder denſelben Amtleuten / welche ſie zu ſolchem Amt aufnehmen werden / einen Eyd zu GOtt und den Heiligen nehmen. Auch darzu den Bindern / Eichern / Unterkauffern / und andern ihren Amtleuten / und den ihren / ſo in ihren Gerichten und Gebiethen geſeſſen und unterworffen ſind / und mit Wein und Faſſen zu handeln haben / bey ihren Pflichten / damit ſie ihnen verbunden ſind / ernſtlich befehlen / ſie darzu halten und vermögen / daß ſie auf ſolche Gemächt der Weine ihr fleißig Auffehen haben / und wo ſie dem zuwidern / etwas erfunden / ihrer Herrſchafft anbringen. Und die jetzt-gemeldte verordnete Amtleute ſollen ihr Amt treulich und aufrichtig verſehen / und damit / wie oben ſtehet / handeln / auch darinn weder Miethe / Gabe / Freundſchafft / Feindſchafft / noch etwas anders anſehen / ſondern ſtracks und aufrichtig / allein denſelben ihren Aemtern auswarten und nachgehen / getreulich und ungefehrlich / damit / ſo etwan anders dann wie oben ſtehet / erfunden würde / auf oben beſchriebener Maaß geſtraffet werde.

**Pœn über die / ſo überfährig gefunden werden.**

Wo aber jemand / wer der oder die wären / geiſtliche oder weltliche Perſohnen erfunden würden / von wem / oder ſo offt das geſchehe / der einigerley böß oder ſchädlich Gemächt / nichts ausgenommen / dann allein die obgeſchriebene Zulaſſung des Schweffels in die Weine oder Faß thäte / machte / oder zu thun beſtellte / es wäre vor oder nach dem Ablaß / durch ſich ſelbſt oder jemand anders / denſelben ſollen zuforderſt von Stunde an / an dem Ort da ſolche Weine gefunden werden / den Faß der Boden ausgeſchlagen / und der Wein verſchüttet / und darzu ein jeder zu jedem mahl an Pœn, hundert Gülden Rheiniſch / halb in unſer und des Reichs-Cammer / und den andern halben Theil ſeiner Herrſchafft unabläßig zu bezahlen / verfallen ſeyn / und alſo geſtraffet werden.

**Von den Kräuter-Wein.**

Item: Es ſollen auch Aland-Salbey-Wermuth- und andere dergleichen Würtz-Weine / desgleichen die Beer-Weine / Kemp-Wein und

Spaniſchen Wein hierin/ die zu ihren füglichen Zeiten zu genieſſen und zu gebrauchen wie ſich geziemet / und von Alters Herkommen iſt/vorbehalten und aufgeſetzet werden. Desgleichen auch die Malvaſier, Rheinfal- und andere Welſche Weine/auch gefeuerte/ getreberte und geſottene Weine/ keinerley ſchädliche oder böſe Gemächt oder Zuſatz gethan/ noch daß der keiner unter den andern gezogen/ auch mit andern Wein nicht gemehret/ ſondern ein jeder für ſich ſelbſt hingegeben/ und ausgeſchencket werde/ bey der höchſten Buß/ wie oben ſtehet.

**Von der Pœn der Verbrecher.**

Solches verkündigen wir auch/und gebieten wir euch darauf von Römiſcher Königlicher Macht / bey Vermeydung unſer und des Reichs ſchweren Ungnade und Straffe/ und darzu Verlierung einer Pœn, neimlich 50. Marck löthiges Goldes / in unſer Königlichen Cammer unabläßlich zu bezahlen/ ernſtlich/ und wollen/ daß ihr ſolcher obberührter Ordnung und Satzung nach ihren Inhalt / nachkommt/ und die allenthalben in euren Gerichten und Gebiethen öffentlich verkünden laſſet / und bey euren Unterthanen darob ſeyd / ſchaffet und beſtellet / damit die obbeſtimmte Ordnung und Satzung nach ihren Inhalt/ ohn Abgang/ durch ſie gäntzlich vollenzogen/ und darwider nicht gethan werde / als lieb euch ſey/ unſer und des Reichs ſchwere Ungnade/ und die obberührte Pœn zu vermeyden. Zu Urkund dieſes Brieffes / beſiegelt mit unſerm Königlichen anhangenden Inſiegel. Geben zu Freyburg im Brißgau/ am 24. Tage des Monaths Auguſti. Nach Chriſti Geburt 1498. unſerer Reiche/ des Römiſchen im dreyzehenden / und des Hungariſchen im neundten Jahr.

Dieſe Verordnung wurde hernach durch Käyſer Rudolphum II. in der Policey-Ordnung A. 1577. wieder confirmiret/ und in ſpecie eine harte Straffe auf diejenige geſetzet/ welche den Wein mit Kalck vermiſchen würden. Die Worte der Verordnung lauten hiervon alſo:

Wo hinführo einiger Kauffmann/ Schiff- oder Fuhrmann/ oder jemand anders/ wie der Nahmen haben möchte/ den Wein mit Kalck/ oder dergleichen ſchädlichen Zuſatz oder Einſchlag bereiten/ ſchmieren oder fälſchen würde/ der ſoll nach Gehalt ſeiner Uberfahrung/ nicht allein mit Verwürckung und Confiſcation des Weins/ ſondern auch an ſeinen Ehren/ Leib oder Gut härtiglich geſträffet werden/ und einer jeden Obrigkeit hiemit ernſtlich auferleget ſeyn/ ſolchen ſchädlichen Betrug zu fürkommen/ und die Uberfahrer ernſtlich zu ſtraffen.

Evax! ergo, quod pol! ex præmiſſis conſequitur hoc nobis dictum eſto, ruffet hier unſer Herr Author aus/ und ermahnet treulich/ daß ſich jedermann vor geſchmierten und verfälſchten Wein hüten/ hingegen

allezeit nach reinen und unverfälſchten trachten ſoll.

- - - madeant generoſo pocula Baccho.

Nüſſe / Nuces, Fr. *des Noix*, ſeynd unterſchiedlicher Arten; Als: Wall-Nüſſe/ Haſel-Nüſſe / Cocos-Nüſſe / Waſſer-Nüſſe ꝛc. Die Wall-Nüſſe werden wieder eingetheilet: (1) In gemeine Wall-Nüſſe. (2) In kleine harte dito. (3) In Dünn-ſchälige. (welche den gemeinen an Gröſſe zwar gleich/ aber an Gütigkeit überlegen ſeyn / wie ſich dann ihre Schaalen zwiſchen den Fingern zerdrucken laſſen / und an etlichen ſo weich / als dünnes Leder ſeyn/ alſo/daß man ſie mit den Nägeln herabziehen kan) (4) In groſſe Wall-Nüſſe/ welche die vorigen zwar nicht an Gütigkeit/ doch an Gröſſe doppelt übertreffen.

Was von denen Wall-Nüſſen zu Tiſche kommt/ iſt fürnemlich der Kern/ deſſen Temperament dem Alter nach/ ſehr unterſchieden; Die alte rantzige Nuß-Kernen ſind hitzig und trucken im 2. Grad/dienen alſo wohl um Nuß-Oehl daraus zu preſſen/aber zur Speiſe gar nicht. Die friſch-ausgeſchnittene ſind zimlich temperiret in der Wärme / jedoch mit ſo viel friſcher Feuchte / daß ſie den Leib erweichen könnten/ wann man ſie in Saltz-Waſſer gebeitzet / vor der Mahlzeit eſſen wolte. Die friſch-truckene oder diejenige / welche ſo weit trucken / daß ſich die Haut nicht mehr will abſchälen laſſen/ kan man vor warm im 1. Grad/ſonder Feuchte halten / und können ſelbige durch eine Wäſſerung wieder erfriſchet oder verjüngert werden / wiewohl ſie denen friſch-abgeſchlagenen niemahls gleichen.

Zum Ruhm der Wall-Nüſſe gehöret das alte Antitodum, deſſen Galenus lib. 2. Antid. c. 8. gedencket/und welches Plinius lib. 22. alſo erzehlet: Nachdem der König Mithridates (von welchen der Mithridat oder die vortreffliche Gifft-Artzeney den Nahmen hat) überwunden worden/hat Pompejus in deſſen eigenhändigen Schrifften / dieſes Wider-Gifft bezeichnet befunden/ beſtehend aus zwey trucknen Nüſſen/ zwey truckne Feigen / und zwantzig friſchen Rauten-Blättern/ mit ein wenig Saltz durch einander geſtoſſen. Wer dieſes nüchtern geneuſt/ dem ſoll deſſelben Tages kein Gifft ſchaden / welches auch die Salernitani bekräfftigen / mit ihrem Nux eſt Medicina Veneno; Wiewohl ſie bey dem Nüß-Eſſen auch dieſe Ordnung erfordern/daß ſelbige nicht nach Fleiſch/ ſondern nach Fiſchen / und zugleich mit Roſinen ſollen gegeſſen werden/ maſſen ſie im 38. und 42. Cap. dieſe Regul darüber verzeichnet:

Poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit

Unica Nux prodeſt, nocet altera, Tertia mors eſt

Sumere ſic eſt mos, Nucibus ſociando Racemos.

**Haſel-Nüſſe** ſeynd ebenfals unterſchiedlicher Arten; Als/ **kleine/ weiſſe/ wilde** / oder auch in **Gärten verpflantzte** / item **groſſe** / **runde** / oder Lyoniſche: Ferner / **lange** / **rothe Haſel-Nüſſe** / welche man von der Lombardie, Lombardiſche / oder weil ſie um Lamperti reiffen / Lampertiſche / item von ihren langen Bart/ **Bart-Nüſſe** heiſſet. An dieſen iſt die auswendige harte Schaale roth / das inwendige Häutlein aber um den Kern / iſt an etlichen weiß / an etlichen roth. Dieſe Roth-häutige werden beſonders **Ruhr-Nüſſe** / weil ſie wider die Ruhr dienen / genennet.

Ihr Temperament richtet ſich gleichfals nach ihren Alter; Wann ſie ſchon öhlich und rantzig worden/ ſo ſind ſie hitzig und trocken im 2. Grad / und alsdann zur Speiſe untüchtig und ungeſund. Die friſche noch nicht vollkommen reiffe ſind warm und feucht im 1. Grad; Wiewohl die Feuchte prævaliret / welche daher auch leichtlich einen Durchlauff erwecken kan. Die friſche und vollkommen reiffe neigen ſich zur Wärme und Trockne im 1. Grad. Dieſe / wann ſie von ihren Häutlein gereiniget worden / ſind am wenigſten ſchädlich / man muß aber nicht zu viel davon eſſen

Insgemein werden die Haſel-Nüſſe ſchwerer als die Wall-Nüſſe verdauet / haben auch eine hartere Subſtantz als die Piſtachien oder Mandeln.

Rohe Haſel-Nüſſe zu eſſen / ſo recommendiret man die Lyoniſche und Lampertiſche / oder die ſo genannten Zellner-Nüſſe vor allen andern. Einige brauchen ſie auch zur Lactade wie die Mandeln / ſonderlich ſoll eine ſolche Milch aus denen Lampertiſchen den Durchlauff ſtillen.

Eine ſonderbahre Art von Nüſſen/ ſeynd auch die ſo genannte **Waſſer-Nüſſe** / Tribuli aquatici vel lacuſtres Fr. *des Saligots*, welche in Seen und Teichen wachſen / und daher auch den Nahmen der **Waſſer-Nüſſe** führen/ Triboles aber werden ſie aus dem Griechiſchen genennet / weil ſie dreyſpitzig ſeyn; Sie haben inwendig einen weiſſen/ und zum Eſſen ſehr dienlichen Kern. Theophraſtus hat dis Gewächs lib. 4. Hiſt. c. 10. gar weitläufftig beſchrieben; Und bey dem Plinio lib. 22. c. 10. leſen wir / daß die Thracier mit den friſchen Blättern dieſes Gewächſes ihre Pferde gefuttert/ aus den Kern aber Brodt gebacken.

Von ihrem Temperament ſagt Dioſcorides, daß er kalt und dickmachend ſey / und wiewohl es denen friſchen Waſſer-Nüſſen an Feuchtigkeit nicht mangelt / ſo überkommen ſie doch mit der Zeit wie andere Nüſſe / item auch durch das Braten eine Erdhaffte Truckenheit; Sie ſind zwar vom Geſchmack ſüßlich / machen aber Winde/ und können vor keine geſunde Speiſe paſſiren; Roh ſind ſie nicht zu genieſſen/ ſondern müſſen in Waſſer gahr geſotten/ oder wie Caſtanien gebraten werden.

### Nüſſe einzumachen.

Hierzu ſuchet man die zarteſten Wall-Nüſſe aus / ehe der Kern hart wird / ſchälet ſie ſauber / und ſchneidet drey- oder viermahl in jede Seite / damit ſie beſſer durchſieden mögen: Wirfft ſie darauf nach der Hand / wie ſie ſind geſchälet worden / in laulicht Waſſer / und läſt ſie mit ſolchem vollen Waſſer eine Nacht lang auf heiſſer Aſche ſtehen / bis an den andern Tag / an welchem man ſie nochmahls in friſchen Waſſer auſſiedet / hernach vom Feuer ziehet / und wohl abtropffen läſt; Nach dieſem thut ihr ſie nochmahls in friſches Waſſer / und ſolches ſo offt / bis ihr befindet / daß ſich die Bitterkeit daraus begeben habe. Hierauf laſſet ihr ſie in gutem weiſſen Wein kochen / und nehmet zu hundert Nüſſen ein Quart Wein / und ſo viel Waſſer / thut auch ſo viel als einer trocknen Nuß groß / von guten Salpeter darein / um ſie deſto beſſer durchzubeitzen / und derer Bitterkeit auszutreiben; Bey Mangel des Salpeters nehmet ihr ſo viel Saltz / als eine halbe Nuß groß iſt. Wann ihr nun ſehet / daß ſie gahr gekochet / und ſich von einander geben wollen / ſo ziehet ſie vom Waſſer auf / und laſt ſie auf einen Leinen Tuche wohl abtropffen und trocknen. Wann ſolches geſchehen iſt / ſo ſpicket ihr ſie mit Citronen-Schaalen / und condiret ſie wie andere Dinge. Hierzu thut ein wenig Waſſer / damit der Zucker davon ſchmeltzen möge / und alsdann würtzet ihr ſie mit Gewürtz-Nägelein und Zimmet. Es iſt genug / wann ihr 3. Viertheil Zucker zu einem Pfunde Nüſſe nehmet / welche ihr alsdann abwäget / wann ihr ſie in den Zucker thun wollet. Wann ſie nun condiret ſind / und der Syrop ſeine rechte Dicke hat / ſo ſchüttet ihr ſie in die Töpffe / und laſt ſie alsdann etliche Tage / wie andere Confituren, unbedecket ſtehen.

## O.

Oblaten / Panis Oblatus, Fr. *des Oublies*, ſeynd aus reinen Weitzen-Mehl und Waſſer gebackene dünne Kuchen / welche von den Eiſen / in welchen ſie gebacken werden / auch können mit gewiſſen Figuren gezeichnet werden / dergleichen vornemlich die unter denen Proteſtanten und Pontificiis im H. Abendmahl gebräuchlich / und mit einen Oſter-Lämmlein oder dem Crucifix bezeichnete Oblaten ſeyn / zum Gedächtniß / des vor die Sünde der Welt gelittenen Heylandes; Den Nahmen **Oblaten** haben ſie von offerre, Opffer geben / obtuli oblatum, weil die Communicanten in der alten Chriſtlichen Kirchen / bey Ausſpendung des H. Abendmahls / auch ſo viel an Gaben und Geſchencken wieder dagegen brachten / als zur Verſorgung der Armen und Kirchen-Diener / ſonderlich aber zur Haltung der Liebes-Mahle nöthig war. Vid. Irenæum lib. 4. c. 45. Juſtin. Mar-

Martyr. Apol. 2. p.98. In gemeinen Tafel- und Küchen-Gebrauch werden die Oblaten zum Confect gebrauchet/ davon nachgehende Beſchreibungen mehrere Nachricht geben werden.

**Oblaten-Plätzgen zu machen:**

Nimm 12. Eyer / zerſchlage ſie wohl/ thue ein gut Theil Zucker hinein/ und folgends ſo viel Mehl/ daß der Teig nicht mehr allzuſehr flieſſe/ ſchlage ihn fein glat ab/ und thue dazu Fenchel/ Muſcaten-Blumen / und ein wenig Cardemumen / ſtreiche den Teig auf Oblaten / lege es auf ein Blech und backe es. Wenn es aufgeſtrichen/ muß es geſchwinde in den Ofen / ſonſt flieſt es von einander.

**Oblaten zu füllen:**

Nimm geſtoſſene Mandeln mit Roſen-Waſſer / zuckere es wohl / nimm alsdann ſchöne Oblaten / ſo groß du ſie haben kanſt / die nirgend aufgeſpalten ſeyn / ſtreiche die Mandeln mit einem Meſſer fein gleich / eines Meſſers-Rücken dicke darauf/ aber nicht zu nahe an die Ende; Darnach beſtreiche den Rand genau mit einem Pinſel / mit Eyer-Weiß / lege die andere Oblaten in dieſer Gröſſe darauf / drucke es an den Enden zuſammen / mache einen zarten Teiglein von Eyern / ziehe es durch / laß es ablauffen / daß nicht zuviel Teig daran bleibe/lege es in ein recht heiß Schmaltz / thue den beſtrichenen Theil unter ſich in das Schmaltz; Du muſt aber geſchwinde damit umgehen/ damit die Ende nicht weich werden/ und dir in den Händen bleiben; Sie müſſen auch Raum in der Pfannen haben / ſo lauffen ſie wie ein ander Gebackens ſchön auf; Letztlich beſtreue es mit Zimmet und Zucker.

Item: Nimm Mandeln / Feigen/ Wein-Beer / Leb-Kuchen / Mehl/ Latwergen / mit Zucker und Pfeffer/ auch Honig/ alles klein gehacket untereinander / und ſtreiche es auf Oblaten/ decke oben eine andere darüber / zeuchs durch ein dünnes Teiglein und backs.

*Obſonatores*, vide *Servi Convivales.*

**Obſt**/ Poma, Fr. *des Fruits*, wird eingetheilet in **Sommer-** und **Winter-Obſt**; Jenes reiffet ſchon im Sommer / dieſes gegen den Winter. Die Lateiner nennen das **Sommer-Obſt** / Fructus horæi ſeu fugaces, **flüchtiges Obſt**/ weil es wegen ſeiner vielen Feuchtigkeit bald anfaulet und vergehet/ und auch deſſen Safft nicht der beſte iſt/ auch an ſich ſelbſt wenig Nahrung giebet; Dahero es auch unter den geſunden Speiſen keinen Platz findet/ auſſer daß ſie in groſſer Hitze zur Kühlung/ und zwar lieber zum Anfang als zum Beſchluß der Mahlzeit dienen/ weil ſie alſo den Leib erweichen. Des bey uns wachſenden Sommer-Obſts verſchiedene Arten ſeynd: Die Kirſchen/ Pflaumen/ Pfirſchen/ Apricoſen/ Feigen/ Maulbeer/ Himbeer/ Brombeer/ Stachelbeer/ Johannisbeer/ Berberis und Hagebutten.

**Winter-Obſt**/ Fructus oporini

ſeu Autumnales, weil ſie erſt im Herbſt / oder einige gar gegen den Winter zeitig werden; Sind nicht ſo feucht als das Sommer-Obſt / ſondern härtlicher / fault auch deswegen nicht ſo geſchwinde / ſondern dauren eine Zeitlang auch ohne Abtrucknen / Backen oder Einmachen. Die Sorten davon ſeynd: Aepfel / Birnen / Miſpeln / Quitten / Mandeln / Wall-Nüſſe / Caſtanien / Pimper-Nüſſe / ꝛc.

Bey Abnehmung und Behaltung des Obſts muß man nicht ſo viel auf die Zeichen / als auf die Beſchaffenheit des Mondes ſehen / ob derſelbe wachſe oder abnehme / auf- oder niedergehe / neu oder alt ſey; Dann hieran am meiſten gelegen / weil alle Gewächſe und Früchte im Neu-Mond mehr Feuchtigkeit in ſich haben als in dem alten / und ſodann der Fäulung mehr unterworffen ſeyn: Alſo daß wann einer in ſolcher Zeit ſein Obſt vor der Hand fleißig wolte ableſen / ein anderer hingegen das Seinige erſt nach dem alten nur abſchütteln würde / er daſſelbe länger behalten könte / als der erſte Es iſt aber zuvorderſt daran am meiſten gelegen / daß man das Obſt zu rechter vollkommener Zeitigung kommen laſſe / ſonſt ihm daſſelbe an der Gröſſe und Güte ſehr ſchädlich und nachtheilig ſeyn würde / weil man deſſen nicht wohl genieſſen könte; In dieſem Fall aber muß man nicht allein auf das ſpäte Obſt / ſondern auch auf alles insgemein ſehen / und der bequehmen Zeit erwarten / in welcher der Frucht an ihrer Zeitigung nichts mehr ermangelt / weil das frühe Obſt ſo wohl / als das ſpäte / ſeine ordentliche Zeit haben will. Mit denen Birnen (als z. E. Kannen- oder langen Birnen) und anderen / die man zu ſchneiden begehret / iſt es ſehr nützlich und gut / wann man deren viel hat / daß man ſie nicht mit einander ſchüttle / ſondern ſolche guten Theils von ſich ſelbſt reiffen und abfallen laſſe / ſonſt man ſie nicht wohl und recht zu Nutze bringen könte; Wann man es mit demſelben alſo gebrauchet / ſo werden die Schnitz viel beſſer und fürtreflicher / als wann man zu ſehr damit eylen wolte. Belangend das ſpäte Obſt / ſo man lange zu behalten begehret / ſoll daſſelbige gleich / wann der Mond anfänget abzunehmen / ſäuberlich mit der Hand abgeleſen werden / darzu man gemeiniglich Säcke brauchet / groſſe Körbe aber ſind hierzu beſſer / wann man ſie auf die Aeſte ſtellet / und die Aepfel darein abnimmt / damit ſie ſich weniger zerſtoſſen. Man ſoll ſie aber nicht alsbald in den Keller thun / dann ſie anfangs mächtig ſchwitzen / und alſo hernach der Fäulung deſto mehr unterworffen ſeyn / ſondern man ſol ſie etwan in trockene Gemächer oder Kammern oder Sähle tragen / und allda trucknen laſſen / darnach ſie erſt in die Kammer auf das Stroh / ſo mit Decken oder mit Stroh bedeckt iſt / verſchaffen / aber nicht dick auf einander legen; Man ſoll auch die faulen fleißig ausleſen / ſonſt verdirbet einer den andern.

dern. Hieneben iſt auch dis zu mercken / daß die Keller / ſo gegen Mittag gerichtet / für das Obſt nicht ſo dienſtlich ſind / als die ſo gegen anderen Orten ſeyn / unter welchen die / ſo gegen Mitternacht / die allerbeſten ſeyn / als in welchen ſich das Obſt am längſten hält / nur daß man keine Quitten dabey habe / dann ſie denenſelben wegen ihres ſtarcken Geruchs ſchädlich. Das meiſte liegt an denen Zimmern / Kammern / Gewölbern oder Gemächern / worinnen man das Obſt behalten will / daß ſie trocken / kühl und temperirt ſeyn / wie meiſtentheils dieſe ſind / ſo gegen Niedergang und Norden liegen. Einige wollen / daß die Gemächer zur Behältniß des Obſts ſollen finſter ſeyn / damit weder Rauch / noch ſonſt ein böſer Geruch eindringen möge. Dann wie die Feuchte und Wärme eine Urſach der Alteration, und der daraus entſtehenden Fäulung iſt / alſo widerſtehen die widerwärtigen Qualitäten / nemlich die Trockene und die Kühle derſelben / und können das Obſt lange in ſeiner Güte conſerviren; Weil aber die Erde meiſtens feucht / als werden von Holtz / Brettern und Läden abſonderliche Bühnen aufgerichtet / die offt nach Menge des Obſts zwey oder dreyfach über einander ſtehen; Die Bühnen mag man nach Belieben machen / entweder ſo ſchmahl / daß nur ein Hauffen Obſt geraumlich / und alſo nach der Länge darauf liegen kan / auch / daß man auf allen Seiten Platz habe / herum zu gehen / und beyder Seits bis auf die Hälffte leicht mit der Hand reichen möge / das faulende und verderbende Obſt dahin zu ſchütten / und ſo wohl in der Mitten / als an beyden langen Seiten / oder vielmehr um und um einen freyen Gang zu laſſen. Ein anderer will / daß man das Winter-Obſt / damit es länger währe / bey ſchönem Wetter ſammlen / und in die Obſt-Kammer tragen ſoll / wo man das beſte und zärteſte auf Bretter neben einander leget / das andere aber auf Hauffen ſchüttet / und es alſo einen Monaht lang bey offenen Fenſtern oder Lufft liegen läſſet / bis es verſchwitzet hat / hernach ſoll man alle Fenſter zumachen / und ſie nicht mehr öffnen / bis alles Obſt heraus iſt; So bald aber die Kammer leer iſt / ſoll man ſie wohl rein machen / und alle Fenſter öffnen / damit die Lufft den Obſt-Geruch heraus treibe / und hinwegnehme.

Die ſpäten guten Birnen ſoll man / wann ſie trocken ſind / in eine wohl-verſchloſſene Kiſte alſo legen / daß keine die andere berühre. Man muß ſie allein bey dem Stiehl faſſen / damit ſie nicht fleckigt oder ſchwartz werden. Ariſtoteles erzehlet beym Cardano lib. 6. de Rer. variet. daß die Früchte in einem aufgeblaſenen Schlauch (inflato utre) langwierig bleiben ſollen.

Die Quitten lange zu erhalten / ſagt das Journal des Sçavans de Anno 1675. fol. 169. Man ſolle ſie abnehmen um den Voll-Mond des Octobr.

bey ſchönem trockenen Wetter/und die daran klebende Wolle gantz wegwiſchen / auch ſie an einen trockenen Ort auf dem Sand verwahren. Laurenberg in ſeiner Horticultura ſpricht: Argillâ circumdati fructus & repoſiti loco temperato, non facile damnum ſentiunt, ita Cotonea tutiſſimè ſervantur. Das iſt: Wann die friſche Früchte mit Töpfer-Thon beſchmieret und hingeſetzet werden / ſo können ſie ſich lange halten.

Die Quitten noch beſſer zu conſerviren / ſo laß ſie einen Sud in Waſſer thun / laß ſie alsdann wohl trocknen/ hernach thue ſie in ein Fäßlein/gieß Honig darüber / daß es darüber ſtehe/ verſchlage das Fäßlein wohl/ und leg es in einem Keller. Viele ſind der Meynung/ man ſoll das Obſt nicht auf Stroh legen / ſondern nur bloß auf die Bretter / alſo bleiben ſie friſcher / und nehmen von dem Stroh / wann es feucht iſt/ keinen böſen Geruch an ſich; Bis es anfängt zu gefrieren bleiben ſie am liebſten auf den trockenen Käſten oder Zimmern / wann aber die gefrohrne in den Zimmern anfangen zu beſchlagen/ muß man ſie in die Keller auf bloſſe Lage bringen.

Wann man die Aepfel und Birnen gleich vom Baum in kleine Fäßlein oder Schachteln legt/ Hobel-Spähne darzu thut/ und ſie an trockenen Orten hält/bleiben ſie am längſten friſch; Legt man aber gar wohl-gedörrete Holder-Blüt darzu / ſo bekommen ſie einen Muſcateller-Geſchmack.

Will man die Caſtanien lange behalten/ ſo läſſet man ſie in ihren rauhen Hülſen liegen/ſo bleiben ſie lange friſch. Etliche thun ſie heraus / und machens in Sand ein; Etliche dörren ſie im Rauch auf Hurten/dreſchen ſie hernach bis die Haut und Schelffen mit einander abgehen / heben ſie alſo weiß und ſauber auf/ ohne daß ſie Sorge tragen/ ſie verdörben/ bis wieder friſche wachſen.

Die Mandeln / wann ſie aus der erſten Schelffen genommen ſind / leget man zwey oder drey Tage an die Sonne / daß ſie austrocknen; Darnach bringet man ſie wieder unter das Dach / rühret ſie offt um / bis ſie wohl ausſchwitzen uud trockenen: Hernach werden ſie auf das Lager gebracht/da ſie etliche Jahr gut bleiben.

Man kan auch mit den Nüſſen und Haſel-Nüſſen alſo verfahren: Man mache nemlich eine Lage Weinbeer-Blätter in einem neuen Topf/und eine Lage Nüſſe darauf/und alſo Wechſelsweiſe bis das Geſchirr voll wird / und hierauf wohl verbunden an einem kühlen doch trockenen Ort erhalten. Levinus Lemnius räth/ man ſoll/wann man die Caſtanien friſch erhalten wolle/ Nüſſe darunter miſchen / als welche verhindern/ daß ſie nicht ſchimmlen.

Nüſſe auf eine andere Weiſe friſch zu behalten: So nimmt man ein Fäßlein/ leget am Boden etwan eines Gliedes tieff naſſen Sand / und dann die grünen Nüſſe/ ſamt den Schalen / wie

ſie vom Baum kommen/ in dem Sand gar tieff an einander geſtecket/ bis der Boden bedecket iſt/ und ſprenget geſaltzen Waſſer/ und zwar nur ſo viel geſaltzen/ daß mans mercket/ darauf/ daß der Sand gantz naß wird; Schüttet hernach wieder Sand darauf/ alsdann wieder Nüſſe/ bis das Fäßlein voll wird: Hierauf wieder mit Sand oben bedecket/ und dann ziemlich viel Saltz-Waſſer darauf gegoſſen/ das Fäßlein mit dem Boden vermacht/ und alſo ſtehen gelaſſen. Was man friſch behalten will/ das mag man im Sande einmachen.

Kirſchen über Winter friſch zu behalten/ ſetzen etliche dieſe Kunſt: Man laſſe ein Erlen-Holtz mit einem groſſen Bohrer ausbohren/ thue reiffe Kirſchen hinein/ und ſchlage zu beyden Seiten Zapffen alſo genau vor/ daß weder Lufft noch Waſſer eindringen möge; Werffe es in einen kühlen Brunnen/ oder ſonſt in ein friſches Waſſer/ daß es wenigſt ein Klaffter tieff/ und doch nicht völlig am Boden liege: Laß ſie darin liegen bis mitten in den Winter/ ſo werden ſie ſo ſchön bleiben/ als wären ſie erſt vom Baum gebrochen. Auf dieſe Art kan man auch Pflaumen und dergleichen Stein-Obſt/ wie auch Aepfel und Birn/ in gröſſern Fäſſern wohl eingeſchlagen und verwahret erhalten; Doch will Tanara, daß man in ein Fäßlein nur einerley Sorten Aepfel und nicht unterſchiedliche einlegen ſoll. Apulejus lib. 10. vom Feld-Bau cap. 11. ſagt: Man ſoll die wohl-zeitigen ſauber abgebrochenen Aepfel in Meer-Mooß/ vielleicht auch in ein ander Mooß wohl einwickeln/ und alſo in ein irrdenes Geſchirr legen/ daß ſie einander nicht anrühren/ und allezeit der Mooß darzwiſchen ſey/ ſie wohl verbinden/ und vermachen/ und an einen trockenen kühlen Ort ſetzen/ da kein Rauch oder übler Geruch hinkomme. Wo man aber den Mooß nicht hat/ ſoll man einen jeden Apfel ſonderlich in ein klein Häfelein legen/ ſelbigen wohl verbinden/ und alſo verwahren.

Etliche beſtreichen auch einen jeden Apfel inſonderheit mit Thon/ trocknen und behalten ſie alſo. Item: Servantur integra Mala ſubſtratis ipſis nucum foliis, multum enim confert ipſis ad coloris bonitatem & coloris jucunditatem. Hyemalia quoque mala optime in ſeminibus ſervantur. Wann man die Aepfel in Gerſten legt/ ſo faulen ſie auch nicht; Wie dann auch die Trauben in denen Saamen/ als Hirſe und andern/ mögen erhalten werden/ oder auch in wohl-trockenen Säg-Spähnen von Tannen-Holtz. Daniel Becker ſetzet in ſeiner Haus-Apotheck: So man Aepfel/ ſonderlich Borsdörffer/ in Holder-Blüht einwickelt/ oder damit bedecket/ daß ſie den Geruch und Geſchmack wie Muſcateller-Weinbeer bekommen.

Birnen mag man in Säg-Spähnen und dürren Feigen-Blättern/ und

auch in Nuß-Blättern erhalten Diß iſt einmahl für allemahl zu mercken/daß man die Quitten nie bey dem andern Obſt in einem Zimmer halten ſolle/ſonderlich wo Trauben hangen / weil ſie andere mit ihrem ſtarcken Geruch bald faulend machen. Sie aber lange zu behalten / ſoll man ſie in einen neuen Hafen thun / denſelben wohl vermachen/ und in ein voll Wein-Faß thun / ſo bleiben die Quitten friſch / und wird der Wein wohl-geſchmackt ; Diß wird ſich aber in allen Fäſſern nicht practiciren laſſen/ weil man den Hafen nicht durchbringen kan. Sie ſollen auch ſehr lange in Säg-Spähnen oder Spreuern können erhalten werden/ ſo wohl auch/ wann ſie in Laub eingewickelt/ und mit Hafner-Thon überzogen ſeyn/ an der Sonnen getröcknet/ und alſo aufgehencket werden/ bis man ſie nach und nach bedarf/ ſo findet man ſie ſo friſch/als ob ſie erſt von der Stauden kämen. Dis mag man auch mit den Aepfeln thun.

Die Mandeln / wann man ſie in Spreuer legt / bleiben ſie lange / und laſſen ſich gern ſchälen. Columella will / daß die Früchte in geſottenem Wein oder Honig lange bleiben ; Ein wenig aber würde nichts austragen/ und viel wäre zu koſtbar / und alſo beſchwerlich/müſſen auch ohn allen Zweifel die Aepfel einen fremden Geſchmack an ſich nehmen. Dieſe ( wie etliche dafür halten) bleiben lange/ wann man ſie auf den Butzen und nicht auf den Stengel leget / in ein kühl doch trocken Zimmer/ und nicht in einen Keller/weil ſie darinn wegen den Salnitriſchen Dünſten ihren guten Geſchmack verliehren. Wann man Aepfel und Birn zwiſchen guten Feld-Betten den gantzen Winter über liegen läſſet/ halten ſie ſich auch wohl. Die Aepfel in Aſchen verdecket / ſollen ihren guten Geſchmack gleichfals lang erhalten und gut bleiben.

Wo es groſſe und weite Baum-Gärten gibt/ und ein gutes Obſt-Jahr kommet/ iſt ein treflicher Vortheil/ das Obſt zu dörren / wann man Dörr-Stüblein hat/ da man mit wenig Holtz 20. und mehr Bretter oder Hurten voll geſchältes und zerſpaltenes Obſt auf einmahl abdörren kan / da man ſonſt in die Back-Oefen kaum das dritte Theil einſchütten kan / auch ſolches mit Mühe aus und einbringet/ und darzu die Back-Oefen mercklich mit der von dem Obſte ausdünſtenden Feuchtigkeit verderbet ; Da hingegen in dem Dörr-Stüblein man überall frey darzu kommen kan. Die der Hitze am nächſten gelegene Bretter / und was meiſtens gedörret iſt / ſoll man in die kühlere Lufft bringen/ und eines und das andere alſo temperiren / damit alles wohl / weder zu wenig noch zu viel/ ausgedörret / und wohl zu Nutzen gebracht werde. Dieſe Dörr-Stüblein/ wo es viel Obſt hat / bezahlen ihre Unkoſten wohl / ſo daß man bey fruchtbaren Jahren ſich einen deſto gröſſern

Vor-

Vorraht ſchaffen / und damit den Mangel der künfftigen Miß⸗Jahre erſetzen kan / weil das gedörrete Obſt / wann es wohl bereitet iſt / ſonderlich Aepfel⸗ und Birn⸗Schnitzen / Pflaumen / Weichslen und Pferſich etliche Jahr bleiben / und in der Wirthſchafft zu Zeiten / wann das Obſt mißräthet / groſſen Nutzen ſchaffen können. Aepfel und Birn / ſonderlich von dem ſchlechten Obſt / was man für das Geſinde und die Taglöhner brauchet / wird an etlichen Orten nicht geſchält / ſondern nur zerſpalten / und die Kern⸗Stöcke ausgeſchnitten ; Beſſer aber iſt / daß man das edlere Obſt ſauber ſchäle / nicht gleich alſo friſch in den Ofen oder Dörr⸗Stüblein bringe / ſondern vorher ein wenig abwelcken laſſe. Alles Obſt ſoll nicht unter einander unordentlich / ſondern fein neben einander auf die Hurten gebracht / anfangs bey einer gelinden Wärme überdörret / und folgends per gradus caloris zur rechten Mäßigung geführet werden. Was gar edle Birnen ſind / werden ſelbige entweder gantz / oder was groß iſt / von einander geſchnitten / in Zucker geſotten / hernach gemächlich gedörret / mit Zucker beſtreuet / und alſo zum Confect aufgehoben: Wie auch die Pferſiche zerſchnitten / in Zucker ein wenig geſotten / mit geſchälten Mandeln an ſtatt ihrer Kern belegt / und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet werden.

Die Pflaumen ſetzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr⸗Bretter oder Hurten / die alle mit einer höltzernen Leiſten müſſen umfangen ſeyn / und dörret ſie alſo nach und nach.

Die Weichslen oder Kirſchen werden etwas dicker aufgeſchüttet. Nur dieſes iſt bey allem Dörren fleißig in Acht zu nehmen / daß man dem Obſte anfangs nicht zu ſtrenge Hitze gebe ; Dann / wann die inliegende Feuchtigkeit gar zu ſtarck und jähe die übermäſſige Hitze empfindet / ſiedet ſie ſo mächtig auf / daß die Haut davon berſtet / der beſte Safft ausrinnet / und alſo das Obſt untüchtig werden muß. Wann man aber den Anfang fein gelinde macht / ſo vertrocknet die Feuchtigkeit gemählich / bleibet beyſammen / und macht das gedörrete Obſt ſafftig und wohl⸗geſchmackt. Daher werden die Dörr⸗Hurten oder Bretter in den Dörr⸗Stuben 3. 4. oder mehr hoch über einander geleget / daß wann etliche gar zu viel Hitze leiden / man ſolche auf die Oerter / ſo von der Hitze am wenigſten betroffen werden / hinbringen und auswechſeln möge ; Derowegen ſind auch die Dörr⸗Stuben am bequehmſten / weil man dieſes in den Back⸗Oefen nicht ſo anſtändig verrichten kan.

Alles gedörrete Obſt wird in groſſen von gewiſſen Abſätzen getheilten Trögen oder Truhen / oder wann man die Menge hat / in Fäſſern eingeſchlagen / und an kühle Oerter gebracht / und daſelbſt verwahret.

Ochſen⸗

Ochſen- oder Rind-Fleiſch/ Caro Bovina vel Bubula, iſt ein ſehr nahrhafftige/und faſt unentbehrliche Speiſe/ deren man ſich nimmer überdrüßig eſſen kan; Dahero auch kluge Hauß-Väter / Jährlich mit Einſchlachtung eines oder mehr Ochſens / groſſe Hoffhaltungen / aber täglich / oder doch wöchentlich / die Küche damit provediren. Die alten Römer nenneten den Ochſen einen Geſellen des Menſchens in den Ackerbau/ item Cereris Miniſtrum, hielten auch denſelben ſo hoch/ daß/ ſo jemand freventlich einen Ochſen erſchlug / er ſo wohl am Leben geſtraffet wurde/als wann er den Hauß-Herren ſelbſt erſchlagen hätte.

Heutiges Tages werden die gröſten und fetteſten Schlacht-Ochſen / die man in die Haußhaltung bedarff/ aus Pohlen / Ungarn/Schonen/Jütland und Frießland / zu uns in Teutſchland gebracht; Wiewohl ein jedes Land/ welches gute Vieh-Weyde hat / und Fleiß auf deren Maſtung wenden will/ ſich/ in ſich ſelbſt / ein gut Stück Rind-Fleiſch auf die Tafel ſchaffen kan / ohne daß er ſolches aus obigen Ländern holen dürffe.

Von extraordinairen groſſen und fetten Ochſen iſt aus denen Hiſtorien bekandt / daß dem Grafen von Hochſtraten zu Mecheln einsmahls ein ſo groſſer Frieſiſcher Ochs verehret worden / welcher 25. Centner und 28. Pf. gewogen.

Als Heinrich III. nachmahls Königs in Franckreich / A. 1574. zum König in Pohlen erwählet worden / wolten die Dantziger ihm eine ſeltzame Verehrung bringen; Lieſſen derohalben einen ſehr groſſen Ochſen mäſten/ welcher 9. Jahr alt / und vom Haupt an/ 5. Ellen lang war; Wie aber dieſer König Heinrich (nach Abſterben ſeines Bruders) bald wieder aus Pohlen entwitſchte / iſt gedachter Ochs zu Dantzig geſchlachtet worden / und hat 3000. Pfund gewogen. Anno 1570. wurde ein fetter Ochſe nach Antorff gebracht / welcher 3200. Pfund gewogen.

Ungarn und Siebenbürgen haben einen ſehr groſſen Uberfluß an Ochſen. Im Zoll-Hauſe zu Wien / in Oeſterreich iſt beobachtet worden/daß in einem Jahr mehr als 80000. Ochſen aus Ungarn in Teutſchland getrieben worden. In Siebenbürgen iſt eine ſo groſſe Menge Ochſen / daß auch einer von den allergröſten zum öfftern vor etliche Gülden verkauffet wird.

Jütland treibet Jährlich über 70000. Ochſen in fremde Länder aus/ woſelbſt ſie völlig geweydet und fett gemachet werden.

Zu Wedel / in der Hollſteiniſchen Graffſchafft Pinnenberg / wurde vor Zeiten Jährlich ein ſolcher Handel zwiſchen den Dähniſchen und Niederländiſchen Kauffleuten mit Ochſen getrieben / daß allein zu beſagtem Wedel bis 20000. Ochſen verhandelt / und über die Elbe in fremde Länder verführet

ret worden. In der Inſel Madagaſcar wird eine ſehr groſſe Menge Ochſen gefunden / daß ſie auch um ein geringes Geld können erhandelt werden / maſſen Mandeslo in ſeiner Reiſe-Beſchreibung berichtet / ſie hätten alle Tage / ſo lange ſie da geweſen / 4. Ochſen für 40. lange Schnüre von Glas und Stein gemachte Spangen / worunter etliche von Bern-Stein geweſen / an ſich gehandelt: Item für 10. oder 12. Daumen breite Meßinge Arm-Ringe hatten ſie einen ſchönen fetten Ochſen bekommen / der mehr als 30. Thaler werth geweſen / und für eine alte Trompete erlangten ſie 4. fette Ochſen.

Bey dem Einkauff und Schlachten des Rind-Viehes iſt vornemlich Acht zu geben: Erſtlich auf ihre Heymath und Geſchlechts-Art / als / da wird das Pollniſche und Hungariſche Rind-Fleiſch zwar vor ſchmackſam und nahrhafftig / aber dabey vor grob-dratig und hart-verdaulich gehalten. Denen Eyderſtädiſchen und Jütländiſchen Ochſen leget man ein gutes Fleiſch / aber auch ſchwere und groſſe Knochen bey; Da hingegen die Schohniſche / vor allen aber die aus der Inſul Bornholm kommende Ochſen / niedrig und dünn von Beinen ſeyn / ein mit Fett durchwachſenes / gleichſahm marmorirtes Fleiſch haben. Das Irrländiſche / item das von Archangel kommende eingeſaltzene Rind-Fleiſch / hat alle Qualitäten / welche daran können deſideriret werden; Wie dann auch viel vornehme Familien in den See-Städten / welche Schiffs-Gelegenheit darzu haben / ſich Jährlich damit verproviantiren.

Zweytens / auf ihr Alter / dann ſo lange ein Ochs noch jung / und durch die Arbeit noch nicht geſchwächet iſt / ſo giebet ſein Fleiſch viel und ſtarcke Nahrung; da hingegen an den alten es hartdaulich iſt / und nicht leicht durch die Adern paſſiren will / zumahl da Galenus lib. 3. Aliment. c. 1. dafür hält / daß insgemein alles Ochſen-Fleiſch zu trucknen und Melancholiſchen Geblüte Urſache gebe / welchen aber der luſtige Engelländer Ludovicus Ruzæus in præfat. ad Problem. Antariſtot. keinen Glauben zuſtellen will / ſondern vielmehr ſagt: Wo findet man auf der Welt ein Volck / das hurtiger / frölicher / und in Farben lebhafftiger ſey / als die Engeländer / und dennoch iſſet keine Nation mehr Rind-Fleiſch als ſie; Ja ich würde nicht liegen / wann ich ſagte / daß allein in der Stadt Londen / in einem Monathe mehr Ochſen-Fleiſch / als in gantz Spanien in einem Jahre verzehret würde; Sintemahl ſie / die Engeländer / auſſer dem Hamel-Fleiſch faſt keine andere Speiſe zu ihrer Nahrung gebrauchen / und ob ſie gleich viel andere Neben-Gerichte bereiten / ſo mißbrauchen ſie ſelbige doch nur zur Leckerey: Das Rind-Fleiſch hingegen bleibet ihnen allezeit die Baſis oder der Grund / welches dann nicht

nur von den gemeinen Mann / ſondern auch von groſſen und vornehmen Herren / ja ſo gar von den zarten Frauenzimmer zu verſtehen iſt / die wie Roſen blühen / allezeit luſtig ſeyn / und durch das viele Rind-Fleiſch-eſſen / kein Melancholiſch Geblüte zeugen. Bis hieher beſagter Author.

Dieſes iſt nur noch von den Unterſcheid junger und alter Ochſen zu bemercken / daß dieſe gemeiniglich mehr Fett / ſonderlich an Nieren-Talch als jene haben ; Hingegen kochet auch ihr Fleiſch und Fett mehr ein / als jener / welches hingegen im Sieden gleichſam aufquillet / anſehnlicher / ſafftiger und dicker wird / und das Fett bey ſich behält / auch nicht ſo viel Holtz zum gahr-kochen / als das alte Fleiſch erfordert.

Drittens / auf ihre Weyde und Maſtung ; Wieviel aber an guter Weyde gelegen / bezeuget das Ausführen ſo vieler tauſend Ochſen Jährlich aus Schohnen und Jütland / welche nach dem Rhein-Strom / und die Gras-reiche Niederländiſche Provintzien hingetrieben / und daſelbſt in einen Sommer / durch die gute Weyde / Speck-fett gemachet werden ; Alſo / daß ſie in dem Herbſt mit Luſt zu ſchlachten ſeyn ; Es ſeynd aber die Weyden entweder mager und ſandig / und geben alſo dem Schlacht-Vieh wenig Nahrung und Subſtantz / oder kalt-gründig / naß und feucht / davon das Vieh zwar aufgeblaſen wird / ſolches Fleiſch aber / wann es nicht bald weggeſchlachtet wird / zimlich wieder wegfält / oder doch auch nicht ſo compact iſt / als dasjenige / welches auf guter fetter Gras- und Klee-reicher Weyde / item auf fruchtbahren Bergen / wie in den Schweitzer-Gebürgen zu finden / geweydet wird.

Die Maſtung auf dem Stall betreffend / iſt dabey wieder zu bedencken / ob ſie mit guten geſchroten Korn / und reinen Heu / oder bloß mit Träbern / oder ausgepreſten Lein-Kuchen geſchehen ſey ; Jenes / nemlich das Korn / giebet ein derber und Nuß-körniger : Dieſes mit Träbern oder Lein-Kuchen ein weichliches Fleiſch / in eben ſo mercklichen Unterſcheid / als zwiſchen Buch- und Eicheln-Maſt / bey den Schweinen zu ſpühren iſt.

Vierdtens / auf die Jahrs-Zeit; Alſo iſt leichtlich zu erachten / weil die Ochſen im Frühlinge / wegen des alsdann noch geringen Graſes / nicht viel Fett geſetzet haben / daß ihr Fleiſch um ſelbige Jahrs-Zeit nicht ſo gute Nahrung gebe ; Hingegen weit beſſer ſey / wann das Gras und die Kräuter ſtarck werden / und bald Saamen ſetzen wollen / daher auch die Vieh-Märckte zum Theil mit um dieſer Urſache willen / im Herbſte angeleget ſeyn ; Jedoch iſt dieſes nur von denen Weyd-Ochſen / nicht aber von denen den gantzen Winter über ausgemeſteten / und in warmen Ställen gehaltenen Maſt-Ochſen zu verſtehen / als welche zu jederzeit delicat, und mit Nutzen zu verſpeiſen ſeyn.

Die **Nutzung des Rind-Flei-ſches** geſchiehet auf unterſchiedliche Manier: Entweder iſſet man ſolches friſch / aus Saltz und Waſſer abgekochet / oder es wird eingeſaltzen / und ſo aus dem Saltz verſpeiſet / da es dann **Pöckel-Fleiſch** heiſſet / oder / man nimt es / wann es einige Tage in Saltz gelegen / und hänget es in den Rauch / oder man beitzet es in Eßig ein. Von jeder Art Zubereitung etwas weniges zu gedencken

So wird das Rind-Fleiſch entweder friſch / nachdem es geſchlachtet worden / verſpeiſet; Dabey dann wieder zu beobachten / daß ein friſch-geſchlachtes Fleiſch / welches noch nicht recht erſtorben / und zum wenigſten 24. Stunde gehangen hat / nicht ſo mürbe iſt / als ein Fleiſch / welchem die rechte Zeit zu erkälten gegönnet worden; Wiewohl ſolches in Volck-reichen Städten / bey Arméen und Hofhaltungen ſehr wenig conſideriret wird / die Zeit und Gelegenheit es auch nicht allezeit leiden will / indem es offt warm aus / warm ein kommt / wie es bey dergleichen Würſt-machen heiſſen muß; Ein anders iſt es in wohl-beſtellten Republiquen, da beeydigte Schlächter oder Fleiſchhauer ſeyn / welche viel Vieh in Vorrath / und ihr ordentliches Schlacht-Hauß / auch gewiſſe Kunden und Abnehmer in der Stadt haben. Dieſe müſſen vermög ihrer Ordnung / des Tages vorher / ehe es Marckt-Tag iſt / ihr geſundes Vieh in die Stadt zum Schlacht-Hauſe bringen / und daſelbſt öffentlich ſchlachten / folgends eine Nacht darinnen hangen laſſen / und alsdann erſt zu Marckte führen / weil / ſo bald das Leben aus einem Viehe tritt / die Erſterbung erſtlich durch mürb-machen / und folglich die Fäulniß die Stelle einnimmt / zu welcher letztern man es aber nicht gerne kommen läſt / ſondern / wann erſt die Mortification durch gebührende Zeit / in denen ſtarcken Fibris und Faſern ihre Würckung gethan / hernach damit zum Feuer und zum Zubereiten geeilet wird.

Solche Zubereitung geſchiehet nun entweder bloß aus Waſſer und Saltz / da man das friſche Fleiſch ſeine gebührende Zeit / und nachdem man es mürbe oder etwas härtlich (welches einige Reuter-gahr / item auf Engliſch gekocht heiſſen / weil die Engeländer viel von einem Stücke ſafftigen Rind-Fleiſches / bey deſſen Aufſchnitt der natürliche Jus oder halb-blutige Safft noch herauslaufft / halten) haben will / lang oder kurtz ſieden läſt; folglich daſſelbe / es ſeyn gleich kleine zerhauene oder anſehnliche Schüſſel-Stücken zu Tiſche träget / Senff oder Merrettig dabey in einen Neben-Schüßligen aufſetzet / auch wohl den Marrettig gar darüber gieſſet / oder ein groſſes Stück Fleiſch mit grünen Peterſilien-Kraut beſtreuet / oder auf andere Art daſſelbe / und deſſen Schüſſel-Rand auszieret.

Man nimmt auch wohl den Sähmer des Hinter-Viertels / machet aus ſol-

ſolchen ein Gehackels / mit Fett vermenget / welches eine gut Pott-Paſtete / eben wie das Kalb-Fleiſch giebet. So kan man auch hiemit die kleinen Paſteten füllen / wann man etwas Zwiebeln / Weinbeer-Safft / Stachel-Beeren und Gewürtz darzu thut.

So man auch dieſes Fleiſch in Schnitte / als zwey Finger dick zerſchneidet / und ſolche hernach mit einen Stock oder Roll-Holtze fein mürbe klopfet / hierauf in einen Topff mit Saltz ſiedet / und wann es gahr iſt / Wein / Verjus oder Weinbeer-Safft / oder an deſſen ſtatt nur Wein-Eßig und Gewürtz / ein wenig Pomerantzen-Schaalen und Lorbeer-Blätter darzu thut / ſo wird es ebenfals ein angenehm Eſſen ſeyn.

Man ſpicket auch wol die gröſten Stück Rind-Fleiſch mit groß-geſchnittenen / und in Saltz und Pfeffer umgekehrten Speck / eben als das Fleiſch ſo man in kurtzer Brühe kochet / ſchläget es aber zuvor wohl mit einen Roll-Holtz / und ſiedet es hierauf in einen wohl-zugedeckten Topff / ſo lange bis die Brühe gantz eingeſotten / ſo hat man einen ſchönen Boeuf ala mode.

Die Mürb-Braten / welches ein ſchön Stück Fleiſch / ohne Knochen / aus den Ochſen iſt / ſiedet oder brätet man / die allerkleineſten und dünneſten nimmt man zum Geröſtels oder Grilladen, die man in Ermangelung des Spieſſes auf den Roſt / oder in einer Pfanne braten kan / dasjenige aber / welches man den Sauer-Braten heiſſet / und auf deſſen Seiten kleine Knochen ſitzen / muß man nicht gar zu lange am Spieſſe braten / ſondern es zimlich roh eſſen / dann wann es zu ſehr bratet / wird es ſeinen Safft als die beſte Krafft verlieren. Wann man es nun vom Spieſſe gezogen / mag man es in der Schüſſel in Stücken zerſchneiden / und eine Brühe von Saltz und Waſſer darüber machen: Hierauf wieder auf einer Glut-Pfanne etwas ſieden laſſen / und ein wenig Wein-Eßig / Pfeffer und ander Gewürtze darzu thun.

Insgemein wird auch ein gutes anſehnliches Stück aus dem Ochſen gebraten / und alsdann ein Rinder- oder Ochſen-Braten genennet; Dieſe ſeynd ſonderlich ſehr gebräuchlich in denen See-Städten / um die Herbſt- und Schlacht-Zeit / da ein Hauß-Vater vermeynet / der Jahrs- und Schlacht-Zeit / oder vielmehr dem alten Herkommen kein Genügen gethan zu haben / wann er nicht alsdann von ſeinem eingeſchlachten Ochſen ſeine Familiam und andere gute Freunde mit einen ſtattlichen Rinder-Braten regaliret; Was aber dabey vor Mißbräuche vorgehen / iſt unter dem Worte **Schlachten** ausführlich erzehlet worden.

Wie zuweilen rohes Rind-Fleiſch in der Eil in dünne Stücken zerſchnitten / und auf den Roſt gebraten / auch braff mit Saltz und Pfeffer vorher eingerieben / und alsdann Charbonnade, Roſt- oder Kohlen-Brätlein / Italiä-

niſch (Braggiolle genennet) daraus gemachet werde / ſolches iſt unter dem Worte **Fleiſch** zu erſehen.

Von dem eingeſaltzenen Ochſen-Fleiſch vide unter dem Worte **Pöckel-Fleiſch.**

Jngleichen von dem räuchern des Fleiſches unter dem Worte **Räuchern**: Und von dem eingebeitzten unter dem Worte **Beitzen.**

Jn groſſen Städten / wo man das Fleiſch täglich aus der Fleiſch-Banck nach Belieben / in ſo groſſer und kleiner Quantität als man will / haben kan / wird ſelten von der Bürgerſchafft eingeſchlachtet / auſſer nur in denen Nordiſchen See-Städten / wo ſie mehr als in denen Mittägigen Ländern der geſaltzenen Speiſen ſich gebrauchen. Es thut aber eine Familia wohl / welche täglich zur Fleiſch-Banck ſchicken muß / daß ſie einen eigenen und beſtändigen Metzger ſich erwähle / welcher in der Abſicht ihrer beſtändigen Kundſchafft und Abnahme / ſich auch immer auf gut Fleiſch richte / und beyläuffig wiſſe / was ihm in ſolche groſſe Haußhaltungen anzuſchaffen gebühren will: Einen ſolchen gewiſſen Schlächter bezahlet man nun Wöchentlich oder Monathlich / nach dem von der Obrigkeit geſetzten Tax, ſchicket auch allezeit ein Buch mit / in welchen der Schlächter / was er an die Köchin oder den Koch / oder wer ſonſt das Fleiſch abholet / geliefert hat / aufgezeichnet werde. Wann ſolches nach Hauſe kommt / muß es von der Beſchlieſſerinn oder Ausgeberinn / oder wem ſonſt die Oeconomie anbefohlen / nachgewogen und nachgeſehen werden / ob es mit dem notirten Gewichte überein komme. Dieſes geſchiehet alles darum / damit ungetreues Geſinde nichts heimlich davon weg practicire / oder ſo man ihnen jedesmahl Geld mit zu Marckt giebet / ſchlechteres Fleiſch in wohlfeilern Preiß davor einkauffe / das übrige aber in ihren Beutel ſtecke / dadurch aber des Herrn Tiſch übel bedienet wird. An Oertern wo es gebräuchlich / daß die Hauß-Mütter ſelbſt zu Marckte gehen / brauchet es dieſer Vorſorge nicht. Jn groſſen Haußhaltungen aber iſt ſie allerdings nöthig.

Bey groſſen Solennitäten / als etwan auf Crönungs- Geburts- und Einzugs-Tägen / item bey Frieden-Schlüſſen / groſſen Königlichen und Fürſtlichen Beylagern wird offt ein gantzer mit allerhand Wildpret und andern Geflügel gefülter und geſpickter Ochſe gebraten / und hernach / wann erſt der hohen Herrſchafft ein Stück davon præſentiret worden / dem Volcke preiß gegeben. Vide hiervon ausführliche Erzehlung unter dem Worte **Käyſerliches Crönungs-*Banquet*.**

Wann bey denen vornehmen Türcken ein Sohn beſchnitten wird / welches bey ihnen vor eine ihrer gröſten Solennitäten paſſiret / ſo wird ein gantzer Ochs / in welchen ein Hammel / und in denſelben eine Henne / in der Henne aber

aber Ey ſtecket / gebraten / und ſo lange am Feuer gehalten / bis es alles / auch ſo gar das Ey gahr iſt / worauf es denen nächſten Bluts-Verwandten zu verzehren hingegeben wird.

Den Urſprung der Gewohnheit / einen gantzen Ochſen bey dergleichen ſolennen Feſtivitäten zu braten / wollen etliche von denen Römiſchen Triumphis herführen / da dem Jovi Capitolino ein gantzer Ochſe aufgeopffert worden. Vide Sigonium lib. 1. Antiqu. Civ. Rom. p. 81. Hoppingium de jure inſigni. p. 149. Denen aber widerſpricht Lampadius in denen Politiſchen Reichs-Händeln p. 32. da er von der Crönung Rudolphi I. ſchreibet: Die Crönung iſt folgends auf den Tag Allerheiligen in Aach fürgenommen / und mit groſſen Jubeliren aller Fürſten und Reichs-Stände vollzogen worden; Wobey Hoſmannus von Wahl- und Crönungs-Tagen der Meynung iſt / daß damahls zum erſten mahl das Braten eines gantzen Ochſen / mit Anfüllung der Rephüner und anderer Vögel vorgenommen worden. Von dieſer Fülle des Ochſens / wie ſie zu Kayſers Maximiliani I. Crönungs-Zeiten geweſen / iſt zu leſen der Oeſterreichiſche Spiegel der Ehren lib. 5. c. 33. Woſelbſt ſtehet: Auf dem Marckt lieff ein Brunnen mit Wein / und ward gegen über ein gantzer Ochſe gebraten / in welchen ein Schwein / in dieſen eine Gans / in der Gans ein Huhn / und in dieſem ein Vogel ſteckte. Von des Maximiliani II. Crönung ſchreibet Goldaſt. p. 270. in den Reichs-Händeln: Es iſt auch ein Ochſe den alten Herkommen nach / gebraten worden / und zwar folgender maſſen: Vor den Römer / nicht fern von Röhr-Brunnen / welcher zu einen Wein-Brunnen zugerichtet worden / hat man eine groſſe hohe Küche aufgeſchlagen / darinn ein geſchlachter Ochs gantz unzerhauen mit den Kopff und Füſſen geſtecket / welcher auch geſpicket und angefüllet geweſen / mit allerhand Thieren / als einen Schwein / Hammel / Rehe / Spanferckel / Enten / Rephünern / Pfauen / Kramts-Vögeln / Gänſen / Hünern und Brat-Würſten / ſolchen Ochſen hat man am Sonntage vor der Crönung angefangen zu braten / und hat gewähret bis auf dem Montage. Wie es bey des Kayſers Leopoldi I. Crönung gehalten worden / davon berichtet das Diarium Europæum p. 1. p. 919. folgendes: Dieſen Tag ward zu Franckfurt der auf die Kayſerliche Crönung zu braten gewidmeter Ochs / mit verguldeten Hörnern / und mit gelben / weiſſen und ſchwartzen Tuch bedecket / von etlichen Fleiſcher-Knechten durch die fürnehmſten Gaſſen der Stadt herumgeführet / ſelbige Nacht noch geſchlachtet / und des folgenden Tages alten Gebrauch nach / alſo gantz ohne Eingeweyde / an einen höltzern Balcken / den 2. Perſohnen vermittelſt 2. Rädern herumdrehen könnten / angeſtecket und feſt gemachet / da

da er dann in der auf dem Römer-Platz von Brettern hierzu bereiteten Küchen/ bis auf dem beſtimmten 22. Tag Julii bey langſamen Feuer gebraten/ auch mit allerhand Feder-Vieh beſpicket worden. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Kayſerliche Wahl und Crönungs-*Banquet*.**

**Ochſen-Füſſe und Maul/** werden zwar vor eine grobe unverdauliche Speiſe gehalten/ aber von denen die gute Mägens haben/ ſonderlich von Pohlen und Moſcowitern ſehr viel aus Eßig/ Baum-Oehle und Zwiebeln gegeſſen/ wie es dann/ wann ſie ſonderlich fein mürbe geſotten worden/ ein angenehm Eſſen ſeyn; Man pfleget ſie auch warm mit einer guten Brühe aus Eßig/ Butter/ etwas Wein/ Zucker/ Nägelcken und Corinthen zuzurichten/ ſonderlich aber die Ochſen-Mäuler/ und von ſolchen die Gaumen unter die Paſteten-Ingredientien und Olypodrigen zu verbrauchen.

**Ochſen-Kaldaunen/** werden aus Saltz und Waſſer gekochet/ entweder ſo blos zu Tiſche gebracht/ oder mit einer Brühe/ und in Butter geröſteten Würffel-weiſe geſchnittenen Brodt übergoſſen/ zuweilen auch in länglichen Striemen eingeſchnitten/ mit etwas Fleiſch-Brühe/ Wein-Eßig/ Butter und Gewürtze nochmahls durchgeſtovet/ und ſo zu Tiſche gebracht.

**Ochſen-Marck**/ vide **Marck.**

**Ochſen-Schlund.** An dieſen/ wann er halb gahr aus dem Kaldaunen-Keſſel kommt/ muß man die Haut/ wo ſie die Zunge berühret/ abziehen/ hernach ſchneidet man ihn in Stücke/ und fricaſſiret ihn/ eben wie die junge Hüner oder Tauben; Man kan auch ſolche Stücklein mit andern Fleiſch/ wie ein Olypodrigo kochen/ auch in allerhand Paſteten ſetzen/ wie die Hahnen-Kämme und Lebern.

**Ochſen-Talch oder Unſchlitt.** Hiervon wird das Nieren-Talch entweder friſch geſotten/ und unter andere Speiſen verbrauchet/ oder auch ausgeſchmoltzen und Lichter davon gezogen.

**Ochſen-Zungen** werden entweder friſch oder eingeſaltzen oder geräuchert genoſſen; Friſch läſt man ſie in guter Brühe ſieden/ iſſet ſie alsdann aus Eßig/ oder ſpicket ſie mit Speck/ und brätet ſie am Spieß. Man machet auch eine Brühe von Wein/ Wein-Eßig/ Pfeffer und Negelein/ ſamt etwas Zucker und Zimmet darüber.

Die Ochſen-Zungen einzuſaltzen geſchiehet auf folgende Weiſe: Man ſaltzet ſie vor ihrem Erſterben gantz friſch/ ſie wird aber zuvor in laulichtem Waſſer gewaſchen/ und wohl gereiniget/ damit alles Blutige heraus komme; Hernach wäſchet man ſie wieder in kaltem Waſſer/ trucknet ſie ſauber ab/ und

ſaltzet ſie darauf ein / kehret ſie aber offt um / damit das Saltz allenthalben durchdringe. Nach 10. oder 12. Tagen nimmt man ſie heraus / bindet einen Faden durch das ſpitzige Ende / wickelt ein Papier um die gantze Zunge / daß der Ruß oder Rahm nicht darauf falle / und ſie verderbe; Hänget ſie hierauf in den Schorſtein und laſt ſie räuchern. Wann man nun vermeynet / daß ſie genug geräuchert / nimmt man ſie heraus / und hänget ſie an einen truckenen Ort.

Wann man ſie nun ſieden will / legt man ſie zuvor in laulicht Waſſer / daß ſie weich werde; Hernach ſchabt und reibt man ſie / und läſt ſie hierauf in Waſſer mit feinen Kräutern / oder auch nur ohne ſolche ſieden. Wann ſie gahr iſt / ziehet man ſie auf / trucknet ſie wohl ab / bieget ſie auch / weil ſie noch warm iſt / ziehet alsdann die Haut ab / um ſie deſto lieblicher und zierlicher zu machen; Wiewol ſie ſich beſſer in der Haut halten / auch nicht ſo leicht trucknen und hart werden. Endlich beſteckt man ſie mit Gewürtz-Negelein / und bringet ſie zu Tiſch.

Heutiges Tages kommen viel geräucherte Ochſen-Zungen aus Churland / wegen des häuffig daſelbſt zur See weggeſchlachteten Viehes / item aus Ungarn und Pohen / Irrland und Moſcau.

**Ochſen-Zunge** / ein alſo genanntes Kräutlein / Lateiniſch Bugloſſum anguſtifolium majus C. B. Bugloſſum vulgare Matth. Tab. Italicum flore Cœruleo, groſſe oder Welſche **Ochſen-Zunge** / hat viel länger und breitere Blätter / als die wilde. Galenus lib. 6. Simplic. hält ſie für warm und feucht. Hoffmannus lib. 2. c. 42. für warm im 1. Grad / und für feucht im 2. Grad; Wiewol ſie von einigen unter die kühlende Dinge gezehlet wird.

Was ihre andere Tugenden betrifft / da ſtimmen Galenus am bemelten Orte / und Dioſcorides lib. 4. c. 112. überein / daß Ochſen-Zungen im Wein geleget / und davon getruncken / das Hertz erfreuen / und dieweil ſie einige Süßigkeit bey ſich haben / ſo dienen ſie zu ſcharffen Hälſen.

Mit der Ochſen-Zunge iſt ſehr nahe verwandt die *Bormge*, Borrago, wie ſie dann auch Bugloſſum latifolium vel vulgare heiſt. Es wird ihrer in den alten Schrifften nicht gedacht; Sie iſt aber eine Art der Ochſen-Zungen / und ſoll derhalben alles / was von jener Temperament und Tugend gemeldet worden / auch von dieſer verſtanden werden.

In der Küchen nützet man zwar nur die Blätter wegen ihrer Hertzſtärckenden Krafft / aber ſie verderben die Farbe der Suppen / und machen ſie ſchwartz; Weil ſie noch zart ſind / miſchet man ſie mit unter die Salat-Kräuter. Die Blumen aber ſind ſehr angenehm / wenn man die Speiſen / Potagen / und Salate damit auszie-

zieret / und dis nicht allein wegen der ſchönen Farbe / ſondern auch wegen ihres lieblichen Geſchmacks / welcher keinen Menſchen zuwider iſt; Daher ſie dann auf den Apothecken unter die vier berühmte Flores Cordiales mitgezehlet werden.

**Oel** / Oleum, Fr. *Huile*, in ſolchen findet ſich ein mercklicher Unterſchied / weil die Oliven / daraus man das Oehl bereitet / nicht alle gleich ſind; Dannenhero entſtehet Oleum Omphacinum, welches aus denen unreiffen Oliven gepreſſet wird / und deswegen gantz widrige Eigenſchafften hat / indem es kühlet / trucknet und zuſamen ziehet; Wiewol dieſes alles von denen friſchen zu verſtehen iſt / ſintemahl mit dem Alter auch dieſe Qualitäten ſich in die Wärme verändern. Dis Omphicinum wird ſehr viel in der Medicin in heiſſen Ländern gebraucht / nach Teutſchland aber kommt es gar nicht.

Oleum commune oder Baum-Oel / aus reiffen Oliven gepreſſet / hat das erſte Jahr eine grünliche Farbe / und iſt ein ſüſſes und angenehmes Condiment, auch in ſeinen Qualitäten ſo moderat, daß es Galenus zwiſchen Wärme und Kälte / Feuchte und Trockene ſetzet. Nach Verlauff eines Jahres aber / und noch mehr in folgender Zeit / fängt es an gelb / hitzig und ſtinckend zu werden / und alsdann iſt es im 2. Grad der Hitze und Trockne. Die Landſchafften / ſo uns Teutſchen den meiſten Baum-Oel zuſenden / ſind Spanien / Italien / Portugal und Franckreich; Man ſehe aber wohl zu / allezeit ein ſchönes klares weiſſes Oel / welches wie Waſſer ſo hell / und ohne einigen Geruch iſt / zu bekommen / dann das alte / gelbe und rantzige Oel iſt ungeſunder und auch unangenehmer zu eſſen; Ja / es ſchreiben gar einige Authores, daß in denen hitzigen Ländern / aus welchen das Oel zu uns gebracht wird / die mit Ausſatz / Krätze und Frantzoſen behafftete Leute ſich darinn zu baden pflegen / welches hernach von gewinnſüchtigen böſen Leuten aufgekauffet / und vor Kauffmanns-Gut ausgeſchicket wird. Vide hiervon ein mehres in unſerm neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin unter dem Wort **Oel**.

Diejenige Nationes, ſonderlich die Griechen und Moſcowiter / welche ſtrenge Faſten halten / gebrauchen ſich viel des Oels / um ihre Speiſe damit zuzurichten / und ihre Fiſche und Kuchen darin zu backen.

In vielen Provintzien Teutſchlands / abſonderlich in Schleſien / Böhmen und Mähren / muß das arme Dienſt- und Bauer-Volck mit Lein-Oel auf ihrem Salat und Speiſen / an ſtatt des Baum-Oels / vor lieb nehmen.

*Oenogarum*, vide *Condimenta*.

**Oeſters** / vide **Auſtern**.

**Oeſterreichiſcher und geſamter Kayſerlichen Erb-Länder**

Speiſen und Victualien, ſolche ſoll uns der Author des curieuſen Tractats: **Oeſterreich über alles/ wann es nur ſelber will**; in folgenden ſeinen eigenen Worten zu erkennen geben:

Cap. X. p. m. 40. ſchreibet er: Den nächſten Ort nach denen beyden edlen Metallen (nemlich Gold und Silber) erfordert die Leibes-Nahrung und was dahin gehörig; Für allen aber das Haupt-Gewürtz/ das werthe Saltz/ deſſen Oeſterreich und Ober-Steyermarck einen Uberfluß/ Schleſien auch ſeinen Theil/ Ungarn aber ſowol an Stein- als anderm Saltz eine ſolche Menge hat/ daß von dannen allein die Erb-Länder zwey- und dreyfach zu verſehen wären. Neben daſſelbe ſtellet ſich das liebe Brod/ wohin fürnemlich Korn/ als Weitzen/ Roggen und Gerſten gehörig. Hernach folgen die Gemüſe- und Hülſen-Früchte/ alsdann das Obſt und die Baum-Früchte/ nicht weniger allerhand Kräuter und Garten-Gewächſe. Ferner das Fleiſch/ wohin die Vieh-Zucht/ als Rinder/ Schaafe/ Ziegen/ Schweine/ mit ihrer gehörigen Weyde und Futterey/ auch was davon zur Speiſe abfällt/ als Milch/ Butter/ Käſe/ Speck/ Fett; Wiederum das Wildpret groß und klein/ ſamt der Schnabel-Weid/ und das zahme Geflügel-werck zu zählen iſt/ auch die Bienen mit ihrem Honig nicht zu vergeſſen ſeyn. Weiter das friſche Fluß- und Teich- auch zu Trieſt und in Dalmatien das friſche See-Fiſchwerck. Hernach das Geträncke/ fürnehmlich der Wein/ darauf das Bier mit ſeinem Hopffen/ auch Eßig und Brandwein. Endlich aus denen edlen Gewürtzen/ der in aller Welt berühmte Oeſterreichiſche Saffran.

Wem nun das gemeine Sprichwort (die Erb-Lande ſeyen zum Eſſen und Trincken eigentlich gemacht) nicht unbekandt/ der kan leichtlich erachten/ daß alle oberzehlte Dinge nicht nur in Menge/ ſondern auch in Uberfluß fürhanden. Faſt nicht ein einiges aus allen Erb-Landen ermangelt zu ſeiner Gnüge (den Saffran ausgenommen) einiges von obgemeldten Stücken. Und da ja eines/ wie Schleſien/ des Weins benöhtiget/ kan es ſich deſſen bey ſeinem nächſten Mit-Erb-Land erholen/ daß demnach auch ſolcher geſtalt das dafür hinaus gehende Geld/ ſo zu ſagen/ noch beym Hauſe bleibet. Das einige Tyrol verſiehet ſich bey einigen auswärtigen Nachbahren mit Brod/ mehr aus Bequehmlichkeit als Noth/ ſonſten ſolches vielleicht die Oeſterreichiſche Korn-Speicher noch wohl zur Gnüge verlegen könten. Und/ was das meiſte iſt/ die fürnehmſten Stücke/ als Saltz/ Geträyde/ Wein/ Rind-Viehe/ Schweine/ Teich-Fiſche/ Eßig/ Brandwein/ Obſt/ ꝛc. finden ſich alle in ſolcher Fülle/ daß nur die Klage iſt/ wohin mit allem zu gelangen; Nachdeme den Uberfluß anzuwenden/ damit er nicht verderbe/ die Inwohner ſich

faſt zum Luder genöhtiget finden. Oeſterreich und Böhmen führen in ſolchen Uberfluß vor andern den Reyhen/ allermeiſt aber Ungarn/ ſo darinnen gleichſam wie das Europæiſche gelobte Land zu achten. Sein Boden iſt ſo tragbar/ daß an vielen Orten das gemeine Korn in der zweyten Saat den reineſten Weitzen bringt/ und das Graß mit ſeiner Höhe das weydende Vieh beynahe bedecket. Das Gewäſſer iſt ſo faſelhafft/daß es kein ſo ungemeiner Schertz iſt/ zu ſagen: Die Theiß in Ober-Ungarn führe in ihrem Fluß-Bett zwey Theil Waſſer/ und ein Theil Fiſch. Der Wein läſt ſich einiger Orten/ ſonderlich der/ ſo um Tockay wächſt/ dem beſten in der Welt entgegen ſetzen. Das Feld wimmelt von allerhand groß und kleinem Viehe; Die Meyer-Höfe lauffen von Geflügel-werck gleichſam über; Die Lufft iſt voll von ihren gefiederten Einwohnern. Und in Summa, Ungarn iſt eine wahre Brod- Schmaltz- und Fleiſch-Grube/ von deren zu reden ich abbreche/ damit ich nicht einen gedingeten Lobſprecher abzugeben ſcheine.

Capite XI. ſchreibet er: Nach angeführten/ denen Kayſerl. Erb-Landen durch die freygebige Natur verliehenen Gütern/ iſt nun auch deren Abgang zu beſchauen/damit nachmahls/ was desfals an der Natur/ oder dem Menſchlichen Unfleiß hange/ deſto füglicher möge unterſchieden werden. So mangelt uns derowegen unter den ſpeisbaren Waaren/ erſtlich das Nordiſche dröge und geſaltzene See-Fiſch-werck/ zweytens das Indianiſche Gewürtz/ drittens die Welſche und andere auswärtige Lecker-Bißlein oder Friandis-Waaren/ fürnemlich Oel/ hernach Pomerantzen/ Limonen/ Feigen/ Roſinen/ Oliven/ Cappern/ Auſtern/ Sardellen und Reiß (deſſen Böhmen doch nicht gäntzlich beraubt iſt/ und wegen Uberfluß ſeiner Teiche und Waſſerreichen Gründe noch mehr und beſſer haben könte) ferner Toback/ Chocolade, Thée, Caffé, und dergleichen Gattung mehr.

Cap. XII. ſchreibet er: Wann nun unſer Uberfluß und unſer Mangel gegen einander gehalten werden/ ſo muß dieſer letzte gleichſam erröthen/ wann er mit ſeiner Unnöthigkeit und leichter Erſetzlichkeit gegen die Würde unſers Uberfluſſes geachtet/ und auf die Waag-Schale geleget wird. Ich ſage gegen die Würde; Dann/ was iſt in Reſpect Menſchlicher Leibes-Nahrung würdiger/ als das werthe Saltz/ ferner das liebe Brod/ der in ſeiner Natur niemahls hoch genug geachtete/ und nur durch den Mißbrauch verächtlich gemachte Wein/ die Vieh-Zucht/ ſamt dem Feld- und Garten-Bau/die zwey erſte und einige Gewerb unſerer erſten Eltern und der Patriarchen. Wie können die Lecker-Speiſen/ das nur zu Reitzung eines unnatürlichen Appetits dienliche Gewürtz (von welchem der Schwediſ. Reichs-

Rath Julius Coyet nicht unrecht zu ſagen pflegte: Die Holländer ſolten zu ihrem Oſt-Indiſchen Gefräß auch Oſt-Indiſche Mägen mit heraus bringen) das von verderbter Sulz/ ungeſunde/ geſaltzene und geräucherte Nordiſche See-Fiſch-werck/ die gekünſtelte Meth von Honig/ Syrup oder Zucker/ gegen dieſelbe ſich blicken laſſen?

Fällen wir aber das Urtheil nach der Nothwendigkeit: Wer kan des Brods/ des Weins oder Biers/ der gemeinen Erd-Früchte/ des Fleiſches/ des friſchen Fiſchwercks/ des gemeinen Brenn- und Bau-Holtzes/ der Wolle und des Leinwands/ des Leder- und Fell-wercks in vielen Dingen/ der Metallen und Mineralien zu Menſchlicher Nothdurfft entbehren/ wann er gleich mit allen Lecker-Bißlein und Indianiſchen Gewürtzen voll angefüllet/ mit fremden theuren Holtz- und Rauch-Waaren/ auch Edelgeſteinen und Perlen umlegt wäre? Hergegen wie leicht kan dieſer unnützen Dinge derjenige zu ſeiner Nahrung und Subſiſtentz müßig gehen/ der andere vollauf beſitzet? Wer dieſes nicht begreiffen will/ der nehme einem Lande ſein Saltz/ Brod/ Wein/ oder wo die Landes-Art darnach iſt/ das Bier/ das friſche Fleiſch/ Fiſchwerck und die Wolle hinweg/ und laſſe ihn mit ſeinen Gewürtzen/ Lecker-Bißlein und Seiden-Waaren eine Zeitlang hauſen/ ſo wird ſich das Begreiffen in die Hände legen. Mit der Erſetzlichkeit und Unerſetzlichkeit der Güter führet es gleiche Bewandniß. Eiue Sache kan zwar in einem Lande durch zweyerley Wege erſetzet werden; Erſtlich/ durch die Art ſelbſt/ wañ das Land dazu tauglich/ und ſie darinnen erzielet wird/ oder durch eine andere Sach/ ſo jener in dem Gebrauch und Nutzen gleich kommt/ und deren Stelle vertritt. Wo nun ein Land zu dem Acker- und Garten-Bau/ zum Wein-Wachs/ zu der Vieh-Zucht insgemein/ und inſonderheit zu der Schaaf-Weyde/ wegen der Wolle/ untauglich/ auch keine Wild-Bahn zum Fellwerck/ wie auch keine Metallen hat/ da laſſen ſich wahrlich das Brod/ der Wein/ die Erd-Früchte/ das Fleiſch/ Butter/ Käſe/ die Wolle/ das Leder/ das ſo hoch-nöthige Eiſen/ viel weniger Gold und Silber/ und dergleichen/ in der Art ſelbſt (man bringe es dann von auſſen hinein/ ſo aber die Frage nicht iſt/ und mit fremder Dependentz beſchehen muß/ auch zu der Wirthſchafft/ Gold und Silber ausgenommen/ nicht tauget) und eben ſo wenig durch andere Dinge/ nur in wenigen auch gar elend erſetzen; Maſſen mit dem Brod in Lappland und Theils Norwegen durch an der Lufft getrucknete Fiſche/ und in der Schweitz im Emmerthal und anderswo durch trockenen Käſe beſchiehet/ daher die Leute daſelbſt unſer gemeines Brod (welches/ wie Tavernier in ſeinen Orientaliſchen Reiſen auch von dem glückſeeli-

ſeeligen Arabien ſchreibet) wie auserleſene Lecker-Bißlein und Confect anſehen. Wir hergegen könten uns des Indianiſchen Gewürtzes / mittelſt unſerer Innländiſchen guten Kräuter/ leicht mäßigen / an ſtatt des Zuckers noch wol endlich / wie die Römer und Griechen lange Zeit gethan/ den Honig gebrauchen/ das Oehl (deſſen Abgang ohne dem faſt in nichts/ als in dem Salat ſich herfür thun würde) durch unſere Butter erſetzen. Ich erinnere mich/ von glaubhafften Leuten gehöret zu haben / daß der alte Schwediſche General Königsmarck einsmahls die gantze Schwediſche Generalität und viel vornehme Leute herrlich bewirthet/ und als nach der Mahlzeit die Gäſte das fürtrefliche Mahl mit Lob erhoben/ betheuret habe/ daß ſeinethalben die Oſt-Indianer nicht einen Pfenning reicher geworden / maſſen alles mit Teutſchen Gewürtzen / als Roſmarin/ Salbey/ Majoran / Meliſſe und dergleichen wäre zugerichtet worden. Und ob zwar auſſer allem Zweifel das Zuckerwerck darbey nicht ermangelt / ſo iſt doch ſolches mehr ein Weſt- als Oſt-Indiſches Gut. Wobey ich mit wenigem anmercke / daß alles / was aus Weſt-Indien kommt/ weit erträglicher/ als das Oſt-Indiſche Gut ſey / weilen dieſes mit baar Geld bezahlet/ jenes aber durch Europæiſche Manufacturen nur eingetauſchet wird. Dergleichen Königsmarckiſche Mahlzeit ſoll auch eines mahls ein groſſer Pohlniſcher Herr auf offenen Reichs-Tag mit groſſem Lob gehalten haben ; Und wolte ich von unſern Oeſterreichiſchen Köchen weit mehr halten/ wann ſie an ſtatt der Frantzöſiſchen Suppen auf ſolche Schwediſche ſtudirten.

Des Scharbockiſchen unverdaulichen / geſaltzenen und dürren Fiſchwercks / könten wir über unſerm annehmlichen friſchen Fluß- und Teich-Fiſchwerck / und bey unſerm guten friſchen Rind- Kalbs- und Hammel-Fleiſch/ niedlichem zahmen Geflügel/ auch Schnabel-Weide und anderem Wildpret leicht vergeſſen / ja auch viel Dings in der Art ſelbſt erſetzen/ maſſen an ſtatt des Nordiſchen Fiſchwercks wir unſere eigene Ungriſche überflüßige Fiſche in das Ungriſche / noch mehr überflüßige Saltz/ wie dann auch ohne dem ſchon geſchiehet/ bringen und räuchern/ ohne Zweifel auch eine unglaubliche Menge fremder Lecker-Waaren auf unſerm eigenen Boden bauen/ und erziehen/ wann gleich etwas mehr Fleiß und Arbeit bey uns / als auf ihrem natürlichen Boden / dazu gehören ſolte.

Wobey ich dann eine faſt lachenswürdige Sache nicht unberühret laſſen kan / indem man lange Zeit die theure Lecker-Bißlein/ die Ortolani aus Italien und Franckreich / als etwas ſehr rares das Stück um eine Piſtolet auf der Poſt bringen laſſen. Nun ſchickte im vorigen Seculo Hertzog Johann Friederich zu Braunſchweig-Hannover

nover ſeinem Cammer-Diener nach Italien / der ſolche koſtbahre Bißlein auf dem Marckt ſahe / und ihm faſt eine Schande bedüncken wolte / daß ſein Vaterland nicht auch dergleichen unnütze Dinge hegen ſolte. Er nahm derowegen ſich die Mühe / einige lebendige an die Hand zu ſchaffen / und heraus zubringen / da ſich dann befandt / das ſolche fremde / ſeltzame / leckerhaffte Ortolani mit Haut und Federn anders nichts / als unſere wohl-bekandte Zaunkönig lein waren / die ſich vieler Orten in Teutſchland ſo gut als in Italien oder Franckreich fangen / und zweiffels frey / wann ſie gut gebraten / auf die Tafel gebracht würden / auch eſſen laſſen / daß alſo wir einfältige Teutſche bishero nichts / als den fremden Nahmen an ſelbigen bezahlet haben. Wahr iſt jedoch / daß auch eine Art ihrer Mäſtung zu beobachten kommt / welches dann alſo zugehet / daß ſie in eine finſtere Cammer geſetzet / und der Tag blos allein / wann ihre kurtze Futter-Stunden kommen / hineingelaſſen wird / wodurch ſie dann in weniger Zeit zu gehöriger Feiſte gelangen / und die Wälſche Ortolani in Teutſche Zaunkönige metamorphoſiret werden: Sie ſchmecken aber vielleicht nur darum nicht mehr ſo gut / weil ſie nicht mehr ſo theuer bezahlet / und nicht mehr aus Italien und Franckreich auf der Poſt zu uns gebracht werden. Mir fält hier gleichfals bey / wie lange ſich die Welt mit dem Piemontiſchen Roſſoli vexiren laſſen wolle / welches man / ich weiß nicht von was vor Ingrediencen zu ſeyn geachtet / da es doch auf der Welt anders nichts als geläuterter Zucker iſt / mit gutem Brantewein vermiſchet / dem durch wenig Ambra, Jaſmin und dergleichen ein Geſchmack / und in der Läuterung mit gewiſſen Handgriff durchgeſtoſſene Mandeln eine gewiſſe Schmaltzigkeit beygebracht worden. Ich erinnere mich nicht weniger / daß / als ein wohl-bekandter curioſer Mann die Battates ſorgfältig eingemachet / eine Bäurin aus dem Vogt-Lande / ſo dazu kommen / ſich verwundert / daß man ein ſolches unnützes Zeug / wie ſie meynte / mit Fleiß einſetzte / da ſie deſſen zur Genüge in ihren Garten daheim hätte / auch deſſen nicht wüſte loß zu werden. Iſt alſo dieſe Weſt-Indianiſche Delicatezza lange Zeit in Teutſchland / in Qualität eines Unkrauts / einheimiſch geweſen.

Bis hieher beſagter Author, welcher in allen dem / was er von der Gütigkeit / Reichthum / Natur-Gaben / und Uberfluß der Kayſerlichen Erb-Ländern geſaget / die pur lautere Wahrheit geſprochen / wie man ſich dann auch desfals auf die Erfahrung und den Augenſchein ſelbſt beziehen will; Es wiſſen auch ſolches die Einwohner ſich ſo wohl zu Nutzen zu machen / daß wol kein Land unter der Sonnen ſeyn wird / da man ſo wohl als in Oeſterreich durchgehends tractiret wird / und zwar wegen des Uberfluſſes der Victualien

und der guten Policey in billigen Preiß/ ſo gar/ daß auch an vielen Orten in Oeſterreich / wie in Schweden die Gewohnheit eingeführet/ daß in öffentlichen Wirths-Häuſern ein Täfelein aushanget/ auf welchen verzeichnet ſtehet/ was ein Gaſt und Paſſagier, der mit 4. 5. oder 6. Gerichten bewirthet wird/ davor zu geben habe/ und alſo von Wirthen nicht kan überſetzet werden. Jch werde auch nicht irren/ wann ich ſage/ daß vielleicht in Oeſterreich die beſten Köche und Köchinnen der Welt anzutreffen/ und zwar aus Urſache des Kayſerlichen Hoffs/ und der an ſolchen ſich aufhaltenden vielen ausländiſchen Fürſten und Ambaſſadeurs, die ihre eigene Köche mehrentheils bey ſich führen/ welche/ weil ihre Herren groſſen Staat führen/ und ſtattliche Tractirungen ausrichten müſſen/ unter einander certiren/ wer die beſte Speiſen zur Tafel bringen möge; Einer ſiehet/ lernet und erfähret es von andern/ der Teutſche von Jtaliänern/ dieſer von Frantzoſen/ der Frantzoſe von Engliſchen/ und ſo nimmt hernach das Bürgerliche Frauenzimmer auch davon an/ was ihnen eine delicate Küche zu machen nützlich ſeyn kan; Und weil das benachbahrte Jtalien/ das geſegnete Teutſchland/ das reiche Ungarn/ alles mit guten Nutzen in der Kayſerlichen Reſidentz verſilbern kan/ was nur an delicaten Speiſe- und Geträncks-Arten dahin gebracht wird/ ſo iſt dannenhero ſo viel leichter zu ermeſſen/ wie die Wieneriſche/ und ſo vieler groſſen Oeſterreichiſchen/ und reicher Böhmiſcher und Schleſiſcher Herren/ (die reichen Klöſter nicht ausgeſchloſſen) ihre Tafeln müſſen beſetzet ſeyn. An dem Kayſerlichen Hofe ſelbſt/ ſeynd die Spaniſche/ Teutſche/ Welſche und Ungariſche Koch-Arten gleichſahm concentrirt/ und was an denen darzu gehörigen Requiſitis noch fehlet/ ſolches wird durch die in gantz Oeſterreich florirende Handelſchafft reichlich herbeygeſchaffet.

**Oefen**/ Fornaces, Fr. *des Fourneaux*, ſeynd unterſchiedliche Arten/ nach dem Gebrauch worzu ſie emploiret werden; Als/ da ſeynd die gemeine Back-Oefen/ in welchen Brodt gebacken wird/ Oefen/ deren ſich die Paſteten- und Confect-Beckers bedienen/ Oefens/ die Stuben zu heitzen/ Deſtillier-Oefens/ Brat- und Brät-Oefens/ Kalck- Schmeltz- Kühl- und Ziegel-Oefens/ mit welchen 4. letzteren Gattungen unſere Küchen nichts zu thun haben/ ſondern nur mit denen vorgehenden/ welche zur Erwärmung der Zimmer bey uns in Teutſchland/ und zur Zubereitung der Speiſen und Confituren gebrauchet werden. Von jedem dieſen insbeſondere zu reden/ ſo ſeynd die **gemeine Brodt Back-Oefen**/ von welchem unter dem Worte **Brodt** gehandelt worden/ bekannt: Dieſe ſeynd entweder allgemeine oder beſondere; Unter jene verſtehen wir die

Dorff Back-Oefen / deren ſich alle Bauren im Dorffe zu gebrauchen haben / und mit welchen dieſe Ordnung gehalten wird / daß ein Hauß um das andere demſelben zum allgemeinen Gebrauch heitzen muß. In denen Städten haben die Becker jeder ſeinen beſonderen Back-Ofen / in welchen er täglich oder nur zu gewiſſen Tagen in der Wochen / Brodt zum feilen Kauff bäcket. Dieſes Becker-Ofens bedienen ſich andere Bürger in der Stadt ſolchergeſtalt mit / daß ſie den in ihrem Hauſe angerührten und ausgeknetteten Brodt-Teig / nach ſolchem Back-Hauſe hinbringen / und daſelbſt in ſo groſſen und kleinen Brodten / als ſie aus dem Teige formiret haben / ausbacken laſſen / dem Becker / dem der Ofen zugehöret / ein Gewiſſes vor Back-Lohn / weil er den Ofen geheitzet / zahlen.

In eben dieſe Becker-Ofens werden auch von mittelmäßigen Bürgern / die in ihrem Hauſe keine Gelegenheit oder Geräthſchafft zum Braten haben / die rohe Braten hingebracht / und ebenfals von dem Becker gegen ein gewiſſes Back-Lohn gahr gebraten / dabey ſich dieſer in einigen Orten den Vortheil machet / daß er nicht allein zimlich von dem ausbratenden Fett participirt, und an deſſen Stelle wieder Waſſer zugieſſet / ſondern auch zuweilen das Fleiſch ſelbſt credentzet; Wiewohl dieſes nicht generaliter von allen / ſondern nur von einigen eigennützigen kan geſaget werden. Indeſſen hat doch dieſe Conſideration, und des viel Leute mit ihren Schaden klug geworden / ſchon ſo viel gewürcket / daß ſie entweder einen Brat-Spies und Brat-Pfanne in ihrem eigenen Hauſe ſich zugeleget / oder wie in Ober-Teutſchland ſehr gebräuchlich / eine ſtarcke Blecherne oder Irrdene Röhre in ihren Stuben-Ofen einmauren laſſen / in welchen ſie ihre Braten ſelbſt ſetzen / und bey fleißiger Aufſicht und ſteter Begieſſung (damit ſie nicht verbrennen / oder zu trucken werden) dieſelbe gahr braten können / welche Manier allbereit ſo ſehr beliebet worden / daß auch vornehme Leute einen / in einen ſolchen Brat-Oefelein mürb gebratenen ſafftigen Braten / den am Spieſſe gebratenen / und an ſeiner natürlich bey ſich habenden Krafft / zimlich ausgedünſteten Braten weit vorziehen. Was gar groſſe Küchen seyn / die haben ihren beſonderen Back-Ofen / nicht zwar zum Hauß-Brodt-Backen / ſondern zum Braten / Paſteten und Confituren backen / welche letztere ſich in einer in den Stuben-Ofen eingemaurten Blechernen Röhre am beſten backen laſſen.

Deſtillier-Oefen werden in groſſen Haußhaltungen zu gebrannten Waſſern / und Deſtillirung allerhand Aquarum Vitæ gebrauchet; Wie aber damit umgegangen / auch ein ſolcher Ofen zubereitet werde / iſt anderwerts ſchon gemeldet worden.

Einen Hüner-Ausbrüth-Ofen belangend / ſeynd ſolche zwar bey uns

in Europa nicht viel im Gebrauch/ aber wol in Egypten/ da die Leute ſolche zu der Ausbrütung der Hüner-Eyer/ und zwar nach Peters de la Valle Relation folgender geſtalt gebrauchen: Sie machen einen Ofen/ denen Glas-Oefen faſt gleich länglicht/ mit einem gemäſſigten Feuer in der Mitten/ auswendig herum ſind viel kleine Löcher in den Ofen/ in welche ſie die Eyer/ die ausgebrütet werden ſollen/ legen/ und ſo lange darinnen liegen laſſen/ bis junge Küchlein daraus werden. Bemeldter Author bemercket auch/ daß ein Bauersmann der zur Stadt kommt/ denen Leuten die ſolche Brüth-Ofen halten/ einen Korb voll Eyer bringe/ und dagegen flucks eine gewiſſe Anzahl kleiner Küchlein davor zurück nehme/ die er hernach zu Hauſe völlig aufziehen/ und endlich zu Marckte bringen kan.

**Offene Tafel halten/** vide Gaſt.

Oliven, eine bekannte Frucht des Oehl-Baums/ kommen aus Portugal/ Spanien und Italien eingepöckelt zu uns. In dem Florentiniſchen Gebiete hat man derẽ viererley Sorten; Als: (1) Olivellæ, die klein und rund ſeyn. (2) Raggiariæ, die ſeynd etwas gröſſer und länglicht. (3) Regiæ, gar groſſe und fleiſchige. (4) Colymbades, deren Fleiſch von den Kern ſich ablöſet/ und deswegen zum Einmachen vor die beſten gehalten werden.

Es werden aber alle Oliven, welche man einpöckeln will/ unreiff/ und ehe ſie noch ſchwärtzlich werden/ abgebrochen/ ſintemahl/ wann ſie völlig reiff worden/ ſie nicht mehr darzu dienen/ ſondern alsdann unter die Preſſe gehören/ um Oehl daraus zu machen. Vor Zeiten legte man die Oliven, wie Galenus und Plinius gedencken/ in ihr eigen Oehl ein/ und that Fenchel und andere friſche Kräuter darzu; Heutiges Tages aber vergnüget man ſich mit denen eingepöckelten/ die daher Halmades geneñet werdẽ. Was ihr Temperament betrift/ muß ein Unterſcheid gemachet werden: Inter albicantes & nigricantes, die weißlichen/ weil ſie unreiff/ und noch kein Oehl/ ſondern nur eine herbe Wäſſrigkeit in ſich haben/ ſind kalt und trucken; Die ſchwärtzlichen hingegen/ die am Baum reiff worden/ und Oehl zu ſetzen angefangen/ ſind warm und feucht/ und zwar mehr oder weniger/ nachdem ſie viel oder wenig Oehl geſetzet.

Ihre andere Qualitäten betreffend/ ſo ſeynd die weißlichen zwar wegen ihrer irrdiſchen Subſtantz hart und ſchwer zu verdauen/ geben weniger Nahrung als die andern; Hingegen ſtärcken ſie durch ihre zuſammenziehende Krafft den Magen/ erwecken den Appetit, und können wegen des Saltzes auch wohl den Leib bewegen. Die ſchwärtzlichen aber ſeynd der Fäulniß ſehr unterworffen/ den Magen ſchädlich/ den Augen zuwidern/ ja ſie können gar Wehtage des Haupts verurſachen; Welche vielfältige Mängel dann

einen jeden genug erinnern / daß er dieſelbe meyden ſolle. Was aber die guten weiſſen betrifft/die man mäßig/und nicht überflüßig / entweder für ſich oder zu gebratenen/oder an geſtofftes Fleiſch iſſet / ſeynd ſolche in denen heiſſen Ländern eine gute Faſten-Speiſe vor Reiche und Arme.

Olypodrigo, Fr. *Potpourry*, ein in Spanien und Franckreich ſehr bekanntes Eſſen / welches aus allerhand unter einander gekochten guten Fleiſch mit Vögeln/ als Tauben / Hünern und dergleichen/ wie auch etwas klein geſchnittenen Speck / und unterſchiedlichen Küchen-Kräutern beſtehet. Vide **Kalkaunen.**

**Opfern**/immolare, ſacrificare, Fr. *ſacrifier*, geſchahe bey denen Heyden auf folgende Weiſe: Man erwählte erſtlich die Gattungen der Thiere / die ſich zu denen Göttern / denen man opfern wolte/ ſchicketen; Als da wurden dem Marti grimmige und kriegeriſche Thiere / als Löwen und Bären aufgeopfert; Dem Neptuno brachte man bald einen Stier / bald Pferde; Dem Baccho Böcke; Die Kühe opferte man der Cereri als Erden-Göttin/ welche das Gras ſchaffte/ wodurch die Kühe ernähret wurden/ daß ſie denen Menſchen ihre Milch geben könten.

Die Opfer-Thiere muſten rein ohne Fehler ſeyn / und durch die Ceremonie der Luſtration oder Beſichtigung in Beyſeyn der Opferenden gehen/ welche zugleich mit geweyhet wurden/ſonſt hieſſe es: Procul ite profani.

Ferner muſten die Prieſter ein gewiſſes Gemüſe von geröſtetem Korn mit Waſſer und Saltz zerrieben haben/ welches ſalſæ fruges, oder Mola ſalſa, item Libum adoreum hieß. Man vermiſchte auch wol Saltz und Mehl unter einander/ und ſprengte es auf das Opfer. So bald nun das Thier abgeſtochen war/ legten die Opferende die Hand auf dem Altar und beteten/ ſchütteten auch hierauf Wein auf das Feuer/und wann es ein Holocauſtum war / wurde es gantz verbrennet / wo nicht ſo behielte man einen Theil davon vor dem Prieſter / und das andere vor die/ welche opferten.

Ein ſonderbarer Gebrauch war es auch bey den Römern/ daß ſie bey ihren Gaſtereyen etwas Wein unter die Tafel ſchütteten/ zu einem Opfer und Erquickung für die in der Irre herum ſchwebende Geiſter der Verſtorbenen.

In dem Alten Teſtament waren gebräuchlich die Brand-Opfer/ Sünd-Opfer / Schuld- und Lob-Opfer/ Speis- und Füll-Opfer / die Danck-Opfer/die Zehenden und das Verſühn-Opfer.

Von den **Brand-Opfern** bekamen die Prieſter nichts / ſondern es wurde alles (ausgenommen das Blut) wie auch etwas vom Eingeweide und die Haut des Thiers/ GOtt zu Ehren ver-

verbrandt; Daher o es auf Hebräiſch Gnolah, das iſt eine Aufſteigung oder Auffahrt (durch Feuer und Rauch gen Himmel) auf Lateiniſch Holocauſtum, das iſt ein gantz verbrandtes Opfer genandt worden. Es ward aber entweder von vier-füßigen / reinen und Männlichen Thieren / oder von Vögeln zugerichtet; Alle muſten gantz ohne Fehl ſeyn. Der/ſo das Brand-Opfer-Thier gebracht/ muſte ſeine zuvor gewaſchene Hände auf des Thiers Haupt legen/ und zwar von hinten zwiſchen die Hörner.

**Das Sünd-Opfer** wurde geopfert von Rindern/ Schaafen/ Ziegen/ Vögeln / oder von Semmel-Mehl/ nachdem ſowol die Sünde/ als auch die Leute waren / die das Opfer brachten/ entweder Prieſter / Fürſten oder Gemeine/ jeder muſte ſeine Hand auf ſeines Opfers Kopf legen/ und dabey ſeine Sünde bekennen/ welches auch bey den Schuld-Opfern geſchah. Von dieſen Opfern gehörete das Blut und Fett dem lieben GOtt/ das übrige den Prieſtern/ und dürffte das Fleiſch niemand anrühren / der nicht rein und heilig war / darum muſte es auch von den Prieſtern am heiligen Ort gegeſſen werden / nemlich in dem innern Vor-Hoff des Tempels/ wo eine Küche war/ da es gekocht wurde/ und ein Eß-Sahl/ darinn es gegeſſen wurde / und zwar gleich deſſelbigen Tages/ da es geopfert worden / oder doch die darauf folgende Nacht.

Von denen **Danck-Opfern** bekam GOtt der HErr das Fett und Blut/ das Fleiſch aber wurde unter die Prieſter/ die da opferten/ und dem/ der das Opfer brachte/ ausgetheilet/ ſo aber nicht gebraten/ ſondern gekocht gegeſſen wurde/ und zwar in dem äuſſerſten Vor-Hoff. Das eintzige Oſter-Lamm ward gebraten/ und zwar daheim; Alle andere Opfer wurden im Tempel gebracht/ und nicht gebraten.

**Das Speis-Opfer** beſtunde aus Erd-Gewächſen/ und hieß bey den Hebräern Mincha, und geſchahe ſolches entweder vor die gantze Gemeine oder vor eine gewiſſe Perſon. Zu jenem gehöret die Webe-Garbe am Oſter-Feſt/ die beyde Brod am Pfingſt-Feſt/ und die Schau-Brod/ die wöchentlich aufgeſetzt wurden. Das abſonderliche Speis-Opfer aber für eine gewiſſe Perſon / ward entweder von freyen Stücken/ oder aus einem Gelübd geopfert / und kunte unterſchiedlich zugerichtet werden/ entweder roh aus altem und neuen Mehl/ oder im Ofen gebacken/ oder in der Pfanne gebraten/ oder im Topfe gekocht; Oder es war auch des Hohenprieſters tägliches Speis-Opfer/ und der Prieſter Einweihungs-Opfer; Oder es war ein Sünd-Opfer eines Armen / der nichts zu geben hatte/ als ein geringes Speis-Opfer; Oder es war ein Eyfer-Opfer einer berüchtigten Weibes-Perſon.

Zu allen dieſen Opfern kam Mehl/ zum Eyfer-Opfer und Webe-Garben

Gerſten-Mehl; Zu allen andern aber Weitzen-Mehl / und zwar das allerſchönſte und feinſte. Dabey auch zu allen Saltz kam / zu etlichen auch Oel und Weyrauch; Sauerteig und Honig aber muſte durchaus nicht dazu kommen / was auf dem Altar gebracht worden.

Wo nun ein Speis-Opfer bey einem andern Opfer war / da war auch ein **Tranck-Opfer** / auf Hebräiſch **Neſech**, jedoch bey andern Opfern allein nicht / gleichwie auch nicht bey den abſonderlichen Speis-Opfern. Es war aber das Tranck-Opfer allein von Wein; So viel Oel zum Speis-Opfer kam / ſo viel Wein kam auch zum Tranck-Opfer / und nachdem die Thiere waren / nach dem war auch die Maaß des Tranck-Opfers / da denn offt bey vielen und groſſen Opfern auch eine groſſe Quantität Wein im Tempel aufgegangen. Es goß aber der Prieſter den Wein zu allerletzt beym Brand-Opfer / nachdem er ihn vorher geſaltzen / gantz in eine ſilberne Gieß-Kanne / ſo auf dem Altar ſtunde; Da dann der Wein durch das Loch / ſo am Boden der Kanne war / in die hohle Ecke des Fuſſes aus dem Altar hinunter lieffe / und von dannen durch Röhren in den Bach Kidron ſich hinab ſtürtzte.

Von dem **Zehenden-Opfer** hatten die Prieſter keinen Theil / ſondern es gehörte alles den Bringern.

In dem **Verſühn-Opfer** wurde das Fette verbrandt / weil ſolches des HErrn war; Das übrige wurde getheilet unter die Prieſter und das Volck. Die Bruſt und rechte Schulter gehörte den Prieſtern / anzuzeigen / daß ihnen gebühre zu ſeyn / eine Bruſt um das Volck zu lieben / und eine Schulter / um deſſen Verſuchungen und Beſchwerlichkeiten zu tragen.

**Ophiriſche Speis-Arten und Mahlzeiten** / ſolche (wie ſie in einem Büchlein / **vollkommene** *Politica* oder *Ophiri*ſche **Regiments-Art** genannt / beſchrieben werden) beſtehen in Folgendem:

Der König iſt der Mäßigkeit ſehr ergeben; Er hat nicht allein vor ſich ſelbſt einen Abſcheu vor der Truncken-heit / ſondern er haſſet auch alle Trunckenbolde / und darff ihm keiner bey Vermeydung groſſer Ungnade und harter Beſtraffung unter die Augen kommen.

Er verlachet diejenige Probe einiger Herren / welche durch das Vollſauffen die Tüchtigkeit der anzunehmenden Diener erkennen wollen; Indem er nicht Säuffer / ſondern Gottes-fürchtige / mäßige / und nicht zum Sauffen / ſondern zu denen Amts-Verrichtungen geſchickte / und allezeit verſtändige und vorſichtige Leute haben will / dergleichen aber die nach ihrer Art ſo genandte groſſe Sauffers nicht allezeit ſeyn können. Dann / ob ſchon ein ſolcher alle Qualitäten / auch unter dem

Truncke ſelbſt (welches doch faſt unmöglich iſt) behalten ſolte/ ſo berauben ſie ſich doch durch ſolche Unmäßigkeit vor der Zeit ihres Lebens/ und ihrem Herrn der getreuen Dienſte. Ja/ wenn auch durch Sauffen ſonſt nichts verſehen würde/ wird doch die öffters bey wichtigen Geſchäfften wohl in Acht zu nehmende Zeit mit Sauffen zugebracht/ und dadurch nicht ſelten die Gelegenheit/ etwas Nutzbahres und mehres auszurichten/ verſäumet.

Es läſſet zwar der König/ bey vorfallenden Feſtivitäten und Beſuchungen von fremden Herrſchafften/ magnifique Banquete ausrichten/ doch ſtehet dabey einem jedweden frey/ von dem Vornehmſten bis auf den Geringſten/ nach ſeinem eigenen Belieben/ ohne einiges Anmahnen und Nöhtigen/ zu eſſen und zu trincken. Hat aber jemand von den Seinigen einen Exceſs begangen/ und im vorſetzlichen Trunck etwas verbrochen/ ſo wird ſolches mit doppelter Straffe/ als erſtlich wegen der Trunckenheit und Verbrechens/ und dann daß es am Königlichen Hofe/ oder doch bey einem Freuden-Feſtin geſchehen/ beſtraffet; Dahero ſich nicht allein jedermann für Trunckenheit hütet/ ſondern des Königes Majeſtät und Autorität wird auch niemahls/ weder von ihm ſelbſt durch eine Völlerey proſtituiret/ noch von Trunckenbolden durch Hindanſetzung der unterthänigen Reverence beleidiget/ vielweniger von denen Frevelern dem Könige/ wegen des zugeſetzten Truncks/ die Urſache des begangenen Fehlers beygemeſſen/ am allerwenigſten die angeſtellten Feſtivitäten geſtöhret/ und mit Verdrießlichkeit oder einer traurigen Begebenheit und verdienter Ungnade beſchloſſen.

Aus dieſen Urſachen ſind die Geſundheits-Träncke im gantzen Lande/ abſonderlich bey Feſtinen, verbohten/ weil ſelbige ohne dem keinen Nutzen/ aber wohl Schaden verurſachen/ auch des Königes Gemüth viel zu Chriſtlich/ und gegen ſeine Unterthanen viel zu liebreich iſt/ als durch die (ihme und ſeinem Königlichen Hauſe/ ja keinem Menſchen zu Nutzen gereichende) Geſundheits-Träncke derſelben Geſundheit und Leben verſchwenderiſcher Weiſe hinrichten zu laſſen.

Von dieſer Mäßigkeit rühret auch her/ daß an dieſem Hofe ſonſt keine Verſchwendung zu ſpühren iſt; Jederman hat ſein vergnügtes Auskommen/ aber keinen unnöthigen Uberfluß. Die Gaben GOttes werden hier nicht unverantwortlich durchgebracht/ oder in einen Tag ſo viel verſchlemmet/ als man ſonſt das gantze Jahr durch zur Hoffhaltung gebraucht hätte; Weswegen denn die Ausrichtungen alle Tage gleich und zulänglich/ nicht aber/ daß den einen Tag der Uberfluß/ den andern der Mangel Küchen-Meiſter ſeyn.

Und weil auch die Ubermäßigkeit im Eſſen und Trincken zu vielen Kranckheiten

heiten Urſach zu geben pfleget / als ſind gewiſſe Geſundheits-Räthe verordnet/ welcher ihr Amt darin beſtehet / daß ſie dahin trachten / wie alles/ was zur Geſundheit dienlich/anbefohlen/ was aber Kranckheiten verurſachen kan / verboten werde. Dannenhero müſſen ſie wohl zuſehen/ daß nichts von ungeſunden Eß-Waaren (als Kranckheiten verurſachenden Fleiſch und Fiſchen/ Gifft bey ſich habenden Obſt und Erd-Gewächſen / und anderen übelen Speiſen ; Jmgleichen von fremden/ und einigen Ländern zwar geſunden/ aber in dem Ophiriſchen Königreiche/ wegen anderer Beſchaffenheit der Menſchlichen Cörper / nachtheiligen Specereyen) zum Verkauff/oder zum täglichen Gebrauch verſtattet werden; Item: Daß auch die Köche die ſonſt geſunde Speiſen ſelbſt nicht übel zurichten / die Bier-Brauer das Geträncke wohl bereiten / die Wein-Schencken die Weine nicht mit ſolchen Sachen/ welche denen Menſchen lahm und contract machen / und auch allmählig verzehren / oder ihm gar das Leben nehmen/ Mörderiſcher Weiſe vermiſchen; Weswegen auch denen Aufſehern zukommt / ſo bald ſie nur dergleichen ſchädliche Dinge verſpühren/ die Leute dafür durch gedruckte Placaten zu warnen / bey dem Könige aber das Verboht ſothaner Einfuhre und Verkauffs auszuwürcken / und nach deſſen Erfolg die Ubertreter zu verdienter Straffe zu ziehen.

Um auch alle Verſchwendung zu verhüten/ iſt die Ausrichtung und Art der Hochzeit-Mahle und Speiſen/ wie auch des Geträncks / nach den Arten der Stände vorgeſchrieben ; Jedoch iſt dieſelbe geringer / nicht aber beſſer/ anzuſtellen verſtattet Dafern aber dieſe Ordnung nicht in Acht genom̃en wird/ muß der Koch/ oder der ſolche zubereitet/ ſo viel/ als das gantze Mahl gekoſtet / Straffe geben / und in die Armen-Büchſe liefern/ der Ausrichtende aber darf hinfüro keine mehr nach/ ſondern alle unter ſeinem Stande ausrichten.

Wenn aber bey andern Privat-Gaſt-Mahlen Uberfluß und Verſchwendung getrieben worden/ und der Koch / oder wer ſolche bereitet/ es nicht an der Obrigkeit angemeldet / der wird in die Hälffte des Werths verdammet/ die andere Hälffte aber muß der/ ſo es ausgerichtet/ erlegen / und wird dieſe dem Anmelder gegeben/ hat es aber der Koch oder Zubereiter angedeutet / ſo wird ihm die Straffe erlaſſen/ und der Ausrichter muß dieſelbe völlig erlegen.

Die gewinnſüchtigen Spiele ſind gantz verbohten/ und muß der Gewinnende den Gewinn wieder erſtatten/ beyde aber werden ins Zucht-Haus geſtecket/ und zu beſſerer Arbeit angewieſen.

Die Gaſt-Wirthe und Bier-Schencken dürffen ſolches nicht zulaſſen ; Widrigen Falls / und da ſie diejenigen/ welche dergleichen Spiele ſich

nicht wollen wehren laſſen/ nicht angemeldet/ verliehren ſie ihre Gaſt- und Schenck-Freyheit.

Die Policey-Räthe jedes Cräyſes müſſen vier Wochen vor der Erndte in ihrem Cräyſe herumreiſen/ und den Zuwachs des Geträydes beſichtigen/ und vier Wochen nach der Erndte/wie viel es im Ausdreſchen und an Körnern zu geben pflegt/ beobachten/ und darnach einen gewiſſen Preiß ſetzen/ und ſolchen durch öffentlichen Druck publiciren. Wer hernach daſſelbe Jahr den Scheffel höher oder theurer zu verkauffen ſich unterſtehet/ der muß fünfmahl ſo viel Scheffel/ als er theurer verkauffet hat/ und deſſen überwieſen worden/ in das Magazin ſelbiges Cräyſes einliefern.

Wer das Geträyde gemiſchet/ oder mit falſchen Maaß gemeſſen/ oder unter einer falſchen Probe verkauffet/ der muß fünfmahl ſo viel in das Magazin ſelbiges Orts/ wo es verkaufft worden iſt/ geben.

Diejenige/ welche auf den Saamen oder das Geträyde im Felde wucherlicher Weiſe leyhen/ und daſſelbe vor einen weit leichteren Preiß/ als ſolcher geſetzet iſt/ an ſich ziehen/ oder ſich noch einmahl ſo viel/ wo nicht mehr Geträydes/ als ſie Saamen geliehen/ ausdingen; Imgleichen/ die es auf dem Felde/ und ehe noch der Preiß gemacht/ kauffen/ von denen muß die Hälffte dieſes unrechtmäßiger Weiſe an ſich gebrachten Geträydes in das Cräyß/ die andere Hälffte in das Magazin ſelbiges Orts/ wo der Gläubiger oder Käuffer wohnet/ gebracht werden.

Gleicher Straffe ſind auch die Aufkäuffer/ Korn-Juden/ und andere/ die das Geträyde nicht verkauffen/ ſondern damit auf Theurung halten/ oder es durch Aufkauffen und Innehalten theurer machen wollen/ unterworffen.

Welche das Geträyde an einen andern Ort/ als auf öffentlichen Marckt verkauffet/ müſſen ſo viel/ als ſie anderswo verkauffet/ ins Magazin Straffe geben.

Niemanden iſt ohne Königliche Bewilligung Geträyde auſſer dem Lande zu führen verſtattet. Wann aber die Benachbahrten daran Mangel haben/ muß ſolches von ihnen bey dem Könige ſelbſt geſuchet werden; Der dann/ nach reiflich gehaltenen Rath mit den Policey-Räthen/ und Befindniß eines Uberfluſſes oder reichlich ſich zeigenden Zuwachſes/ ſolcher geſtalt es zu erlauben pfleget/ daß die Abholende an einen gewiſſen Cräys/ und zwar an ſolchen/ wo der gröſte Vorrath vorhanden/ angewieſen werden/ oder ihnen auch ſolches aus öffentlichen Magazinen um einen etwas erhöheten Preiß verkauffet/ und hinwiederum anderes für die Kauff-Summa angeſchaffet wird.

Jedoch iſt die Geträyde-Ausfuhre dem Ophiriſchen Land-Manne nicht ſchlechter Dinges bey reichen Zuwachs verſagt/ ſondern es muß dieſelbe nur mit des Königes Erlaubniß geſche-

ſchehen/und nur ein ſolches Quantum, als nach dem Zuwachs deſſelbigen Jahres jedweden Crayſe determiniret iſt/ ausgeführet werden.

Wie es mit dem Mahlen des Geträydes in der Mühle gehalten werde/ davon ſiehe ein mehrers unter dem Wort **Mehl**/ wegen des Brod-Backens unter dem Wort **Becker**/ von dem Bier-Brauen unter dem Wort **Bier**/ und ſo auch von andern Victualien und Geträncken unter dem Wort **Schlachten** und **Wein-Schencken**.

**Opium**, von denen Indianern *Amfion* genannt / iſt ein truckener Mohn-Safft / der aus denen angeſchnittenen Mohn-Köpffen / wann ſie reiff ſeynd/ flieſſet ; Man findet deſſen dreyerley Geſchlechte: Als / nigrum, album und flaveſcens. Er kommt häuffig aus Oſt-Indien / und wird ſehr viel von denen Türcken und Perſianern gebrauchet / als welche dieſen Safft in runde (als Erbſen groſſe) Kügelein machen / und alſo verſchlucken; Die ſich daran gewöhnet / können ein halb Quentin und darüber vertragen. Etliche gebrauchen es um den andern und dritten Tag / damit ſie truncken davon werden mögen. Es wird deſſen in Perſien hin und wieder / ſonderlich zu Iſpahan, gar viel geſammlet. Die Mohn-Köpfe/wenn ſie noch grün ſeyn/ werden geritzet / daraus hernach ein weiſſer Safft dringet / welcher / wenn er ein wenig geſtanden / und ſchwartz geworden / abgenommen / und zum Gebrauch bequem gemachet wird; Ihre Apothecker und Materialiſten haben groſſen Gewinn daran / weil deſſen ſo viel gebrauchet wird.

Es wird aber das Opium nicht allein in Perſien / ſondern auch in Türckeyen und Indien ſehr gebrauchet. Bellonius ſchreibet lib. 3. Obſervat. c. 15. daß niemand in der Türckey ſey/ der nur einen Pfenning habe / daß er ſolchen nicht halb für Opium hingebe. Er ſaget / daß zu ſeiner Zeit wohl 50. Kameele mit Opium beladen / aus klein Aſien in Türckey / Perſien und Indien gegangen ſeynd. Einer von den Janitſcharen habe in ſeiner Gegenwart ein halb Quentin/und den andern Tag hernach ein gantz Quentin verſchlucket / und habe man an ihm nichts/ als daß er ein wenig getumelt / ſpühren können. Sie ſagen ferner / es mache einen kühnen und behertzten Muth/ nach Art des Trunckes/ qui in bellum trudit inermem.

Es ſollen auch etliche Weiber/wenn ſie ſich mit ihrem Manne nicht wohl begehen / mit dem Opio, weil ſie deſſen nicht gewohnet / ihr Leben verkürtzen können. Sie nehmen deſſen zuviel/ und trincken Waſſer darauf. Andere hingegen gebrauchen es zur Vermehrung ihrer geilen Begierden ; Sonderlich aber freſſen die Malabaren und Javaner, wann ſie wider ihre Feinde zu Felde ziehen wollen / eine gewiſſe

Quan-

Quantitát dieſes Opii, wordurch ſie zwar behertzt / oder vielmehr raſend werden / hernach aber / wann des Opii Operation vorbey / ſchlaffen ſie / und liegen gleichſahm unempfindlich / wie die abgeſtochene Schaaffe darnieder.

**Ortolans** / Hortolani Miliariæ Varronis, Cenchrami Ariſtotelis, ſeynd kleine / aber ſehr delicate Vögelein / welche häuffig in Franckreich / noch mehr aber in Italien / um Bononien und Florentz / auf den Hirſe-Aeckern / als von welchen Geträyde ſie ſehr fett werden / gefunden werden; Man fänget ſie nunmehro auch in Teutſchland / und mäſtet ſie vor groſſer Herren Tafel / eben wie in Franckreich geſchiehet. Hernach brätet man ſie am Spieſſe / eben wie die Lerchen. Vide ein mehres unter dem Worte **Oeſterreichiſche Mahlzeiten.**

**Oſtern** / Paſcha, Paſchalia Feſta, Fr. *Pâques*, ein hohes Feſt im Jahr / welches zum Gedächtniß der Auferſtehung unſers HErrn und Heylandes JEſu Chriſti / in der gantzen Chriſtenheit höchſt-feyerlich begangen wird / und wolte GOtt / daß es nicht auch von vielen / (welche die heilige Oſter-Freude zum Deckel ihres üppigen Lebens / und ſonderlich des Laſters der Vollerey gebrauchen) ſündlich celebriret würde; So aber wird wohl zu keiner Zeit mehr banquetiret / und übermäßig gegeſſen und getruncken / als eben an denen hohen Feſt-Tagen / da alle Delicateſſen auf geſpahret und zubereitet werden / und in manchem Hauſe ſo viel conſumiret wird / als offt in einem gantzen Monath zur andern Zeit nicht geſchiehet. Wir wollen aber die bey Oſterlicher Zeit bekannteſte Speis-Arten / und dabey vorgehende Ceremonien, ihrer Ordnung nach betrachten / und ſolcher nach erſtlich beſehen die

**Oſter-Eyer.** Solche werden nun zu dieſer Zeit häuffig / und zwar hart abgeſotten / und mit allerhand Couleuren (wie unter dem Worte **Eyern** gelehret worden) gefärbt auf dem Tiſche geſetzet / auch einander zum Præſent ausgetheilet / ſonderlich in Moſcau / von welchen Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung lib. 2. c. 13. folgender geſtalt ſchreibet:

Den 17. April, als am heiligen Oſter-Tage / war unter den Ruſſen eine groſſe Freude / theils wegen der frölichen Zeit / daß Chriſtus auferſtanden / theils wegen des Endes ihres lang-gewähreten Faſtens. Denſelben / wie auch noch 14. Tage hernach / trägt ſich jedermann / vornehme und gemeine Leute / jung und alt mit gefärbeten Eyern. Es ſitzen auf allen Gaſſen unzehlich viel Eyer-Krämer / welche ſolche gekochte und von allerhand Farben gezierte Eyer verkauffen.

Wann ſie nun auf den Gaſſen ein-

ander begegnen / grüſſen ſie ſich mit einem Kuſſe auf dem Mund / und ſagen: Christos wos Chreſt. d. i. Chriſtus iſt auferſtanden. Darauf antwortet der andere: Woiſtin wos Chreſt: Er iſt wahrhafftig auferſtanden.

Es wird auch niemand / er ſey Mannes- oder Weibes-Perſohn / hohes oder niedriges Standes / einem andern ſolchen Kuß und Gruß neben einem gefärbeten Ey weigern. Der Groß-Fürſt ſelbſt / pflegte ſeinen fürnehmen Hoff leuten und Bedienten ſolche Oſter-Eyer auszutheilen; Ja er hat auch im Gebrauch gehabt / daß er in der Oſter-Nacht / ehe er in die Früh-Meſſe gegangen / für die Gefängniſſe gekommen / dieſelben eröffnen / und jeglichen Gefangenen / derer allezeit eine groſſe Anzahl ſitzen / ein Ey / neben einem Peltze von Schaaff-Fellen reichen laſſen; Hat ihnen auch ſelbſt zugeruffen / daß ſie ſich freuen ſolten / dañ Chriſtus / der für ihre Sünde geſtorben / nunmehr wahrhafftig wieder auferſtanden ſey. Darauf hat er die Gefängniſſe wieder ſchlieſſen laſſen / und iſt zur Kirchen gangen.

Dieſe heilige Oſter-Zeit über ſeynd vor dieſen nicht allein gute Freunde in Häuſern / ſondern auch die gemeinen Kabacken / Bier- Meth- und Brandweins-Häuſer / ſo wohl von Geiſtlichen als Weltlichen / Weibs- als Manns-Perſohnen / fleißig beſuchet worden / da ſie ſich dann alſo angefüllet / daß man ſie hin und wieder auf den Gaſſen liegen geſehen / und jeglicher die Seinen auf Wagen oder Schlitten werffen / und ſo nach Hauſe führen müſſen / da dann bey ſolcher Beſchaffenheit man des Morgens hin und wieder auf denen Gaſſen viel Ermordete und Ausgezogene gefunden hat. Jetzo aber ſoll durch den Patriarchen die allzugroſſe Unordnung in Beſuchen der Kabacken oder Krüge etwas eingezogen ſeyn. Bis hieher beſagter Olearius.

In Italien iſt dieſe Austheilung der Oſter-Eyer ſehr gebräuchlich / und ſchreibet davon der Author der l' Hiſtoire des Tromperies des Pretres p. 147. folgender geſtalt: Den heiligen Oſter-Abend laſſen alle Haus-Väter groſſe Körbe und Schüſſeln voll Eyer in die Kirche tragen / um ſolche daſelbſt zu weyhen / und den Segen darüber ſprechen zu laſſen / wie dann eigene Gebete und Ceremonien, vermittelſt Beſprengung mit dem Weyh-Waſſer darauf gemachet ſeyn. Von ſolchen Eyern nun / nehmen die Prieſters von jeden Dutzend 3. oder 4. Stücke vor ſich. Die alſo geweyhete Eyer ſollen hernach gleichſahm die erſte fleiſchige Speiſe ſeyn / welche die Italiäner nach dem langen Faſten zu ſich nehmen / angeſehen / daß ſie in währender Faſten keine Eyer / Käſe noch Butter / oder andere Milch-Speiſe zu ſich nehmen dörffen.

Wann nun ſolcher geſtalt die Eyer in der Kirchen geweyhet worden / ſo nimmt jeder ſeinen Korb oder Schüſſel voll

voll wieder mit nach Hauſe/ und ſetzet ſolche daſelbſt in den ſchönſten Zimmer des Hauſes/ auf eine mit den feineſten Leinwand bedeckte/ und mit Blumen beſtreuete Tafel/ und rund herum ein oder anderthalb Dutzend Tellers. In vornehmen Häuſern wird zugleich alles das Silberwerck zum Prunck ſtattlich aufgeſtellet/ die Eyer ſelbſt/ auſſer dem/ daß ſie zierlich gefärbet/ und mit allerley Figuren bezeichnet ſeyn/ liegen Pyramiden-weiſe in der Schüſſel/ und bleibet die alſo gedeckte Tafel/ die gantze Oſter-Woche über ſtehen/ da dann jeder der kommt/ Oſter-Eyer zu eſſen eingeladen wird/ welches man zu thun nicht abſchlagen darff/ ſonderlich weil auch excellenter Wein dabey geſchencket wird.

**Oſter-Fladen**/ ſolcher wird von Mehl und Milch/ Eyer und Butter/ an einigen Orten wie Eyer-Brodt/ an andern auf eine andere Manier, mit Gewürtz/ Corinthen und Roſinen/ nachdem ein jeder ſolchen delicat haben will/ gebacken. Welcher geſtalt die Juden ihre Oſter-Fladens machen/ ſolches iſt unter dem Worte **Jüdiſche Mahlzeiten** zu erſehen.

**Oſter-Lam̃**/ Agnus Paſchalis, Fr. *Agneau Paſcal*, das heilige und merckliche Vorbild des Alten Teſtaments auf dem gecreutzigten Heyland/ der als das unſchuldige Lamm GOttes der Welt Sünde getragen/ muſte von denen Juden ſtehend und umgürtet an ihren Lenden/ Schuhe an ihren Füſſen/ und Stäbe in ihren Händen habend/ gegeſſen werden/ anzuzeigen/ daß ſie hinweg eileten: Hernach aber/ da ſie keine Gefahr mehr zu befürchten hatten/ aſſen ſie das Oſter-Lamm alleſamt ſitzend/ oder ſich lehnend nach der Römer Weiſe/ welche Leibes-Poſitur auch unſer Heyland behalten hat/ da er das Oſter-Lamm mit ſeinen Jüngern gegeſſen. Das Thier/ ſo da muſte gegeſſen werden/ war ein Lamm oder junge Ziege/ weil ſolches am wohlfeileſten war/ auch muſte es auf einmahl aufgegeſſen werden. Dieſes Lamm muſten ſie vier Tage in Verwahrung nehmen/ nemlich vom zehenden Tage/ bis auf dem funfftzehenden/ damit ſie deſto länger Zeit haben möchten/ zugedencken an ihre Erlöſung/ indem ſie das Lamm für ſich ſahen; Auch daneben nachzuforſchen/ ob auch ein Fehl daran wäre/ weil das Lamm ohne Fehl ſeyn muſte/ aber dieſe Gewohnheit währete nicht lange; auch muſte es ein Männlein ſeyn/ und nicht älter denn ein Jahr: Derjenigen aber/ ſo das Lamm verzehreten/ muſten nicht weniger ſeyn denn zehen: Es ward geſchlachtet zwiſchen zweyen Abenden/ d.i. zwiſchen drey Uhr Nachmittage/ bis zu der Sonnen Untergang/ welches der erſte war: Von der Zeit an/ bis des Tages Licht gantz vergangen/ welches der andere Abend war. Dieſes Schlachten eines Lammes war vielmehr ein Sacrament/ als ein Opffer/ weil es nicht verrichtet

ward durch einen Prieſter / ſondern durch eine Privat-Perſohn / auch nicht an dem Ort / der zu dem Opffern verordnet war / ſondern in Privat-Häuſern. Mit dem Blute des Lammes wurden beſprenget beyde Pfoſten an ihren Thüren / und die oberſte Schwelle. Die Ceremonie ward gebraucht allein bey dem erſten Oſter-Lamm: Das Lamm ward gebraten / und nicht geſotten / um mehrer Eile willen: Es muſte nichts davon überbleiben / damit ſie ſolches in ihrer Reiſe nicht aufhalten möchten / und muſte gegeſſen werden mit bittern Kräutern / um ſie zu erinnern ihrer bittern Dienſtbarkeit in Egypten. Das Brodt ſo darzugegeſſen wurde / war ungeſäuret / anzuzeigen / ihre Eilfertigkeit / von dannen auszuziehen. Die gantze Solennität deſſelben / ward genennet das Feſt des ungeſäuerten Brodts / imgleichen auch das Paſcha. Obwohl eigentlich nur der erſte Tag Paſcha war / ſo wurden doch alle 8. Tage ſo genennet.

Es heiſt aber Paſcha auf Teutſch ſo viel als ein Ubergang oder Vorbeygang / weil GOtt der Kinder Iſrael Häuſer in Egypten / die er mit des Oſter-Lamms Blut beſtrichen fand / vorbeyging / und ihre Erſt-Geburten nicht wie der Egyptier ihre ſchlug: Zu deſſen immerwährenden Angedencken / man das Paſcha in eben demſelben Monath und Tag da dieſes in Egypten vorgegangen / halten muſte / nemlich im Monath Abib, hernach Niſan genannt / ſo mit unſerm Martio faſt übereinſtimmet / von den 14ten an gegen Abend / da das Oſter-Lamm zugerichtet war / bis auf dem 21. gegen Abend / und alſo ſieben Tage.

Die Zubereitung zu ſolchem Paſcha geſchahe in Jeruſalem folgender geſtalt:

Der Hauß-Vater ſchöpffte den Abend vorher (nemlich beym Ausgange des dreyzehenden Tages) nach der Sonnen Untergang / und ehe die Sternen am Himmel ſich ſehen lieſſen / Waſſer zu den ungeſäuerten Kuchen / ſo den folgenden Morgen von der Hauß-Mutter gebacken werden muſten / und ſagte: Dieſes iſt das Waſſer zum ungeſäuerten Brodt / und brachte es damit bedecket in ſein Hauß. In der Nacht darauf nahm er eine Schüſſel mit einem Federwiſche / zündete ein Licht an / und ſprach: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / du HErr der gantzen Welt / der du uns mit deinen Geboten geheiliget haſt / und haſt uns befohlen den Sauerteig wegzuthun: Suchte damit alle Winckel durch / und was er für ein Stücklein von geſäuerten Brodt fandt / verwahrte er auf den folgenden Tag / und ſagte: Alles Geſäuerte ſo bey mir iſt / und ich weder geſehen noch weggenommen habe / das werde zerſtreuet / und dem Staub der Erden gleich geſchätzet. Und alſo ſagte er auch zu dem des folgenden Morgens gebackenen Kuchen: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / der du uns befohlen

len haſt / einen ungeſäuerten Kuchen abzulegen; Und dieſer ward damit in dem Tempel den Prieſtern überliefert. Buxtorff. Sin. Jud. c. 11. Lightfoot. ad Luc. 23. 54.

Weil nun dieſes Brodt aus bloſſen Mehl und Waſſer gebacken / elend ſchmeckte / hieß es auch billig das Brodt des Elendes. Wenn nun der ungeſäuerte Kuchen fertig war / und es an dieſem vierzehenden Tag gegen Mittage ging / aſſen ſie ein klein wenig / etwas vor dem Mittage / und ſpahrten ſich alſo bis auf die feyerliche Abend-Mahlzeit. Gleich nach Mittage machten ſie ein beſonder Feuer unter dem freyen Himmel / und werffen in daſſelbe was ſie von geſäuerten Brodt aufgehoben / und verbrennten es; Anbey die Worte wiederholend / die ſie bey Auffſuchung derſelben gebraucht hatten.

Nachdem das Feſt / wie beym Sabbath eingeblaſen / trug ein jeglicher ſein Lamm nach dem Tempel; Und nachdem das Abend-Opffer zu ende war / ſchlachtet er daſſelbe / indem er ihm das Meſſer durch den Hals zog / legt ihm aber zuvor die Hände nicht auf; Wie dann auch bey dem zehenden Vieh und erſtgebohrnen Vieh geſchahe. Selden. L. 3. de J. N. & G. c. 4. Worauf der Prieſter / der mit ſeinem unten zugeſpitzten guldnen oder ſilbernen Becken dabey ſtunde / darein alſobald das Blut auffinge / nach welchen der Hauß-Vater mit dem Lamm heimginge / und ſo folgten immer ein Lamm nach den andern / und langte das volle Becken mit Blut ein Prieſter an dem andern ſolches zu / bis es von dem letzten am Altar ſtehenden / an dem Boden des Altars ausgeleeret / und zugleich wieder zurückgegeben / und alſo volles und leeres immer hin- und hergereichet ward. Unterdeſſen / da die Lämmer geſchlachtet worden / ſungen die Leviten das groſſe Halleluja / von dem hundert und dreyzehenden / bis auf dem hundert und achtzehenden Pſalm.

Wann einjeder ſein Oſter-Lamm aus dem Tempel hinunter in die Stadt und in ſein Wirths-Hauß gebracht hatte / (davon dem Wirth das Fell verehret wurde) nahm er das Eingeweyde / Hertz / Leber / Lunge / und was ſonſten gegeſſen werden kunte / wuſch es rein und ſauber ab / und nahm darauf einen höltzernen Brat-Spies / von Granaten-Holtz / und ſtach daſſelbe durch des Lammes Mund den Leib hindurch / bis hinten aus. Bochart Hieroz. Part. 1. L. 2. c. 50. p. 615. ſchreibet aus Juſtini Martyris Dial. cum Triphone Jud. daß das Lamm mit einem Stecken von oben durchgeſtoſſen / mit einem andern aber in die quer zwiſchen den Achſeln durchgeſtochen worden / an welchen queren Stecken des Lammes Forder-Füſſe gehänget worden / daß das Lamm wie an einem Creutze gehangen / und vermeynet Bochartus, es ſey an dieſem Berichte nicht zu zweiffeln / weil dieſer heilige Mann der Jüdiſchen Sachen ſehr erfahren / und im Lande da-

ſelbſt zu Sichem / von einem Samaritiſchen Vater gebohren worden. Alſo muſte man es gantz braten / und mit bittern Salſen eſſen / nemlich mit allerhand bittern Kräutern.

Sobald nun eine jegliche Geſellſchafft an ihrem Ort zuſammen gekommen / die Lampen angezündet / und alles bereitet war / ward einem jeden ein Becher mit Wein eingeſchencket / und zwar vom beſten / den ſie bisweilen mit Waſſer brachen / bisweilen auch nicht; Der Hauß-Vater / deſſen Becher aus dem Wein-Faſſe / und nicht aus der Kanne gefüllet war / ſegnete den Kelch und ſprach: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / du König der Welt / der du die Frucht des Weinſtocks geſchaffen haſt; Darauf tranck er den Becher aus / und alſo thaten auch ſein Weib / Kinder und Geſinde. Hatte nicht ein jeder ſeinen beſonderen Becher / ſo tranck der Hauß-Vater zuerſt / und ließ hernach denſelben herumgehen / daß ſie ſich alle darein theileten / wie bey des HErrn Chriſti Abendmahl geſchahe. Luc. 22. v. 17. Wenn der erſte Becher ausgetruncken war / wuſch der Hauß-Vater ſeine Hände / und lobete GOtt / der ſolches zu thun befohlen hatte. Hierauf wurde ein nach jedes Vermögen / ſtattlicher gedeckter Tiſch hergebracht / mit den bittern Kräutern und Eſſig-Schalen / ſamt dem gebratenen Oſter-Lamm / ſo ſie den Leib des Oſter-Lammes nannten / wie auch mit dem Danck-Opffer-Fleiſch / ſo ſie neben dem Oſter-Lamm geopffert; Hier nahm nun der Hauß-Vater / nebſt geſprochenen Lobe GOttes / und tunckte von den Kräutern in den Eſſig / und aß davon / wenigſtens einer Olive groß / worinnen ihm alle am Tiſche nachfolgeten.

Dabey muſte einer aus der Geſellſchafft / der Hauß-Vater oder ein anderer ein Leſer ſeyn / und vor Anfange der Mahlzeit die Haggada, d. i. die Verkündigung leſen / nemlich etliche gewiſſe Stücke aus dem Geſetze / ſo ſie in dieſer Nacht leſen / und die Väter ihren Kindern einer dem andern verkündigen ſolten / nach dem Befehl GOttes. Exod. 12. v. 26. &c. als von ihrer herrlichen Erlöſung aus der ſchweren Dienſtbarkeit. Deſſen Anfang war: Dis iſt das Brodt des Elendes / ſo unſere Väter in der Wüſten gegeſſen. Wem da hungert der komme her und eſſe: Wer es bedarff / der komme her und halte Oſtern. Hier fragt nun der Sohn / was doch dieſes alles bedeute? Der Leſer antwortet: O wie iſt dieſe Nacht vor andern Nächten ſo gar unterſchieden / dann in andern Nächten tunckten wir nicht einmahl ein / in dieſer Nacht aber zweymahl. In anderen Nächten eſſen wir auch geſäuert Brodt / in dieſer nur ungeſäuert. In andern Nächten eſſen wir geſottenes und gebratenes / in dieſer Nacht aber allein gebratenes. In andern Nächten können wir allein beym Eſſen ſitzen oder liegen / in dieſer Nacht liegen wir

allein: Und ferner / dieſes Paſcha eſſen wir darum / daß der HErr für den Häuſern unſerer Väter in Egypten fürüber gegangen. Darauf hub er die bitter Kräuter auf und ſagte: Dieſe bittere Kräuter eſſen wir darum / daß die Egyptier das Leben unſerer Väter in Egypten bitter gemachet; Alsdann nahm er ein ungeſäuert Brodt in ſeine Hand / hub es empor / und ſprach: Dieſe ungeſäuerte Kuchen eſſen wir / weil unſere Väter nicht ſo viel Zeit hatten in Egypten / daß ſie den rohen Teig ſäuren konnten / als ihnen GOtt erſchien / und ſie erlöſete / darum ſollen wir den / der unſern Vätern und uns dieſe Wunder erwieſen hat / und uns hat aus der Dienſtbarkeit in die Freyheit / aus dem Leyden in die Freude / aus der Finſterniß zum Licht gebracht / bekennen / loben / preiſen / erheben. So laſt uns dann ſprechen: Halleluja. Lobet ihr Knechte den HErrn; Womit dann die gantze Geſellſchafft einſtimmete / ſo viel ihrer den Lob-Geſang wuſten / nemlich den 113. bis den 118. Pſalm. Nach dem 114. Pſalm ward der zweyte Becher geſegnet / vom Hauß-Vater und von allen ausgetruncken / worauf er wieder die Hände wuſch / mit dem Lob-Spruch: Nahm alsdann 2. ungeſäuerte Kuchen / brach einen davon in Stücken / legte die Stücke auf dem gantzen / und lobete GOtt wegen Herfürbringung des Brodts aus der Erden; Alſo nahm er auch den / davon in die bittere Salſen eingetunckten Biſſen / und ſegnete darauf das Oſter-Lamm / damit ging die völlige Mahlzeit an / da ein jeder ſich zu Tiſche auf der lincken Seiten niederlegte / deswegen die Küſſen Triclinia hieſſen / aß und tranck was ihm beliebte; Das Oſter-Lamm muſte gantz aufgegeſſen werden / und nichts über bleiben: Blieb etwas über / ward es verbrandt / wie bey etlichen Danck-Opffern zu geſchehen pfleget. Die überbliebene Knochen durfften nicht zerbrochen / ſondern muſten auch verbrandt werden. Maimon. de Sacrif. Paſch. c. 10. §. 14. Nach dem Oſter-Lamm durffte keine andere Speiſe mehr genoſſen werden.

Endlich wuſch der Hauß-Vater wieder ſeine Hände / und danckte GOtt für die genoſſene Speiſe / und ſegnete den dritten Becher / und tranck ihn ſamt der gantzen Geſellſchafft aus. Hierauf ward der zweyte Theil des Lob-Geſanges / vom 115. bis 118. Pſalm freudig und andächtig geſungen. Conf. Matth. c. 26. v. 30. Lightfoot. Hor. Hebr. ad Marc. cap. 14. v. 26. wann ſie in dem 118. Pſalm auf den 26. Vers kahmen: Gelobet ſey der da kommt im Nahmen des Vaters / und ein Knabe den Lob-Geſang den andern vorſang / die ihn nicht könnten / ſagte er: Gelobet ſey der da kommt; Worauf die andern hinzuſetzen: In den Nahmen des HErrn.

Hierauf ſegnete der Hauß-Vater ſeinen vierten Kelch / und lobete GOtt / tranck ihn alsdañ aus ſamt der gantzen Geſell-

Geſellſchafft. Wolte der Hauß-Vater noch den fünfften Becher darzu thun / ſtunde es ihm frey / und ſprach er alsdann einen beſonderen Pſalm darüber / nemlich den 136. Dancket dem HErrn / dann er iſt freundlich / und tranck ihm alsdann ſamt ſeiner Geſellſchafft aus; Mehr durfften ſie nicht trincken / auch nicht mehr eſſen. Ward jemand gar durſtig muſte er Waſſer trincken / und vor Mitternacht alles zu Ende ſeyn.

**Oeſtern** / ein alſo genanntes Fiſchwerck mit Schaalen / vide **Auſtern.**

**Oſt-Indianiſche Speiſen und Früchte** / ſolche ſeynd theils ſchon unter denen Chineſiſchen / Calecutiſchen / und andern Speiſen / unterſchiedlicher Oſt-Indiſcher Königreiche und Nationen beſchrieben / theils als dem gantzen Oſt-Indien mehrentheils gemeine / oder auch dieſer oder jener Provintz in derſelben nur allein eigene und beſondere anzuſehen. Als vielen gemeine ſeynd die zahme und wilde eßbare Thiere / von Ochſen / Schaafen / Ziegen / Hirſchen und Rehen / allerhand Arten Fiſche und Vögels / ordentliche Baum- Feld- und Garten-Früchte / an Obſt und Kräutern / die leichtlich fortkommen und bekandt ſeyn / und deren Specification wir hernach beyfügen wollen. Das gemeinſte Geträncke iſt der Palmen-Wein / oder der Safft / der aus dem Cocos-Baum flieſſet / und *Sury* oder *Sura* genannt wird / aus welchem hernach die Holländer ihren *Liplap*, *Maſſack* und *Arack* zuzubereiten / und damit / ſonderlich mit dieſem letztern / viele Provintzien in Oſt-Indien zu verſehen wiſſen. Das warme Thée- und Caffé-Geträncke / und der aus Reis zubereitete Weinhafftige Tranck iſt aber noch gemeiner / und mehrentheils durch gantz Oſt-Indien eingeführet. Die Holländer und Engelländer führen jährlich viele Europæiſche Weine und Biere / ſonderlich das Zerbſter Bier / und die Braunſchweigiſche Muhme hin. Aus Perſien kommet gleichfals delicater Wein in Gläſern / Flaſchen und Kiſten eingepacket. An Spicereyen und Gewürtz iſt bekandter maſſen nach durch gantz Indien / entweder der Natur oder Handlung nach / ein Uberfluß. Nach dieſer muß es die Muſcaten-Nüſſe mehrentheils aus der Inſul Banda, die Gewürtz-Negelein aus denen Moluckiſchen Inſuln / und den beſten Zimmet aus der Inſul Ceylon haben. Die Europæiſche Nationes, die in Oſt-Indien ſich befinden / leben / in ſo weit ſie es haben können / nach der Europæer Speis-Art; Die Heyden und Indianer hergegen nach ihres Landes Gebrauch / unter welchen ihre Geiſtliche / die Braminen, kein Kuh-Fleiſch eſſen / als welche Thiere ſie heilig und vor Götter halten; Sie würdigen auch keine andere Leute / die nicht aus ihrem Orden ſind / mit ſich eſſen zu laſſen / auch ihren eigenen Ehe-

Weibern nicht/ gebrauchen auch nicht deren Trinck-Geſchirr. Die Religieuſeſte unter ihnen/ welche Pythagoriſten ſind/ und die transmigrationem animarum, oder die Wandelung der Seelen aus einem Leibe in den andern/ aus den Menſchen in Thiere/ und aus unvernünfftigen Thieren wieder in Menſchen/ glauben/ eſſen daher gar kein Thiere-Fleiſch/ weil ſie ſich einbilden/ es habe eine Menſchliche Seele darinn ihre Wohnung/ und möchten ſie alſo unverſehens ihrer Eltern oder Groß-Eltern Seelen aufeſſen. Damit ſie das kriechende Ungezieffer nicht zertreten/ gehen ſie ihm lieber aus dem Wege; Sie trincken keinen Wein/ wollen auch keine Eyer eſſen/ damit kein Blut in ſie komme/ auch eſſen ſie kein Radieß/ Zwiebeln noch ander Kraut/ welches roth von Farbe iſt/ und dem Blut gleich ſiehet. Weil viele Indianiſche Völcker die Kühe/ des Nutzens wegen/ den der Menſch davon hat/ vor Götter achten; Als ſoll einmahl ein Indianiſcher Land-Mann/ als deſſen Kuh ſich mit des Nachbahren Bull-Ochſen belauffen/ über 12000. Rthlr. auf ſolche Ochſen-Hochzeit gewandt haben. Der König zu Calecut ſetzet ſich nicht eher an die Tafel/ man habe dann zuvor alle ſeine Speiſen dem Teufel aufgeopfert.

Von ſonderbahren Oſt-Indianiſchen Baum- Feld- und Garten-Früchten/ die auf Java, Japan, denen Oſt-Indianiſchen Inſuln/ und Malabariſchen Küſten wachſen/ erzehlet der weit-gereiſete Königlich-Pohlniſche und Chur-Sächſiſche Kunſt- und Luſt-Gärtner Georg Meiſter, in ſeinem Orientaliſchen Kunſt- und Luſt-Garten folgende/ nemlich:

Des Cocos-Baums und Frucht/ davon unter deſſen eigenen Benennung/ item unter dem Wort *Langer* und *Sura*, Meldung geſchehen.

Des Areka- oder Pynan-Baums in Surattu Supari, deſſen Früchte wie Muſcaten-Nüſſe/ und in Indien von Hohen und Niedern in groſſen Werth gehalten/ auch mit dem Betel-Kraut unaufhörlich gekäuet werden/ welches Käuen ſich auch die Europæer angewöhnen müſſen/ wollen ſie anders/ daß ihnen das Oſt-Indianiſche Frauenzimmer keinen Kuß verſagen ſoll.

Der Muſcaten-Nuß/ Gewürtz-Negelein/ Caneel- oder Zimmet-Baum/ wie auch der Laurier-Baum/ werden unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben.

Der Piſang- oder Indianiſche Feigen-Baum/ giebt eine von Geſchmack und Geruch überaus liebliche Frucht/ vide *Piſang*.

Von denen Bäumen Mangas, Limonen, Annoñe, Panax, Duryoens, Tamarinden, Cajons, Jambos, ſiehe ebenfals unter jedes eigener Benennung.

Die Oſt-Indianiſche Wein-Stöcke tragen zwar eine Frucht/ die unſern Wein-Trauben an Geſtalt gleich iſt/ die Beeren aber ſind etwas gröſſer/ mit wenig oder keinen Steinen / und auch nicht vielen Saffts. Das Wunder-würdigſte daran iſt / daß ſie in einem Jahre dreymahl/ und in zwey Jahren ſiebenmahl / zeitige Trauben und Früchte bringen/ welche/ wann ſie abgenommen oder geleſen werden/ gleich wieder / faſt zuſehens Augen / Blätter und andere Früchte gewinnen / die aber mehr zur Luſt und zum Naſchen / als Wein davon zu preſſen/ gebrauchet werden.

Es giebet auch noch eine andere Art Trauben/ die gleich wie ein wilder Hopfen ſich auf die höchſte Bäume aufwindet. Ihre Blätter ſind faſt wie Hedera Helix rauh und weichlich anzugreiffen/ die Trauben blau/ und klein von Beeren/ und wohl drey-viertel Elle lang / ſüß und wohl zu eſſen/ daß man gar wohl einen guten Safft/ wann die Einwohner nur ſelber wolten / daraus preſſen könte.

Von dem Pfeffer/ Ingwer und Cardamomen/ ſiehe unter ihrer eigenen Benennung.

Die Frucht Syryboæ iſt faſt einer langen Pfeffer-Art / ſcharffen Geſchmacks / ausſehende wie die an denen Haſel-Nüſſen im Frühling hangende Kätzgen. Man braucht ſie eben wie die Bettele und Areca zum Eſſen.

Ferner giebt Oſt-Indien auch aus die Früchte Caffri und de Lanze, welche alle beyde auf Java Major wachſen; Jene ſiehet faſt aus wie Cornel-Kirſchen/ iſt aber in der Gröſſe einer Welſchen-Nuß / und ſo roth als Cinober/ ſüß von Geſchmack.

Die de Lanze hingegen wächſet Trauben-weiſe / und zwar ſeynd ihre Beeren ſo groß/ als die Morellen oder Apricoſen / Wein-ſäuerlich von Geſchmack/ dienen denen Indianern zur Näſcherey.

Die Frucht vom Guabes-Baum/ welcher den Quitten-Bäumen faſt ähnlich iſt/ iſt grün-gelbig/ als ein länglicher Apfel / Quittenhafftiges Geſchmacks ; Daher ſie auch von denen Fleder-Mäuſen groſſen Anſtoß haben. Sie wird ſehr gerühmet zur Stopfung der rothen Ruhr und des Durchfalls.

Ovum, ein Ey / von welchem unter dem Wort **Eyern** ausführliche Meldung geſchehen. Ab ovo usque ad mala, hieß bey den Römern ſo viel/ als von Anfang bis zum Ende/ weil die Eyer zu Anfang der Mahlzeit / die Aepfel aber zuletzt aufgeſetzet wurden/ confer Horat. lib. 1. ſerm. ſat. 3.

*Oxalmen*, vide *Condimentum*.

*Oxygarum*, *Oxyliparum*, *Oxyporon*, } vid. ibid.

Pabſts

## P.

**Pabſts Tafel-Halten / und dabey vorgehende Ceremonien;** Von ſolchen iſt zu wiſſen / daß wann Seine Heiligkeit frembde Perſonen von hohem Charactеur, welches aber nur ſelten geſchiehet / tractiren / Sie demjenigen / den Sie tractiren / (wann es auch der Kayſer ſelbſt wäre) niemahls Platz an ihrer eigenen Tafel geben / ſondern ſetzen ihn an eine andere / und etwas niedriger / doch wann es die Qualitê der Perſonen mit ſich bringet / in eben dem Zimmer / wo Sie ſpeiſen.

Die Grandes des Hofes laſſen ſich alsdann an einer andern Tafel / und wann ſie Hertzoge ſeynd / nebſt denen Cardinälen bedienen.

Die Könige / wann ſie von Päbſten tractiret werden / haben eine noch niedrigere Tafel als der Kayſer / welche aber nicht weit von der Päbſtlichen ſtehet. Die Königl. Hoff-Bedienten ſind in einem andern Zimmer / inzwiſchen warten bey deren Tafel einige vom Päbſtl. Hofe in langen Kleidern und kurtzen Mänteln auf.

Der Pabſt wird allezeit kniend bedienet / ſo wohl wann man ihm zu trincken giebet / als andere Aufwartung machet.

Wann Könige oder Ambaſſadeurs das erſte mahl trincken / ſtehen ſie auf / und erwarten vom Pabſte die Benediction.

Man bedienet ſich an der Tafel weder Paucken noch Trompeten / aber wohl anderer ſtillen Muſiquen, ſo wird auch an ſelbiger wenig geſprochen.

Die extraordinair- und ordinair-Ambaſſadeurs werden im Nahmen Sr. Päbſtl. Heiligkeit vom Cardinal Padrone einmahl auf den Apoſtoliſchen Pallaſt tractiret. Es wird ihnen dabey alle Ehre erwieſen / als wann Se. Päbſtl. Heil. ſelber zugegen wäre.

Wann ſelbige des Pabſts Geſundheit trincken wollen / ſtehen ſie auf / und nehmen den Hut ab. Wollen aber Se. Päbſtl. Heiligkeit die Geſundheit eines Königs oder der Republic Venedig trincken / ſo nimmt Sie den Becher / und befiehlet dem Haus-Hoffmeiſter / dem Ambaſſadeur zu hinterbringen / daß er ſeines Principals Geſundheit trincke; So bald ſelbiger ſolches vernommen / ſtehet er auf / und entblöſſet das Haupt / macht alsdann / wann Sie getruncken / eine tieffe Reverence, und ſetzet ſich wieder nieder: Kurtz darauf bringet er es Jhro Heil. wieder kniend / und läſſet ſolches durch den vornehmſten Prælaten vermelden.

Nach geendigter Tafel erluſtigen ſie ſich ein wenig an der Muſique, und Se. Päbſtl. Heil. begiebt ſich nach ertheilten Seegen in Dero Apartement.

Jn des Herrn Nerreters Schau-Platz der Chriſtlichen Kirchen wird pag. 547. das Banquet, welches der Pabſt nach ſeiner Crö-

Crönung hält/ folgender geſtalt beſchrieben:

In dem groſſen Sahl bereitet man vor dem Pabſt an einem ſehr erhabenen Ort den Tiſch/ und ſetzet ihme unter einer koſtbaren Decke einen prächtigen Seſſel. So der Kayſer anweſend iſt/ ſo hat ſolcher ſeine Tafel beſonders aber ohne Decke/ und auch zu ſeinem Sitz nur einen kleinen grünen Stuhl/ mit einem Stück güldenen Tuchs bedecket. Vor die Könige hat es keine abſonderliche Tafeln noch Sitze/ weil ſie an denen Cardinäls-Tafeln ſitzen müſſen. Ferner ſo muß auch der Kayſer das Waſſer tragen/ womit der Pabſt ſeine Hände waſchen will; Indem nun der Pabſt die Hände wäſchet/ müſſen die Layen (ſie ſeyn wes Standes ſie wollen) niederknien. Der Kayſer hat die Ehre/ daß er die erſte Blatten oder Schüſſel auf des Pabſts Tafel trägt/ Könige und Fürſten aber die nachfolgende tragen; Solche Schüſſeln empfangen ſie bey der Thüre des Eß-Sahls/ die andern Fürſten aber alle müſſen ſolche in der Küchen holen. Wann der Pabſt trincket/ müſſen alle Umſtehende/ auſſer den Biſchöffen und höchſten Standes-Perſonen/ auf die Erden niederknien. So bald die Mahlzeit vorbey/ wird ihme das Hand-Waſſer abermahls durch einen vornehmen Fürſten gereichet. Hierauf ſtellet man noch Wein und Zucker-werck auf; Und wann jetzt die gantze Mahlzeit aus iſt/ ſo ſagt endlich der Leſer mit lauter Stimme: Domine, miſerere noſtri; HErr/ erbarme dich unſer. Ein Mehres von dieſen Ceremonien, vide unter dem Wort **Credentzen.**

Als Anno 1697. Pabſt Innocentius der XII. den Haven von Civita-Vecchia beſuchen wolte/ und dannenhero mit einer groſſen Suite von Cardinälen und andern Prælaten ſich auf die Reiſe machte/ kam er des andern Tages nach Carvietto, allwo der Fürſt Borgheſe im Felde Hütten vor die Päbſtl. gemeine Bediente und Kutſchen/ vor dem Pabſt und Cardinälen aber eine/ dem äuſſerlichen Anſehen nach ſchlechte/ inwendig aber Königlich zubereitete Schäffer-Hütte aufbauen laſſen. Die Wände waren mit Tapeten/ Brocaten/ Damaſt/ Mahlereyen/ Bild-werck und andern Koſtbarkeiten/ das Päbſtliche Apartement aber mit Gold/ Silber und Perlen geſtickten Tapeten aufgeputzet. Als der Pabſt ein wenig in dem Zimmer geweſen/ verſchwunden die Tapeten/ und waren die Wände mit lauter herrlichen Spiegeln und Chriſtallinen Gläſern behänget/ worinnen der Pabſt alle Leute ſehen/ er aber von niemand konte geſehen werden. Dem Pabſt warteten 10. Vorſchneider/ 50. Credentzer/ 50. Keller-Meiſter/ 50. Köche/ 50. Kleider-Cämmerer auf. An allen Tafeln/ und vor die Bediente/ wurde auf eine Mahlzeit verthan/ 80. Fäſſer Wein/ 12. Ochſen/ 500. Lämmer/ 500.

Hamels/ 40. ſaugende Kälber/ 40. die ſchon auf die Weide giengen/ 2000. Paar junge Tauben/ 2000. Paar Capaunen/ 2000. Hortolani di Bologna, 2000. Wachteln/ 50. Rehe-Böcke/ 50. wilde Schweine/ 100. Haſel-Hüner/ 100. Rep-Hüner/ 2000. kleine Urbiener Käſe/ 40. groſſe Parmeſan- 50. Kühe- und 2000. Pferds-Käſe/ 2000. Caſcifiori, 2000. Mertz-Käſe/ 2000. Würſte von Bologna, 2000. Schincken/ 2000. Pfund Nudlen/ 4. Cantori Aepfel-Wein/ 4. Cantori Birn-Wein/ 2000. Pfund friſche Trauben/ 2000. Pfund friſche Erbſen/ 1000. Pfund dürre Weichſeln/ 4. Somme oder Laſte friſchen Fenchel/ 10. Somme Artiſchocken/ 3000. Pfund Chocolade, 2000. Quitten-Schachteln/ 50. Kiſten Confecturen, 20. groſſe Kiſten Zucker/ 1000. Pfund Zimmet/ 100. Pfund Negelcken/ 100. Pfund Pfeffer/ 100. Pfund Pignol/ 100. Pfund Cappern/ 2000. Citronen/ 4. Somme Pomerantzen/ 6. Somme an allerhand Kräutern-wercken. Vor den Stall/ welcher auf 500. Pferde zugerichtet geweſen/ ſtunden 40. Wagen Heu/ und 100. Stubie Habern/ wovon einem jeden nach Belieben zu nehmen/ und zu verfuttern frey ſtunde. Endlich kam der Pabſt nach Civita Vecchia, beſahe den Haven/ funde ihn vor bequehm/ und reiſete wieder zurück/ worbey er zum Andencken des prächtigen Banquets dem Printzen Borgheſe erlaubete/ an ſtatt der Schäffer-Hütte eine Capelle aufzubauen.

**Palmen/ Palmen-Früchte/ Palmen-Wein.** Der Palmen- oder Dattel-Bäume rechtes Vaterland iſt Syrien/ Arabien/ Egypten/ beyderſeits Indien und Palæſtina, in welcher die Stadt Jericho, wegen der vielen da herum wachſenden Palmen/ die **Palmen-Stadt** im 5. Buch Moſis am 34. Cap. genennet wird. Des Palm-Baums Stamm iſt ſchuppicht/ aber dabey viel Ellen hoch/ oben aus ſtehen die Blätter/ nicht wie Finger/ ſondern wie Flügel formirt/ zwiſchen ſothanen Blättern kommt im Frühling eine Spatha Theca oder Scheide hervor/ welche ziemlich groß wird/ und endlich ſich aufthut; Alſo daß erſtlich die Blühte/ hernach die Früchte ſelbſt (welche *Palmulæ* oder *Dactyli* heiſſen/ weil ſie lang-rund wie ein Finger ſeyn) hervor kommen. Dieſe werden allein zu uns gebracht; Sintemahl/ was das Cerebrum oder weiſſe Marck betrifft/ welches in denen heiſſen Ländern/ nach abgehauenen Gipfel/ aus den Palmen-Bäumen ausgeſchnitten wird/ und einen Geſchmack faſt wie Artſchocken hat/ ſelbiges nicht in unſere Küche kommt.

Das Temperament der Datteln iſt an denen Egyptiſchen trucken/ und zuſammenziehend; Etliche ſind feucht/ weich und ſüß/ als die ſo genannte *Caryotæ*, davon die treflichſten um Jericho wach-

wachſen. Alle andere halten zwiſchen dieſen beyden gleichſam das Mittel.

Ihre andere Eigenſchafften belangend / ſind ſie zwar dem Munde angenehm / aber ſchwer zu verdauen / geben eine dick-ſafftige und etwas zähe Nahrung ; Ja / wann man ſie in Menge genieſſet / bringen ſie Verſtopfung der Leber / und andere Ungelegenheiten. Die friſchen ſind ziemlich blehafftig / und alſo ſchädlicher / als die truckenen. Dieſe letztere werden bey uns unter dem Confect mit aufgeſtellet ; Sie lindern die Rauhigkeit des Halſes / thun wohl den Nieren / und halten den Bauch-Fluß an. Zu Rom war vor Zeiten die Gewohnheit / daß man zum Neuen-Jahr Spathalion Caryotarum, eine Palmen-Scheide mit heraus hangenden Datteln ſchenckte / wiewohl dieſes nur ein Geſchenck vor die Armen war / wie ſolches aus dem 13ten Buch Martialis erhellet / da er ſchreibet :

Aurea porrigitur Jani Caryota Calendis,
Sed tamen hoc munus pauperis eſſe ſolet.

**Palmen-Oehl.** Von dieſem ſchreibet der Author der Beſchreibung des Landes Guineæ : Des Palmen-Baums erſte Früchte ſind Nüſſe / welche wann ſie noch klein ſeyn / und gebraten werden / ſehr annehmlich von Geſchmack ; Wann ſie aber etwas älter / beginnet die Schale roth / und von hinten etwas ſchwartz zu werden / allwo das Palmen-Oehl verborgen / ſo man auspreſſet / nicht anders wie Oliven-Oehl. Ins gemein iſt dieſes Oehl roth / wird aber nach Verlauff einiger Jahre ſchön weiß ; Wiewol vor Neu-ankommende etwas ungeſchmackt / bald aber / wann ſie es gewohnt / nicht unangenehm / ja ſelbſt geſund und heilſam / ſo daß man es viel lieber genieſſet / als Baum-Oehl. Wann ſolches Oehl ausgepreſſet / bleibet das Mueß noch übrig / ein köſtlich Eſſen der Mohren / und auch zugleich der Schweine / als die dadurch ungemein fett werden.

**Palmen-Wein ;** ſolcher wird in Guinea auf folgende Weiſe zubereitet : Erſtlich hauet man dem Palmen-Baum die alte Aeſte ab / und ſtreiffet ihn die Rinde ab ; Hierauf wird (wann er einige Tage ſo geſtanden) ein kleines Loch in denſelben gebohret / wo der Fuß am dickſten iſt / in ſolches eine Röhre geſtecket / ein irrdener Topf untergeſetzet : Da dann aus dem Baum Tropfenweiſe der Safft in den Topf abtröpfelt. Wolte man aber / daß er ſtärcker rinnen ſolte / den Baum zwingen / ſo wird rund herum Feuer angeleget / welches den Baum ſo viel ſchneller lauffend macht.

Dieſer Safft / friſch unter dem Baum getruncken / iſt überaus angenehm / dabey aber auch ſo ſtarck / daß man davon truncken wird / ehe man ſichs verſiehet. Die Mohren halten das-

davor / wann man viel von dem beſten Palmen-Wein trincket / ſolches die Natur ſtärcke / wie ſie dann ſolches mit ihrem Exempel vor andern Nationen beweiſen können. Sie haben aber des Palmen-Weins viererley Arten / als den obbemeldten; Dann einen / welchen ſie Quecker nennen / welcher viel hitziger und köſtlicher als der erſte iſt / und von kleinen Palmen-Bäumen gezogen wird. Ferner eine Art / die ſie *Pardon*, und endlich eine Art die ſie *Criſia* heiſſen / welcher letztere gantz ſchlecht ohne Krafft / und einer ſüſſen Milch an Geſchmack nicht ungleich iſt.

Von dem Palmen-Wein / oder vielmehr Zucker-ſüſſen Safft / der aus dem Cocos-Baum gezogen wird / vide unter dem Wort *Sura*.

Pamphagonia, ein Theil des Crapuliæ, Schlampampen-Toll-oder Voll-Landes / hinter dem Kayſerthum Monomotapa gelegen / hat nach Alberici Gentilis Bericht / in ſeinen zweyten Theil Utopiæ, einen ſehr fetten Boden. Die Vögel / die aus fremden Landen hieher fliegen / um Weyde zu ſuchen / werden in drey Monahten ſo fett / daß ſie nicht mehr fliegen können / ſondern ſich mit den Händen greiffen laſſen. Alle Bäume dieſes Landes ſeynd fruchtbar / und alle Zäune mit Wein-Stöcken und Hopfen behangen. Anfangs hieß dieſes Land Fagonia, weil die alten Einwohner nichts als Fagos oder Buch-Eckern gegeſſen; Nachdem ſie aber ihre Sitten geändert / iſt auch der Nahme geändert / und aus Fagonia, Pamphagonia gemacht worden. Die abgeſagteſten Feinde der Pamphagonier oder Freß-Länder / ſeyn die aus denen Famelicis Inſulis oder Hunger-Inſuln / item die Frugiones oder From-Länder. Wann die Pamphagonier im Krieg ziehen / ſeynd ſie mit Schaaf-Säu-Bock-und Ziegen-Fellen bekleidet; Ofen-Gabeln / Brat-Spieſſe / Feuer-Zangen und Hack-Meſſer ſeynd ihr beſtes Gewehr: Und dann haben ſie auch groſſe Hülffe von ihren Alliirten, denen Yvrognes oder Sauff-Ländern zu gewarten. Die Religion der Pamphagonier beſtehet mehrentheils darinn / daß ſie ſich vor dem Jove ſcheuen / weil / wann es donnert / ihnen der Wein ſauer wird / und durch unzeitigen Platz-Regen die Früchte erſticken. Einen Tag vor dem Aſcher-Mittwochen opfern ſie dem Engel ihres Orts / welchen ſie allein vor ihren Gott erkennen; Dieſer läſt ſich alle Jahr in Geſtalt des gefreßigen Vogel Kucks ſehen / welcher mit einem groſſen Hauffen von Harpien / Raaben / Geyern und Habichten angeflogen kömmt / und das ihm zum Opfer gebrachte Vieh / von Ochſen / Kälbern / Lämmern und dergleichen zerfleiſchet / und ein gut Theil davon aufzehret. Was überbleibet / das haben die opferende Einwohner frey / vor ſich und ihre Kinder völlig aufzueſſen / und weil es in

lauter

lauter Fleiſch beſtehet/ ſo werden ſie endlich ſo müde und eckelhafft darüber/ daß ſie in 40. Tagen hernach/ kein Fleiſch mehr riechen und eſſen mögen.

Der Herr des gantzen Landes Pamphagoniæ heiſſet Omaſius, zu Teutſch **Fettdarm**; Von deſſen Vorfahren einen/ welcher ein groſſer Rieſe ſoll geweſen ſeyn/ nachfolgendes Epitaphium zu leſen iſt:

Omaſius, Hertzog/ Herr/ Sieges-Fürſt/ und Gott zu Fagonien, lieget hier; Niemand nenne mich/ wann er hungerig iſt/ niemand gehe vorüber/ wann er nüchtern iſt/ niemand grüſſe mich/ wann er noch keinen Rauſch hat: Mein Erbe ſey/ wer da kan/ mein Unterthan/ wer da will/ mein Feind/ wer ſich ſo viel unterſteht. Ihr Schlemmer und volle Zapffen/ lebt und laſts euch wohlgehen.

Die Jährliche Hertzogs-Wahl geſchiehet auf folgende Weiſe: Es wird nemlich ein herrlicher Kampf angeſtellet/ nicht zwar mit Lantzen/ Wägen oder Ruder-Schiffen/ ſondern mit den Zähnen; Wer ſolche ſo tapfer gebrauchet hat/ daß er damit den Preiß erhalten/ der wird zum Marſchall des Reichs gemacht/ und alſobald hierauf auf eine hohe Schau-Bühne geſtellet/ einen güldenen mit Edelgeſteinen wolbeſetzten Gürtel in der Hand habend; Mit dieſen Gürtel miſſet er aller der Candidaten der Hertzoglichen Würde/ welche unter den dick-bäuchigſten des Volcks ausgeſuchet werden/ ihre Bäuche: Wer nun unter ſolchen den dickeſten hat/ der wird zum Hertzog erwählet/ und ihme alſobald ein groſſer Eymer mit Wein præſentiret/ den er auf des Volcks Geſundheit trincken muß. Wenn ſolches geſchehen/ thut er eine Sermon, in welcher er zuvörderſt dem Gott Baccho opfert/ und der Göttin Cereri dancket/ daß ſie ihm das Reich gegeben/ und zum Groß-Hertzogthum erhoben; Hierauf ſchwöhret er dem Volck bey den Geiſtern ſeines Vorfahren/ des Omaſii, er wolle dem gemeinen Weſen wohl vorſtehen/ die Wein- und Bier-Maaſſe erweitern/ ein ſteter Feind des Hungers und der Mäßigkeit/ des ſauren Weins/ böſen Biers/ und Magerkeit ſeyn; Kein Faſtender ſolte ungeſtrafft davon kommen/ kein redlicher Freſſer und Sauffer aber/ ſo lange er das Regiment habe/ unbelohnet bleiben. Worauf er wieder einen guten Becher voll Weins auf des Volcks Geſundheit ausleeret; Und hingegen von dieſem mit einem hoch erſchallenden Vivat inauguriret wird.

Sein Reichs-Apfel iſt ein Straus-Vogel/ der Eiſen friſt/ mit der Uberſchrifft: Digere & impera; Verdaue und herrſche.

So bald dieſe Ceremonien vorbey/ ſo ſiehet man durch die gantze Stadt die Tiſche gedeckt; Da dann die gantze Nacht durch bis an den lichten Morgen auf des Neuen Hertzogs Geſundheit tapfer herum getruncken wird.

Panax, Surſack oder Jacca. Ein alſo genannter Baum in Oſt-Indien/ treibet ſeine Frucht ohne einige Blühe aus dem Stamm heraus/ welche bald groß/ und bisweilen ſo ſchwer wird/ daß ſie bis 100. Pfund wieget; Alſo/ daß ein Mann genug daran zu tragen/ und ſich wol 16. daran erſättigen können; Ihr Safft iſt weiß wie Milch/ der Baum giebt ſo wohl als die Frucht einen weiſſen Safft/ ſo bald man in demſelben ſchneidet/ kommt er wie Tithymalus herausgedrungen/ läſſet ſich ziehen/ und klebet wie Vogel-Leim. Der langen groſſen Frucht/ wann ſie in etlichen Theilen von einander länglich oder rund geſchnitten worden/ muß man mit ein wenig Baum-Wolle ihren weißlichten Leim abziehen/ hernachmahls das gelbe Fleiſch/ ſo um den Kern ſitzet/ eſſen/ welches ſehr delicat ſchmäcket/ aber ehe es zeitig iſt/ iſt es weißlich. Wann dieſe Früchte beginnen groß zu werden/ muß man an dem Baum Säcke von Stroh oder Baſt ziehen/ daß keine Näſſe oder Regen darauf falle/ ſonſten faulen groſſe runde Löcher in dieſelben. Wenn ſie gantz reiff/ ſo riechen ſie gar lieblich/ alsdann kommen die Fleder-Mäuſe/ deren es viel 1000. giebet/ und freſſen groſſe tieffe Löcher darein. Die Kerne in Saltz und Waſſer gekochet/ kan man gleichfals eſſen/ theils braten ſie wie Caſtanien. Wann man dieſer Früchte allzuviel iſſet/ ſo kan man nach Meynung der Indianer/ eine Peſtilentziſche Kranckheit/ ſo ſie Morxi heiſſen/ davon bekommen.

Panis-Brieff/ Victalitium miniſtrorum emeritorum, rühren her aus einen Vorrecht/ welches die Römiſche Kayſer zu jeden Zeiten gehabt/ daß ſie unvermögende alte Soldaten oder Bedienten/ denen Klöſtern zur Ertheilung einer Præbende oder Layen-Pfründe (das iſt/ daß der alte ausgediente Soldat oder Civil-Bediente von den Stifft oder Kloſter/ Lebens lang mit nothdürfftigen Unterhalt möchte verſehen werden) haben recommendiren können/ welcher Unterhalt ihnen alsdenn aus der quarta pauperum gereichet wurde. Dieſe quarta pauperum hatte daher ihren Urſprung/ weil die Kirchen-Güter in 4. Theile getheilet worden/ davon einen Theil der Biſchoff/ den andern die Cleriſey zu ſich genommen; Der dritte iſt zum Kirchen-Gebäu/ und der vierdte zu Unterhaltung ſolcher recommendirten Armen angewand worden. Wie es aber heutiges Tages mit ſolchen Panis-Brieffen beſchaffen/ und worinn ſie von dem Jure primariarum precum differiren/ davon iſt ausführlich zu leſen der Author des Tractats, von dem Recht der Invaliden-Häuſer, pag. 36. & ſequentibus.

*Parabia*, vide Geträncke der Alten.

*Pardon*, vide Palmen-Wein.

Paſteten / Artocreata, Fr. *des Pâtés*, ſeynd gewiſſe Speiſen / da aus Mehl-Teig ein runder oder oval länglichter Hafen oder tieffe Form gemachet/ſolche hernach mit Fleiſch/Fiſch oder andern Ingredientien angefüllet: Endlich dieſes alles mit einen Deckel zierlich bedecket / und folglich in den Back-Ofen / oder auch in der Paſteten-Pfanne ausgebacken wird; Alſo/ daß es zum Eſſen könne auf dem Tiſch gebracht werden.

Wie aber zu allerhand Paſteten ein guter Teig zu machen ſey / davon iſt unter dem Worte **Teig** gehandelt worden.

Die Godiveaux, oder eine ſo genannte Art kleiner Paſteten in Franckreich / item die Paſteten Pourpeton, die Beatilles-Paſteten und Tarten zu machen / beſiehe unter dem Worte **Kalb-Fleiſch** / und die Paſteten a la Vacquette und Requeſte unter dem Worte **Tauben**.

Alle Köche und Köchinnen / welche ſich rühmen wollen/ihre Profeſſion aus dem Grunde zu verſtehen/ müſſen heutiges Tages auch zugleich eine gute Paſtete und Gebackenes zu machen wiſſen; Wiewohl man an groſſer Herren Höfen eigene Paſteten-Beckers hält / die ſich mit andern Eſſen zu kochen oder zu braten nicht meliren / ſondern ihre Verrichtungen in der ſo genannten Back-Kammer haben. In groſſen Städten findet man eigene Paſteten-Beckers / welche ſo wohl groſſe als kleine Paſteten auf dem Kauff backen; wie man dann ſolche bey ihnen zu Mahlzeiten / Gaſtereyen und Hochzeiten beſtellet / und auf das zierlichſte und ſchmackhafftigſte zubereitet / manchmahl um ſehr billigen Preiß haben kan / und geben ſonderlich diejenige Paſteten / darinnen Indianiſche und Calecutiſche Hüner / Auerhahnen / und dergleichen Geflügel geſchlagen / auch gar artlich und zierlich mit ihren verguldeten Flügeln beſtecket ſind / auf vornehmen Tafeln ein ſchönes Anſehen. Wie dann dergleichen Paſteten / vormahls auf groſſen Banqueten und Bey-Lagern ſehr gebräuchlich geweſen.

Auſſer dem zahmen und wilden Geflügel / kommt auch zahmes und Wildpret-Fleiſch von Ochſen / Kälbern / Hirſchen / Rehen / Haaſen / item von allerhand Fiſchen vor / welches mit ſonderbahren Ingredientien in den Teig eingeſchlagen wird. Einige Paſteten werden gemacht / daß der Teig / vornemlich wann es ein guter Butter-Teig / mit kan gegeſſen werden; Wie dann ſonderlich die kleine Paſtetgen hierzu gar bequem ſeyn / daß man den Teig und das Eingefüllte zugleich durchſchneiden und aufeſſen kan.

Je köſtlicher / delicater und zierlicher der Paſteten-Koch ſeine Paſteten zubereitet / je mehr Ruhm hat er davon. Teutſchland hat vor dieſen an ihren Fürſtlichen Höfen ſo groſſes Weſen davon gemachet / daß man nicht allein denen Paſteten eine zierliche Form gegeben/

geben / ſondern auch unterſchiedliche Kurtzweilen damit angefangen. Alſo lieſet man / daß Anno 1581. auf Hertzog Wilhelms in Bayern / und der Princeßinn Renata aus Lothringen Bey-Lager unter andern raren Gerichten auch eine Paſtete aufgeſetzet worden / darinn des Ertz-Hertzogs Ferdinandi von Oeſterreich (nicht über 3. Spannen hohes Zwerglein) in einen gantz wohl geputzten Küriß ſich verborgen gehalten; Als nun ſolche Paſtete auf die Fürſtliche Braut Tafel geſetzet und eröffnet worden / iſt vorbemeldtes Zwerglein herausgeſprungen / zierlich auf der Tafel umhergegangen / und hat die Fürſtliche Perſohnen alleſamt mit einen tieffen Reverentz verehret: In ſolcher Paſteteten haben ſich zugleich auch 40. wohl-gekochte und zugerichtete Eſſen befunden / welche der damahlige Bayriſche Mund-Koch / Peter Kayſer genannt / zu groſſen Vergnügen ſeiner gnädigen Herrſchafft zugerichtet hatte. Noch heutiges Tages iſt ſolches nicht ungemein / daß man nicht allein kleine Zwerge / ſondern auch allerhand lebendige Gevögel in ſolchen Paſteten præſentiret / auch wohl die Paſteten mit ſchönen Figuren und aufgedruckten Siñ-Bildern deſto anſehnlicher machet.

Zuweilen werden auch die Paſteten zur Ausübung gewiſſer vorgeſetzter Desſeins gebrauchet; Alſo practicirte man einsmahls einen vornehmen Staats-Gefangenen in einer Paſtete / eine Seidene Leiter zu / vermittelſt welcher er ſich aus ſeinen Gefängniß herunterlaſſen und entrinnen kunte.

## Eine ordinaire gute Paſtete zu machen:

So menget hierzu der Paſteten-Becker / zartes weiſſes Mehl mit Milch und zerklopfften Eyern an / formiret daraus einen Hafen / entweder frey / oder thut den Teig in einen verglaſten Tiegel / und warme zerlaſſene Butter darzwiſchen; Ferner thut er in ſolchen Hafen gehacktes Fleiſch / mit ein wenig Eßig / Gewürtz und Saltz angefeuchtet / und Hüner oder Tauben / oder was ihm ſonſt beliebet: Hierauf macht er über ſolchen Paſteten-Hafen einen Deckel von Teig / woran einige ein Löchlein laſſen / daß der Dunſt im Backen könne herausgehen / welches aber nicht ſcheinet vonnöthen zu ſeyn / ſondern beſſer / daß anfänglich keine Oeffnung gelaſſen werde / bis die Paſtete ſchier ausgebacken / ſo dienet alsdann erſt am Deckel des Hafens eine kleine Oeffnung zu machen / und eine abſonderlich gemachte Brühe von Wein / Gewürtz und dergleichen durch einen Trichter zu dem Löchlein in dem Hafen zu ſchütten / und ſo die Paſtete vollends auszubacken.

Zu den Geflügel-Paſteten brauchet man nicht ſo viel Gewürtze / zu den Gänſen / Enten und Vögeln / brauchet man mehr als zu den Capaunen / Hünern oder Tauben / zu welchen das gelinde Gewürtz mehr gebrauchet wird.

Eine jegliche Paſtete ſoll / wenn ſie zugemachet iſt / mit einem zerklopfften Eyer-Dotter wohl beſtriechen / und mit einen Eiſen gezwicket werden.

Schwein-Wildprets-Paſteten.

Nimm das Schwein-Wildpret / ſaltze es und ſiede es. Wenn es halb geſotten iſt / ſo gieſſe die Brühe herab / und backe es / wie man die andern Paſteten backet / als von Hirſchen-Wildpret 2c.

Haaſen-Paſteten.

Nimm den Haaſen / ziehe ihn ab / häute und ſpicke ihn / mache alsdann einen Paſteten-Hafen / nach der Länge / und lege den Haaſen darein / alſo rohe; Er darff nicht geſotten ſeyn / und thue in übrigen allen / wie man die Wildpret-Paſteten machet / ſchneide Lemonien darein / pfeffere ihn wohl / und lege im Auffſetzen zu beyden Seiten in die Schüſſel ein paar Pomerantzen darzu.

Kalb-Fleiſch-Paſteten.

Nimm das Kalb-Fleiſch / beitze es einen Tag oder drey mit Eßig ein / ſiede es hernach ein wenig mit Waſſer ab / ſaltze und ſpicke es: Mache hierauf die Paſteten darzu / und lege es darein / thue Speck an den Boden / würtze und ſaltze es wohl / lege unten und oben friſch Schmaltz und Lemonien darein / gieſſe ein wenig Eßig und Fleiſch-Brühe darein / mache einen Deckel darauf / und backe es.

Vögel- oder Wachtel-Paſteten.

Bereite ſie zu wie ſie ſeyn ſollen / und laſſe ſie in einem Waſſer / ſo etwas geſaltzen / einen guten Sud thun / mache darnach eine runde Paſtete / thue auf dem Boden geröſt Semmel-Mehl darein / auch geſchnittene Lemonien und Schmaltz / Ingwer und Pfeffer / gieſſe auch eine gewürtzte Fleiſch-Brühe darein; Man kan auch Gehacktes von Kalb- oder Hammel-Fleiſch mit geröſten Semmel-Mehl darein thun; Alsdenn die Paſteten zumachen und ausbacken.

Fiſch-Paſteten.

Nimm den Fiſch / es ſey gleich eine Karpe oder ander Fiſch / und mache ihn auf / thue das Eingeweyde heraus / wirff die Galle hinweg / ſchuppe ihn; Alsdann ſchneide auf beyden Seiten Schnittlein darein; Darnach mache ihn am Rücken auf / und thue Gewürtze / als Pfeffer / Ingwer / Nägelein / Muſcaten-Nüſſe und Blühe daran / rühre es durch einander / ſaltze es hernach wohl in- und auswendig / auch in den Schnittlein / auf den Rücken / reibe es wohl hinein / nimm auch das Gewürtz / und reibe den Fiſch auswendig wohl damit / ſchiebe hierauf das Ingeweyde mit ſamt dem Gewürtze / dem Fiſch in den Bauch / und richte ihn zu / mache zu der Paſteten den Boden wohl dicke / thue Butter / Gewürtz und geſchnittene Lemonien darein / und oben auf dem Fiſch gieſſe Eßig und Wein daran / und mache einen Deckel darüber. Verfahre ferner damit wie mit andern Paſteten.

### Auf eine andere Art.

Nimm Roßmarien / Salbey / Peterſilien / Majoran / hacke es / und thue auch geröſtes Semmel-Mehl darunter / lege es unten in den Paſteten-Hafen / den Fiſch darauf/ und backe es. Etliche nehmen Weinbeer / Mandeln und Zucker darein / und weniger Gewürtz.

### Paſteten von Hünern.

Brate die Hüner halb ab / dann ſiede ein Kalb-Fleiſch / hacke es ein wenig mit Fett / thue Weinbeer / Gewürtz und einen Löffel mit Zucker daran / ſaltze es / thue es in den Paſteten-Hafen / lege die Hüner darzu / mache ein Brodt darüber / thue es in den Ofen / und laß es backen.

### Paſteten mit einem Stock-Fiſch.

Nimm einen Stock-Fiſch / brühe ihn in einen ſiedenden Waſſer. Wann er genugſahm gebrühet / ſo nimm ihn heraus / entgräte ihn / lege die Stücke in die Paſteten/ thue allerley Gewürtze / Butter / geröſte Zwiebeln und guten Wein darzu / mache es zu / und laß backen.

### Paſteten-Füll von Kapaunen oder Hünern.

Nimm das Fleiſch von Kapaunen oder Hünern/ hacke es klein mit Weinbeer / und thue geſchnittene Mandeln / Ingwer / Nägelein / Zimmet und Zucker darzu / auch Butter und guten Wein / thue es alles in das Paſtetlein / und backe es.

### Eine gute Paſtete mit jungen Hünern in eine Torten-Pfanne zu machen.

Mache erſtlich den Teig von Butter und ein paar Eyer / wohl und hart gearbeitet ; Hernach nimm 1. Pfund Kalb-Fleiſch / und 1. Pfund Nieren-Talch / ingleichen 1. Pfund Speck / zuſammen gehacket/ und die Hüner klein geſchnitten. Hierauf das Kalb-Fleiſch unten / und die Hüner oben aufgeleget / etliche klein geſchnittene Sparges / Erdſchocken und Morcheln darzugethan / und wann ſie gahr iſt / alsdann Citronen-Safft und das Gelbe vom Ey darüber gegoſſen.

### Paſteten von Zungen.

Nimm ein oder mehr friſche Rinds-Zungen / ſiede ſie eine gantze Stunde lang / alsdann ſchäle ſie / oder ziehe die Haut davon ab / ſchneide breite Blätzlein daraus / lege es in die Paſteten / und auf die Zungen-Blätzlein / thue Butter / Gewürtz und Saltz / und ſo fortan / bis es voll iſt.

### Paſteten-Füll von Aepfeln.

Nimm Aepfel / ſchäle und hacke ſie / röſte ſie auch im Schmaltz / thue ein wenig Honig und geröſt Semmel-Mehl daran / auch Weinbeerlein / Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Nägelein / Muſcaten-Blumen / und ſo du wilt / geſchnittene Mandeln / auch ein wenig Wein / ſchütte es in die Paſteten und backe es / bis es recht iſt.

### Paſteten-Füll von Käſe.

Nimm einen geriebenen Käſe / und ſo

ſo viel geröſtes Semmel-Mehl/ etliche Eyer/ Saltz/ ein wenig Rohm/ Ingwer und Saffran/ rühre es wohl unter einander/ thue Butter darein/ ein wenig guten Wein/ thue es in das Paſtetlein und backe es.

**Paſteten-Füll von Lungen.**

Nimm die Lungen/ ſiede und hacke ſie mit Weinbeerlein; So du wilt/ magſt du auch grüne Kräuter darunter nehmen/ mit Butter und Eyer/ auch Fleiſch-Brühe; Wilt du es aber ſüß haben/ ſo thue Zucker und Wein daran/ darnach thue es in das Paſtetlein/ und backe es.

**Paſteten-Brodt zu machen.**

Nimm ein ſchön Brodt/ und ein Pfund Zucker/ rühre es unter einander/ zerſtoſſe Anis und Coriander ein wenig/ menge es unter das Mehl/ nim̃ das Weiſſe von Eyern/ mache das Mehl damit an/ daß es wie ein dicker Teig wird/ thue es auf eine Oblate/ in Form kleiner Laiblein/ backe es entweder in einen Paſteten-Oefelein oder Torten-Pfannen. Wann es gebacken/ ſchneide Stücklein daraus/ behalte es in der Stuben/ ſo bleiben ſie hart und gut.

Paſtinack, Paſtinaca latifolia ſativa C. B. Domeſtica, Matth. Lob. Fr. *des Panéz ou Panets*, **Garten-Paſtinack**/ zum Unterſcheid der wilden/ als welche in der Küche nicht gebrauchet wird. Dioſcorides Lib. III. c. 64. und Plinius Lib. XXII. c. 22. nennen es Elaphoboſcum ſive Cervi pabulum, Hirſch-Futter/ weil man dafür hält/ daß die Hirſche durch Genieſſung dieſes Krauts/ das Gifft der Schlangen-Biſſe dämpffen. Joan. Ruellius in ſeinen Anmerckungen über Dioſcoridem ſchreibet/ dis Gewächs ſey hitzig/ und in dem andern Grade trucken: Dahin zielet auch lib. Galeno adſcriptus de ſimplic. medicam. tit. Paſtinaca. Aber es ſcheinet/ daß ſothane Hitze und Truckene mehr von dem Kraut oder Saamen zu verſtehen ſey/ als von der Wurtzel/ ſintemahl der Schmack lehret/ daß die friſchen und ſafftigen Paſtinacken-Wurtzeln zimlich temperat ſeyn; Wiewohl nicht zu leugnen/ daß ſie einen Würtz-hafften/ etwas bitterlichen/ doch ſehr lieblichen Bey-Schmack haben; Daher dann ſelbige ſo vielfältig an Fleiſch/ Fiſche/ und allerhand Speiſen gekochet werden; denen ſie nicht allein ſothanen ihren guten Geruch und Schmack mittheilen/ ſondern die Dauung in etwas/ und die Urin zugleich befodern. Obgleich auch einige Blehafftigkeit/ wie bey andern Küchen-Wurtzeln/ alſo bey den Paſtinacken verhanden/ ſo läſſet ſich doch ſelbige durch das Kochen und andere Zuthat leicht verbeſſern; Alſo/ daß es dieſe Wurtzeln andern ihres gleichen in etlichen Stücken zuvor thun.

Ihre Zubereitung in der Küche iſt eben wie bey denen Mohr-Rüben gelehret worden; Sie werden auch wohl mit Zucker condiret/ und alsdann warm

wie eine Compoſte gegeſſen. Selbige zu machen / ſuchet man die ſchönſten Wurtzeln aus / ſchabet ſie / und wirfft ſie in laulicht Waſſer / läſt ſie darinn etwas auffſieden / bis ſie beginnen weich zu werden. Nachdieſem nimmt man ſie vom Feuer / läſt ſie abtropffen / und trucknet ſie mit einen Tuch ab / leget ſie hierauf in Poudre-Zucker / und läſt ſie in einen Sode mit etwas Waſſer kochen / wann man ſie vorher länglicht oder in Scheiben zerſchnitten. Wann ſie nun gahr ſeyn / ſo leget man ſie auf einen Teller / und gieſſet ihren Syrop darüber.

Item: Thut ſie in einen Erdenen Topff / wie die Birnen / ſiedet ſie erſt mit Waſſer auf / gieſſet auf die ſo etwas röthlich ſeyn / rothen Wein / Zucker und Gewürtz-Nägelein / zu den weißgelblichen aber weiſſen Wein mit grünen Fenchel. Wann der Syrop dick genug geſotten / ſo ſchneidet ihr ſie von einander / leget ſie auf Tellers / und gieſt den Syrop warm darüber; Ihr dörfft zu einem Pfunde dieſer Wurtzel nicht mehr als 20. Loth Zucker haben.

Patera, eine Art eines weiten Bechers / deſſen ſich die Römer bey ihren Gaſtereyen und Opffern gebrauchten. Von ſolchen kommt das Diminutivum Patella, welches ein inwendig gepichtes Opffer-Gefäß war / von welchen die geringere Götzen (Dii minores) Patellarii genennet wurden.

*Patés a la mode de Perone*, vide Enten.

- - *a la Vacquette* vide Tauben.

Peguaniſcher Könige Crönungs-Banquet. So bald als ſolches nach der Crönung gehalten wird / ſo werden unterſchiedliche Tafeln darzu bereitet; Jede dieſer Tafeln hat ein Zeichen / nemlich eine güldene Krone / mit dem Wapen desjenigen Königes / welcher daran Tafel hält. Der von Siam (als der dem Pegu damahls mit Pflicht zugethan) hat 3. Kronen / wie der Kayſer von Pegu ſelber. Die drey Fürſten / ſo die Weyrauch-Fäſſer haben / gehen dreymahl durch die Kammer / und räuchern dem König / ſetzen ſich hernach an ſeine Tafel; Jedoch alſo / daß ein zimlicher Raum zwiſchen ihnen und dem König bleibet. Wann der König zu trincken begehret / ſind 4. Fürſten bey der Hand / die das Amt der Talcadifs oder Credentzer verſehen / und hat jeder ein Porcellain-Geſchirr / ſo rings herum mit einem Horn vom Einhorn gezieret ſind. Dieſe koſten vorher den Tranck / ehe er dem König gereichet wird. Mittlerweil laſſen ſich die Schalmeyen und andere Inſtrumenta tapffer hören. Selbige 4. Talcadifs, ſo vom Königlichen Geblüt / ruffen mit lauter Stimme: Unſer Printz / den uns neulich GOtt gegeben / nöthiget alle Fürſten und Unterthanen zu trincken. Alsdann erweiſet jedermann dem Könige Ehre / und die drey

drey Fürſten ſo bey ihm ſitzen / ſtehen auf / und grüſſen ihn / und ſetzen ſich gleich darauf wieder an ihren Ort. Der König ſchicket viel Schüſſeln mit köſtlichen Speiſen bald hier / bald dort hin. Die Speiſen werden mit Muſcus und Ambra zubereitet. So treiben auch die Schalcks-Narren allerhand Kurtzweile / dem König zu ergötzen.

**Peißker** / Pœcilias, Piſcis foſſilis, iſt ein alſo genannte Art von Fiſchen / die ſich gerne im Schlämmigen Boden aufhält / einer Spannen lang / und faſt wie Schlangen geſtaltet. Wann man ſie in ein Glas mit Waſſer ſetzet / ſo können ſie faſt bey drey Monath lang ohne Speiſe leben; Sie kommen nicht auf vornehmen Tafeln / weil ſie garſtig vom Geruch und Geſchmack ſeyn. Die Bauren beſtreuen ſie mit Saltz / und laſſen ſolche eine Zeitlang durch einander ſich winden / damit der äuſſerliche Schlamm etwas von ihnen abgehe; Hernach ſieden ſie dieſelbe mit einer ſchwartzen ſauren Brühe / und eſſen ſolche mit Luſt.

**Perſianiſche Mahlzeiten** / von ſolchen ſchreibet Olearius in dem 5ten Buch ſeiner Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung Cap. 16. folgender geſtalt: Die Perſer ins gemein haben nicht koſtbahre Haushaltungen / und erfordert ihr Haus-Weſen / Küche und Keller zu erhalten (ſo ferne man nicht viele Weiber nehmen will) nicht groſſe Unkoſten. Sie haben wenig Haus-Geräthe / weder Koſten noch Schräncke; Wenn ihre Kammern mit Tapeten auf dem Pflaſter beleget / die Speiſe-Kammer mit Reiß verſehen iſt / und er nur Fleiſch zu kauffen hat / welches allenthalben gar wohlfeil iſt / (ausgenommen zu Iſpahan, weil daſelbſt eine ſehr groſſe Menge Volckes / und der Proviant von andern Orten muß dahin verſchaffet werden) ſo iſts vor dem Perſianer ſchon genug. Früchte (deren ſie viel genieſſen) giebt ihm ſein Garten am Hauſe / und ſeinen Tranck ein flieſſender Bach oder Quelle. Ihre Kammern ſeynd mit Tapeten beleget / auf welchen ſie in Strümpfen gehen und ſitzen. Es muß in ihren Kammern nichts Unſauberes / auch kein Hund kommen; Sie gebrauchen ſonderlich dazu eigene Töpfe in den Gemächern / Tüſthan genandt / welche ſie allezeit neben ſich ſtehen haben / und im Eſſen der Früchte und Speiſen / die Schalen / und was untüchtig iſt / auch ihren Speichel / darein werffen. Solche Tüſthan werden in Gaſtereyen viel gebrauchet / und zwiſchen zweyen Perſonen allezeit einer geſetzet.

Zum Kochen gebrauchen ſie Töpfe von Ertz / auch Kupfer / ſo verzinnet / item von Erde gebrandt ſind / welche wir bey etlichen ordentlich auf einen Heerd eingemauert / wie unſere Deſtillier-Oefen / geſehen. Ihr Feuerwerck darunter iſt / nach dem der Ort und Land / von Holtz / Strauch / Küh- oder Cameel-Miſt. Ihre Schüſſeln

ſeynd auch von Kupfer/ gar ſauber und ſubtil gedrehet/ und allenthalben glatt verzinnet/ daß man ſie vor Silber anſehen ſolte. Sie gebrauchen auch viel Porcellanen-Schüſſeln/ und andere Geſchirre; Auf den Dörffern findet man meiſt Irrdene aus Thon gebrandte Gefäſſe. Was ihre Speiſen betrifft/ halten ſie insgemein nicht viel von überflüßigen Gerichten/ und laſſen ſich mit wenigem begnügen. Befindet ſich derwegen nicht/ was Bizarus ihnen Schuld giebt/ daß das Fleiſch bey den Perſern darum ſo theuer/ weil ſie ſo gefräßig wären; Denn die Alten des Tages viermahl wolten geſättiget seyn/ was ſolten denn die jungen Leute nicht thun. Dem Bizaro aber ſetze ich entgegen den Juſtinum, welcher ſaget: Perſæ ſunt parci in cibum; Den Athenæum: Paucis cibis utuntur Perſæ, & bellariis multis; Item, den Alexandrum ab Alexandro, aus welchem Stuckius in Antiquit. Convival. erzehlet/ daß ſie des Tages kaum einmahl/ und zwar zu Mittage eſſen; welchen dreyen letzten Authoribus ich auch beypflichte. Ihrer viele halten des Tages kaum eine rechte vollſtändige Mahlzeit/ auſſer dem eſſen ſie ein wenig Butter/ Käſe und Garten-Früchte. Ich habe auch geſehen/ daß etliche des Tages zweymahl gekochte Speiſe gegeſſen; Ihr principal-Gericht/ ſo ſie ſich allezeit zuerſt vortragen laſſen/ iſt ſchlechter aufgewalleter Reiß/ welchen ſie *Plau* nennen/ worauf insgemein gekocht Schaaf-Fleiſch lieget. Sie richten auch den Reiß auf unterſchiedliche Art zu/ vermiſchen ihn mit Corinthen/ Mandeln/ färben ihn mit Safft von Granaten oder Kirſchen/ item mit Saffran/ und haben wir an des Königes Tafel wohl viererley Farben in einer Schüſſel ordentlich geleget bekommen.

Sie belegen auch den Reiß mit gebratenen Hünern und Fiſchen/ item Spinat/ Saurampffer und weiſſen Kohl; Von braunen Kohl halten ſie nichts. Sie haben allerhand Art Feder-Vieh/ das ſie verſpeiſen/ gleich wie wir/ ohne Calcutiſche Hüner. Man berichtete uns/ daß ein Georgianiſcher Kauffmann hätte bey Schah Abas Zeiten etliche von Venetia nach Iſpahan gebracht/ und das Stück für ein Tumein oder 16. Reichs-Thaler gegeben; Rep-Hüner aber und Faſanen haben ſie genug/ welche an etlichen Orten/ da ſie fallen/ gar wohlfeil ſeyn.

Sie eſſen zwar den Reiß an ſtatt des Brods/ haben aber gleichwol auch unterſchiedliche Arten von Brod/ ſo von Weitzen gebacken wird; *Komatſch*, ſeynd Kuchen drey Finger dicke/ über eine halbe Elle lang; *Lawaſch*, ſeynd rund/ einen halben Zoll dick; *Peaſckeſche*, ſeynd Ellen lang/ werden im Haus-Ofen oder Tenur angeklebet/ und mit fünf Finger/ von welchen ſie auch den Nahmen bekommen/ in Furchen geſtrichen; *Sengek*, wird auf runde Feld-Steine/ mit welchen etliche

Ofen ausgeſetzet/geſchlagen/und daher puckelicht; *Jucha*, ſeynd dünne Kuchen/ faſt als Pergament/ bey einer Ellen lang/ und faſt auch ſo breit: Dieſe gebrauchen ſie erſt an ſtatt der Servietten oder Vor-Tücher/ wiſchen die fetten Finger daran/ weil ſie den Reiß zwiſchen den vier förder-Fingern aus der Schüſſel nehmen/ und darmit zum Munde fahren/ auch mit denen Fingern das Fleiſch von einander reiſſen; Dann man gar ſelten ſiehet/ daß Meſſer bey dem Eſſen gebrauchet werden. Wenn nun die Jucha auf ſolche Art ihnen gedienet/ werden ſie in Stücken zerriſſen/ etliche Stücklein Fleiſch oder Reiß drein gewickelt/ auch etliche nur bloß aufgegeſſen.

Zu den Suppen gebrauchen ſie nicht/ wie wir/ ſilberne/ ſondern alle/ auch ſo gar an des Königes Tafel/ höltzerne Löffel/ ſo oval mit einem dünnen und halb Ellen langen Stiehl ſeyn.

Ihr Geträncke iſt bey den meiſten/ ſonderlich bey dem gemeinen Manne/ nur Waſſer/ bisweilen mit Duſchab und ein wenig Eßig vermiſchet. Ob der Wein zwar nicht theuer/ ſintemahl in Erak und Schirwan ein Lüllein, iſt ſo groß als unſer Maaß oder Kanne/ um zwey oder drey Groſchen verkaufft wird/ ſo ſeynd doch ihrer gar viel/ weil ihnen der Wein in ihrem Geſetze verbohten/ die ſich dem zu Folge des Weins gäntzlich enthalten; Wie auch die Hatzi, das iſt/ die zu Mecca und Medina bey Mahumeds Grabe wallfahrten geweſen/ müſſen auch Zeit ihres Lebens keinen Wein trincken. Gleichwol aber ſeynd auch viele unter denen Perſern, ſonderlich die an denen Höfen ſich aufhalten/ welche groſſe Liebhaber des Weins ſeynd/ und vermeynen/ daß die Sünde/ ſolchen zu trincken/ könne ihnen durch das Mittel/ gleich ihren andern Sünden/ vergeben werden/ wann ſie ihn nur nicht ſelber machen; Daher laſſen ſie friſch einſchencken/ ſonderlich muß es in ihren Gaſtereyen nicht geſpahret werden. Nach gehaltener Mahlzeit wird allezeit/ am meiſten in ihren Gaſtboten/ warm Waſſer in einer Schenck-Kannen herum getragen/ damit ſie die fetten Hände wieder abwaſchen.

Welcher geſtalt auch die Perſianer viel Opium und Toback genieſſen/ iſt unter dieſer beyder Wörter Benennung zu erſehen.

**Peterſilie/ Petroſelinum ſeu Apium hortenſe**, Fr. *du Perſil*; Dieſe Wurtzeln werden nicht anders als zu den Suppen/ vornehmlich an Hüner und Kalb-Fleiſch gebrauchet: Etliche thun ſie mit andern Kräutern in die ordinaire Suppen/ aber doch gar wenig/ weil ſie ſehr ſtarck ſind. Man muß ſie erſtlich ſchaben/ und alsdann mit dem Meſſer-Rücken ſchlagen/ damit das Marck heraus gehe/ hernach ehe man ſie kochet/ in warm Waſſer legen/ alsdann in Bündelein gebunden/ in den Fleiſch-Topf thun/ damit

damit man ſie hernach deſto füglicher herausziehen/ und in den Schüſſeln herum legen könne. Die Blätter iſſet man roh/und bedienet ſich auch derer in allerhand Gerichten/ vornehmlich in den kurtzen Brühen/ ſowol von Fleiſch als Fiſch/ in allerhand Gehacktes und Gebratens/ wie auch gantz klein geſchnitten auf der Schüſſel Rände. In Summa, die Peterſilie iſt ein Gewürtz/ ſo allen Speiſen einen ſehr ſchönen Geſchmack giebt/ auch zu allen gebrauchet wird/ ſo wohl wegen des ſchönen Geſchmacks/als ihrer Farbe. Man brätet ſie auch als Artiſchocken/ und leget ſie mehrentheils auf den Rand der Schüſſel/worinnen ein Gebackenes iſt.

Die Tugend der Peterſilie iſt/ daß ſie die Dauung befordert/ den Urin/ Stein und Sand treibet; Sie wird vor hitzig und trocken im 2. Grad gehalten. Unter das Geſchlecht der Peterſilien gehöret auch der Seleri, davon unter ſeiner eigenen Benennung.

**Pfaffen-Biſſen**/ vide **Biſſen**.

**Pfann-Kuchen**/ Intrita Ovorum, Fr. *une Aumelette*; Solche zu backen/muß man eine eigene Pfanne haben/ ſelbige nicht ſcheuren/ ſondern nur mit einem ſaubern leinen Tuche vor und nach dem Gebrauch auswiſchen. In dieſer Pfanne läſt man ein gut Stück Butter ſchmeltzen/ und ſolche ſo lange ſtehen/ bis ſie nicht mehr ziſchet/ alsdann beginnet ſie braun zu werden. Nehmet hierauf die Eyer/ welche ihr zuvor mit Saltz wohl durchgeſchlagen habt/ und gieſſet ſie hinein; Machet ein hurtig Feuer darunter/ damit der Kuchen eine ſchöne Farbe bekomme/ und nicht zu dürre werde/ ſondern/ wenn man ihm vom Feuer ziehet/ gleichſam blaß ſcheine; Laſt ihn hernach in eine Schüſſel auf einen Teller gleiten/oder kehret ihn um. Die Liebhaber des Wein-Eßigs ſchütten auch wohl etwas davon darüber. Die geſaltzene Butter machet niemahls ſo ſchöne Eyer-Kuchen als die friſche/ſondern verurſachet vielmehr/ daß ſie ſich an die Pfanne ſetzen: In die geſchlagene Eyer werden auch Peterſilie/kleine Zwiebeln/ Thymian/ Majoran/ Hollunder-Blüthe und andere feine Kräuter/ nach jedes Geſchmack/ eingethan. Wollet ihr feinen in Scheiben geſchnittenen Käſe darein thun/ müſſet ihr zuvor die Eyer in die Pfanne gieſſen/ und wann ſie beginnen ſich anzuſetzen/ alsdann den Käſe darinnen legen/ anders würde er ſich an die Pfanne ſetzen. Die Kuchen noch beſſer zu machen/ kan man die Hälffte von Eyerweiß hinweg thun/ und an ſtatt deſſen einen Löffel voll ſüſſes Rohms nehmen/ darnach dieſes alles mit Saltz durch einander ſchlagen/ und davon einen Eyer-Kuchen machen. Man muß ihn aber truckener ausbacken/ ſo man ihn verkehrt in die Schüſſel legen will. Endlich ſtreuet man Zucker darüber.

**Einen Eyer-Kuchen nach der Celeſtiner-Mönche Manier zu machen:**

So nimmt man eine kleine Pfanne von

von ſolcher Weite/als man den Kuchen haben will; Dieſe macht man ziemlich heiß / nimmt ſie hernach vom Feuer/ gieſſet ein wenig gut Baum-Oel darein. Wann nun ſolches Oel die Pfanne inwendig wohl befeuchtet hat/ gieſſet man das übrige/ſo viel darein iſt/ wieder heraus. In ſolche Pfanne gieſſet ihr auch die geſchlagene Eyer; Hierzu thut ihr ſo viel friſche Butter / als nöhtig iſt/ ſolche Eyer zu backen / und rühret ſie immerfort um / als wann ihr einen Papp machen wollet/ſo lange bis ſie ſich ſetzen. Wann dieſes geſchehen/ ſo laſſet ihr ihn vollends gahr backen/ und wann er eurem Gutdüncken nach trocken genug iſt / ſo legt ihn umgekehrt in eine Schüſſel. Es muß aber dieſer Kuchen zum wenigſten zween Finger dick ſeyn.

Einen Speck-Kuchen zu machen:

So nimmt man klein geſchnitten Speck / und bratet ihn mit ein wenig Waſſer in Butter. Wann nun das Waſſer gantz ausgetrocknet iſt / und der Speck gantz röthlich ſcheinet / ſo gieſſet die geſchlagene Eyer darüber. Iſt der Kuchen gahr/ ſo legt ihn umgekehrt in die Schüſſel.

Einen Schincken-Kuchen zu machen:

Solches geſchicht / indem man zur geſchmoltzenen Butter die geſchlagene Eyer thut / und wann ſie ſich binden/ kleine Stücklein vom Schincken darein wirfft. Wann er nun gahr iſt/ ſchüttet man Pomerantzen- und Citronen-Safft/ in Ermangelung aber deſſelben / ſchlechten Roſen- oder andern Wein-Eßig darüber. Wann die Erd-Schwämme wohl gewürtzet/und gekochet ſind / kan man ſie eben ſo/ wie den Schincken in die Kuchen backen.

Pfauen / Pavones, Aves Junonis, weil ſie der Göttin Junoni von denen Heyden gewidmet waren; Kamen aus der Inſul Samus am erſten nach Italien / woſelbſt Aufidius Lurco zu Rom der erſte geweſen/ der ſie gemäſtet: Der Redner Quintus Hortenſius aber am erſten in augurali adjiciali cœna einen Pfauen aufgeſtellet / deswegen aber/ wie Ælianus Lib. V. de animalibus c. 21. meldet/ vor Gericht gefordert worden.

Das Pfauen-Fleiſch/ ob es ſchon nicht böſe von Geſchmack/ ſo iſt es dennoch trucken/ zäſerig und hart; Dannenhero es ſchwer zu verdauen / und Melancholiſch Geblüht giebet. Und iſt merckwürdig / daß nach eigener Erfahrung des Heil. Auguſtini lib. 21. de civit. Dei c. 4. ein gebratener Pfau ein gantzes Jahr lang unverfault geblieben / welches auch wilde Gänſe/ Kraniche und dergleichen ſtarcke Vögel / wann ſie gebraten werden thun/ und ziemlich lange dauren können. Jedoch iſt auch nicht zu läugnen / daß/ wann junge gemäſtete Pfauen recht mortificiret / und wohl gebraten werden/ ſolch Zurichten ihr Fleiſch ziemlich verbeſſere; Daher als Pabſt Leo X. welcher gerne gebratene Pfauen aß/ eins-

einsmahls einen wohl⸗zugerichteten Pfauen fleißig aufzuheben / und des andern Tages wieder auf die Tafel zu bringen befohlen / der Koch aber / dieſes Befehls unwiſſend / ſolchen in mittler Zeit aufgefreſſen hatte / erzürnten ſich Seine Heiligkeit ſo ſehr darüber / daß Sie den Koch zu einer harten Leibes⸗Straffe verdammeten / und als Ihr hierüber / ſich eines gelindern Urtheils zu bedencken / von Ihrem Magior Domo oder Haus⸗Hoff⸗Meiſter zugeredet wurde / in dieſe Worte herausbrachen: Hat GOtt über einen Apfel ſo zürnen können / was ſolte ich nicht vielmehr Urſach haben / über einen Pfauen mich zu erzürnen.

Die Zubereitung der Pfauen geſchiehet wie bey andern Vögeln / nur daß man ihnen die Flügel abſchneidet; Hat man aber einen ſolchen Pfauen⸗Braten vor Leute zu bringen / die daran zweifeln möchten / ob es ein gebratener Pfau wäre / ſo läſt man den Kopf und Hals / einen Flügel / mit den Federn daran ſitzen. Gleiches geſchiehet auch in denen Pfauen⸗Paſteten / da beyde Flügel zu ſehen ſeyn / und ſchön verguldt zu Tiſch getragen werden.

**Pfeffer** / Piper, Fr. *du Poivre*, ein uns bekandtes / aus Oſt⸗Indien kommendes Gewürtz / deſſen Gebrauch nunmehro ſchon ſo eingeführet / daß man es aus der Küchen nicht wohl entrathen kan. Es kommt von einem niedrigen Stauden⸗Gewächs / welches ſich windet / und nicht aufrecht wachſen kan / wann es nicht geſtäbelt wird; Ja / wann man es auf der Erden lauffen läſſet / ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen bey jedweden Knoten einige Zaſern hervor / dadurch es fortwurtzelt: Derowegen wird es von den Indianern nahe bey andere Bäume oder an geſteckte Pfäle gepflantzet / damit es an denſelben aufſteigen möge. Es hat eine geringe Wurtzel / welche aber auch ſchon in der Erden ſcharff iſt; An jedwedem Knoten ſeiner Zweige ſitzet ein eintzelt Blat / welches dünn / aber bey vier Zoll breit / an Form wie ein Bircken⸗ oder Epheu⸗Blat iſt; Und ob zwar dieſes Gewächs unter die Scandentes oder Steigende gehöret / ſo hat es doch nicht ſolche Capreolos oder Rancken wie unſere Wein⸗Stöcke / ſondern es ſteiget ſchlechterdinge durch Winden aufwerts. Wann es geſäet wird / ſo bringet es bald im andern Jahre ſeine Frucht / die dann gegen dem Blat über ſitzet / und iſt ein länglicher Stengel / an welchem die Pfeffer⸗Körner Traubel⸗weiſe / und zwar dicht anwachſen. Dieſe Körner werden im Herbſt oder Wein⸗Monaht reiff / und haben alsdann eine grüne Farbe; Nachdem werden ſie ſchwartz / und man ſammlet ſie im Novembr. und Decembr. Der unreiffe iſt gar wenig ſcharff / und dabey etwas herbe; Daher eſſen ihn die Indianer mit Luſt / auch machen ſie den reiffen mit Saltz ein. Zu uns aber kommet er anders

nicht / als abgetrucknet; Da dann bey dem Einkauff zu unterſuchen / ob er nicht gar zu alt / oder ausgefreſſen / ſondern voll / ſchwer / und ſcharff ſey. Wann er alſo beſchaffen / ſo iſt er ſeinem Temperament nach hitzig und trucken im dritten Grad; Kan durch ſeine flüchtige Krafft eröffnen / zertheilen / und dienet in allen kalten Zufällen / ſowol des Magens / als anderer Theile des Menſchlichen Leibes: Wie er dann deswegen bey uns in der Apotheck und Küche vielfältig verbrauchet wird.

**Was den weiſſen Pfeffer** anlanget / ſind deſſelben Körner etwas kleiner / auch nicht ſo runtzlicht / als die ſchwartzen / ſondern glatt / und vielmehr Aſch-farbig / als weiß / habende auswendig gleichſam ein Näbelein / und inwendig eine kleine Höle. Er wächſet nicht ſo häuffig / als der ſchwartze / ſintemahl in Malabar und Malacca nur gewiſſe Oerter ſind / da man ihn findet. Er wird zwar bisweilen abſonderlich gebracht / aber öffters unter dem ſchwartzen vermenget; Da ihn dann die Materialiſten ausleſen / und deſto theurer verkauffen. Er hält ſeine Schärffe ſo feſt an ſich / daß ſie ihm in 30. Jahren nicht entgehet; Seine Eigenſchafften gleichen mehrentheils dem ſchwartzen. Jedoch / wann zu einigen Speiſen über der Mahlzeit Saltz und Pfeffer gebrauchet werden ſoll / pflegt man bey vornehmen Tafeln / an ſtatt des gemeinen ſchwartzen / das Pulver von dieſen weiſſen Pfeffer / als etwas edlers aufzuſtellen.

Der alſo genandte **lange Pfeffer** / Piper fructu longo, iſt zwar in unſern Apothecken / wie imgleichen Piper fructu ſiliquato ſive Capſicum & vulgo Piper Indicum, in unſern Luſt-Gärten bekandt; Von beyderley aber weiß man nichts in der Küchen. Vielmehr übergehen wir allhier Piper fructu caudato, und Piper fructu inani, als beyder Seits hier zu Lande unbekandte Specereyen.

**Pfeffer-Kraut** / vide *Satureja*.

**Pfeffer- Leb- oder Honig-Kuchen** / Mellita Cruſtula; Solche werden folgender geſtalt zubereitet:

Nimm des beſten Honigs / und gar geringen Zuckers oder Syrups / von einem ſo viel als vom andern / laß es zuſammen in einem Keſſel über gelindes Feuer zergehen; Alsdann thue hinein Negelein / Cardemomen / Muſcaten / Pfeffer / Ingwer / Citronat / wie auch Mandeln / alles fein gröblich geſtoſſen / die Mandeln aber in drey oder vier Stücke geſchnitten / von allem nach deinem Belieben. Rühre es wohl unter einander / und thue alsdann ſo viel Weitzen-Mehls hinein / daß es dick wird / wie ein Teig; Drücke es in Formen / und backe es. Wenn es aus dem Ofen kömmt / beſtreiche es mit dünnem Honig-Waſſer / aber nicht ſo ſtarck / als wie man ſonſt die Honig-Kuchen beſtreichet.

Unter allen Honig-Kuchen ſeynd die Nürn-

Nürnberger die berühmteſten. Herr Wagenſeil in ſeinem Coment. Civit. Norib. ſchreibet pag. 151. von ſolchen folgender geſtalt: Mellita Cruſtula, quæ Norribergæ pinſuntur, omnibus qui ſunt uſpiam locorum, delicatis hominibus ſalivam movent, nec Genio bene litare ſe credunt, niſi ea ſint inter Bellaria, Vinum, Cruſtula hæc magis ſapidum reddunt, ſtomacho robur conciliant ſitimque acuunt, tam proprium eſt Noribergenſium eorum inventum, ut nec alibi parari poſſint, ſæpe enim a Principibus peregrinis, cupediarum harum Piſtores cum omni ſuo apparatu Noriberga evocati fuere, quod deſiderarent eas apud ſe fieri, ſed fruſtraneo voto nec enim ut extra urbem excoquantur patitur ſive ſoli, ſive aëris, ſive utriusque diverſa indoles. Das iſt: Die rechten guten Nürnberger Leb-Küchlein oder Pfeffer-Kuchen/ welche angenehm von Geſchmack/ und eine rechte Magen-Stärckung/ auch angenehm beym Trunck ſeyn/ haben noch niemahls/ wie ſehr man ſich auch darum bemühet/ anderwerts können nachgemachet werden/ ob man gleich Nürnbergiſche Leb-Küchner/ und alle ihre Zuthat und Werckzeug darzu gebrauchet/ und verſchrieben hat.

**Pfeffer-Nüſſe zu machen:** Nimm ein gantz Ey/ zerſchlage es/ und rühre ein Viertheil guten durchgeſiebten Zucker darein/ die gelbe Schale von einer Citronen/ welche auf einen Reib-Eiſen abgerieben/ oder ſehr dünne abgeſchellet/ und gantz klein geſchnitten werden muß/ auch Pfeffer und Cardomomen. Wann du wilt/ kanſt du auch klein geſchnitten Citronat darein thun/ und alsdenn ſo viel Mehl/ daß es ein rechter Teig wird/ denn treibe ihn mit einem Roll-Holtze von einander/ daß er eines Fingers dicke wird/ ſtich ihn mit eines Schneiders Fingerhut aus/ und backe es in einem Conditors-Ofen oder Torten-Pfanne. Wilt du ſie gröſſer haben/ laß dir einen holen Ring vom Blech machen/ und mache den Teig ein wenig dicker.

**Pferde-Fleiſch.** Wie ſolches theils als eine gewöhnliche Speiſe bey unterſchiedlichen Nationen, ſonderlich denen unflätigen Tartarn/ theils in äuſerſter Hungers-Noth gegeſſen werde/ ſolches iſt ſchon anderwerts angeführet worden.

**Pfirſichen oder Pferſig/** Mala Perſica, Fr. *des Peches*, haben ihren Nahmen von der Landſchafft Perſia, als aus welcher ſie zuerſt nach Griechenland/ und ſo weiter fortgebracht worden; Sie werden ihren Geſchlechtern nach in zwey Claſſes abgetheilet: In der einen ſtehen die alſo genannte *Peſches* oder Pfirſchen/ welche ihren Stein leicht löſen und fallen laſſen. Dieſe werden vor Weiblein gehalten/ und dahero *Peſches femelles*

von

von denen Frantzöſiſchen Gärtnern genannt / werden auch eher reiff/und vertragen die Kälte beſſer als die andern. Ihre ſonderbahre Beneñungen ſeynd: Perſica molli carne & vulgaris, viridis & alba, **gemeine weiche Pfirſchen** / ſo wohl die grünen als weiſſen. Perſica ſucco quaſi ſanguineo, rubra, ſanguineo ſucco madentia, in totum ſaturato colore rubentia, Ungarica ſanguineo ſucco, **Blut-Pfirſchen.** Perſica flore pleno, **Pfirſchen mit gefüllter Blüthe.** In die andere Claſſe gehören diejenige/welche ihren Stein nicht löſen oder fallen laſſen; Dieſe werden vor Männlein gehalten. Die Frantzoſen nennen es *des Pavies.* Ja/ es ſind einige der Meynung/ daß die Natur bey denen Pfirſichen alles Paar weiß/ oder nach beyden Geſchlechtern ausgetheilet habe; Alſo/ daß keine Peſche zu finden/ welche nicht zugleich ihre Pavie, und keine Pavie, welche nicht zugleich ihre Peſche haben ſolte. Der Pavien ihre Arten ſeynd folgende:

Perſica dura, carne candida, aliquando ex albo ſubrubente, Perſica duracina, Rhodacina, harte oder **Hertz-Pfirſchen.** Perſica dura carne buxea, Mircottons oder Mirlicottons, Perſica cotonea, als gleichſahm mit **Baum-Wolle** überzogen/ cydoniata, lutea Ungarica colore aureo, **Quitten-Pfirſichen** / Melcotons. Perſica æſtiva Armeniacis ſimilia, præcocia, pumila, Perſicæ quartum genus, frühe oder **Johannis-Pfirſchen.** Perſica juglandina, Nuciperſica quod nucum juglandium faciem repræſentent & nulla lanugine pubeſcant, Perſica nux, **glatte oder Nuß-Pfirſichen.** Perſica amygdalina, amygdaloides, Amygdalo Perſicus, **Mandeln-Pfirſchen.** Ihr Fleiſch ſchmecket wie eine Pfirſiche / und der Kern wie eine ſüſſe Mandel.

Uber dieſe jetzt-erzehlte befleißigen ſich auch curieuſe Gärtners auf andere Arten mehr / welche in den Garten-Büchern nachzuleſen ſeyn.

Die Pfirſichen ſind kalt und feucht im 2. Grad / und wiewohl Plinius an bemeldten Orte ſchreibet: Pomum innocuum expetitur ægris, die Pfirſchen würden von denen Patienten ohne Schaden gefordert / ſo iſt doch dem Galeno mehr zu trauen / welcher lib. 2. Aliment. c. 19. ſchreibet / daß ihr Fleiſch und Safft leicht faule / und gantz ungeſund ſey. Wann man ſie aber ja genieſſen wolte / ſo müſte es vor andern Speiſen geſchehen / damit ſie denenſelben einen leichten Abgang bereiteten; Widrigen fals / und da man ſie hinten nach iſſet / ſo ſchwimmen ſie oben/ und verderben die anderen Speiſen mit / welche Regul auch bey allen feuchten und ſchlüpfrigen Früchten Statt findet.

Die Schola Salernitana, wann ſie im 7. Capit. die 10. ungeſunden Speiſen nahmhafft machen will / ſetzet ſie die

Pfirſchen oben an/ meldet aber dabey auch/ daß man ihre Schädlichkeit mit Moſt verbeſſern könne/ indem ſie ſaget:

Perſica cum muſto, nobis datur ordine juſto.

damit nemlich der Pfirſichen Kälte durch den Moſt temperiret werde; Allein/ es ſtehet auch hingegen wieder dabey zu beſorgen/ daß eine Fermentation oder Gährung leichtlich daraus entſtehen möchte.

Die meiſten Pfirſichen werden faſt roh gegeſſen; Man kan ſie aber auch dabey kochen oder braten. Am geſundeſten ſind die aufgetrucknèten oder eingemachten/ als welche dabey etwas anzuhalten pflegen.

Die Pfirſichen trucken einzumachen/ verfahre folgender geſtalt:

Schäle ſie/ und nimm die Kerne heraus/ lege ſie hierauf in Brüh-heiß Waſſer/ und laß ſie ſieden. Wenn ſie beginnen weich zu werden/ ſo kühle ſie im kalten Waſſer ab/ und lege ſie auf ein Brett. Wenn ſie trucken/ ſo lege ſie in ſtarck-gekochten Zucker/ und laß ſie darinnen vollends weich kochen: Laß ſie über Nacht in dem Zucker liegen/ und koche wieder andern Zucker/ eben ſo ſtarck wie den vorigen. Nimm die Früchte aus dem erſten Zucker/ und lege ſie in den andern/ weilen er noch warm iſt/ und laß ſie wieder über Nacht darinnen ſtehen/ alsdenn laß es mit einander warm werden/ lege die Frucht heraus auf ein Brett/ daß ſie trucken werden/ ſo ſind ſie fertig.

Die Pfirſiche zu trocknen/ geſchiehet eben auf die Weiſe/ wie bey denen Pflaumen gelehret worden/ ſie müſſen aber von den Bäumen geleſen werden/ dann die abgefallene oder allzureiffe kriegen Anſtöſſe/ welche dann ſchwerlich können getrocknet werden/ und würden ſie auch gantz unangenehm zu eſſen ſeyn. Ehe ihr ihnen die Steine benehmet/ ſo thut ihr ſie zuvor einmahl in den Ofen/ um ſie alſo erſterben zu laſſen. Hernach zerſpaltet ihr ſie behende mit einem Meſſer/ ziehet die Steine heraus/ öffnet ſie/ und drucket ſie breit auf einem Tiſche/ damit ſie ſo wohl in- als auswendig im Ofen trocknen können/ dieweil ſie ohne das dicke ſind. Wann ihr ſie zum letztenmahl aus dem Ofen ziehet/ und ſelbige noch gantz heiß ſind/ füget ihr ſie wieder zuſammen/ und bildet ſie in ihre erſte Form.

### Eine Pfirſichen-Marmelade zu machen.

So ſuchet ihr hierzu die reiffeſten aus/ ſiedet ſie in Zucker/ und thut zu 2. Pfund Zucker und 3. Pfund Früchte ein klein wenig Waſſers; Siedet ſie hierauf ſo lange/ bis ſie dicke werden; Hernach thut ihr ſie in Töpfe und Schaalen/ bewahret und handelt ſie wie andere Condituren:

**Pflaumen**/ Pruna, Fr. *des Prunes*. Eine bekannte Frucht/ ſeynd unterſchiedlicher Sorten; Als Pruna Vulgaria ſed domeſtica, gemeine runde Pflaumen/ an Farben roth und

und gelb vermenget. Pruna nigra acida, **Krieckẽn** / ſind von Farben ſchwärtzlich / von Geſchmack geringe / und alſo nicht viel geachtet. Pruna Damaſcena majora, **groſſe** Damaſcener-**Pflaumen** / ſind Fleiſchig / ſüß und rund / haben einen kleinen Stein / und den Vorzug vor allen andern: Sie heiſſen auch Pruna magna dulcia atro Cœrulea, Pruna Damaſcena minora parva atrocœrulea vel damaſcenula, **kleine** Damaſcener-**Trauben.** Dieſe ſind dem vorigen gleich / nur daß ſie etwas kleiner. Pruna Hungarica Majora, magna craſſa ſubacida, dito minora, **groſſe und kleine Hungariſche Pflaumen** / ſind länglicht von Geſtalt / ſaur-ſüß von Geſchmack / der Stein lang und platt / werden auch Zwetſchen genannt. Pruna magna rubra & flava rotunda, **rothe und gelbe Roß-Pflaumen** / werden auch Pruna aſinina vel aſinaria genannt / und übertreffen an Gröſſe die vorgehenden alle. Pruna mali amplitudine flava & rubra dulcia, **Malonċken oder Maroncken** / gelbe und rothe ſind beyderſeits rund / ſüß / und noch gröſſer als die Roß-Pflaumen. Pruna colore Ceræ, ex candido in luteum palleſcente, cerea & ceriola, **gemeine gelbe oder Wachs-gelbe Spillinge.** Die frühzeitigen ſind gröſſer als die ſpätzeitigen. Pruna cerea ex parte rubra, **halb gelbe und halb rothe Spillinge.** Pruna parva albicantia, **kleine weiſſe Spillinge** / wie Tauben Eyer.

Das Temperament der friſchen / und dabey reiffen Pflaumen belangend / ſo ſind dieſelbe zwar insgemein kalt und feucht; Jedoch / je ſüſſer ſie ſeyn / je näher ſie der Wärme kommen / und je mehr ſie auch laxiren. Ein Laxiren aber durch Genieſſung friſcher Pflaumen ſich zu verſchaffen / iſt nicht gar zu ſicher / ſintemahl / weil ſie gleich andern Sommer-Früchten der Fäulniß unterworffen / leicht zu viel weichen / oder gar einen Durchlauff verurſachen kōñen / iſt alſo ſicherer bey denen abgetruckneten / als in welchen die rohe Feuchtigkeit geringert / zu verbleiben.

Unter denen trucknen / ſo aus der Fremde zu uns gebracht werden / ſind die ſo genannte Prunellen die beſten; Sie kommen häuffig aus Franckreich und Italien / ſeynd in Fiebern und andern hitzigen Zufällen ein gut Eſſen zu kühlen und zu befeuchten / laxiren aber wenig oder gar nicht. Die unterſchiedliche Arten von Prunellen, die aus Franckreich kommen / ſeynd: Brignolles ordinaires, Petites Brignolles, Brignolles Blanches, Brignolles Citronées, Violettes, Brig. de Provence.

Die Pflaumen werden eben gedörret wie die Kirſchen / und ſuchet man darzu die reiffeſten aus / ſonderlich diejenige / die von ſich ſelbſt abfallen / dann ſie haben mehr Fleiſch / und ſind angenehmer zu eſſen als die / welche / ehe ſie noch recht reiff / abgepflücket werden. Wollet ihr die Pflaumen nach Art der Bri-

Brignolles dörren / ſo müſſet ihr die ſchönſte und gröſte Art / ſonderlich die blanckhäutigen darzu erwählen. Von dieſen ziehet ihr die Haut ohne Meſſer ab / welche dann / wann ſie reiff ſeyn / gerne abgehet: Nehmet hierauf die Kern davon / ohne die Frucht zu quetſchen / laſſet hierauf die Häutlein in wenig Waſſer aufquellen / und durch ein grob Leinwand lauffen / bis es zu ſolchen Suppen worden / als ein Syrop iſt / hierinnen tuncket ihr die Pflaumen / ſo offt ihr ſie in den Ofen leget; Iſt der Syrop nicht dick genug / ſo nehmet den Safft von weiſſen Johannes-Beeren / dieſer wird den Syrop dick und feſte machen. Die Leute in Provence ſtecken ſie auf die Dornen-Spitzen / und laſſen ſie alſo an der Sonnen trocknen.

### Pflaumen weich zu condiren.

So geſchiehet ſolches entweder geſchält oder ungeſchält / man läſt ihnen auch ihre Steine / und beſchabet allein die Stiele / um ſie deſto grüner zu machen; Hierauf wirfft man nach und nach die geſchälete in rein Waſſer; Es müſſen aber diejenige / die man condiren will / von ſich ſelbſt nicht abgefallen ſeyn. Zu einem jeden Pfunde Pflaumen thut man 5. Viertel von guten Zucker / mit etwas von demjenigen Waſſer / darein die Frucht iſt aufgequellet worden. Ferner thut man alles in eine Pfanne / unter welche ein klein Kohl-Feuer gemachet wird / da das Feuer nur halb angezündet ſeyn muß / damit / indem es weiter anglimmet / der Zucker allgemählig ſchmeltze / und die Pfanne nicht anbrenne; Man muß auch zuſehen / daß die Pflaumen auf einmahl geſotten / und nicht offt vom Feuer abgenommen und wieder aufgeſetzet werden / weil ſie ſonſt ihre Farbe verlieren / und leicht anbrennen. Wann ihr nun die alſo zubereitete Pflaumen wollet in Gläſern oder Schaalen thun / ſo laſt ſelbige vorher wohl abtropffeln / und thut ſie alsdenn in die Schaalen. Ferner laſſet ihr den Syrop durch ein dünnes Leinwand über die Pflaumen lauffen / ohne die Früchte in den Schaalen zu rühren / der Syrop muß aber darüberſteigen / um ſolche vor Fäulung zu bewahren / laſſet ſie hierauf 3. Tage unbedecket / und ſchneidet alsdann ein rundes Papier / ſo groß als der Schaalen Mund iſt / leget ſolches auf dem Syrop / und wann die Frucht angekommen / ſo könnet ihr ein friſches Papier darauf legen. Dieſes macht die Condituren viel ſchöner / als wann das Papier weggenommen wird / weil ſolches allen Schimmel an ſich ziehet / der ſich oben auf die Condituren wie ein Fell zu ſetzen pfleget.

### Pflaumen oder Zwetſchen trucken zu condiren:

So nimm die groſſen Ungariſchen Pflaumen / wenn ſie noch gantz grün / und noch nichts blaues an ſich haben / ſtich ſie mit einer Stecknadel überall / und lege ſie in ſiedend heiß Waſſer / laß ſie wohl brühen / aber doch nicht kochen / ſonſt

ſonſt gehen ſie entzwey/thue ſie aus dem Waſſer / und wenn ſie verlauffen/ lege ſie in geklahrten Zucker / gieß den Zucker alle Tage ab / und ſiede ihm ſo offt/ bis er nicht mehr dünne wird. Du muſt ihn aber allemahl ſieden ſo dicke/ daß er ſpinnt. Wenn dieſes geſchehen / thue ſie in ſtarck gekochten Zucker/ laß ſie zwey oder drey Tage darinnen liegen / nimm ſie alsdann heraus / und laß ſie trucken werden.

### Noch auf eine andere Art.

Nimm ein Pfund Zucker / läutere ihn fein ſauber / und laß ihn ſtarck ſieden/ darnach nimm von den beſten und reiffeſten Pflaumen / ſchäle ſie/ und lege ſie in den Zucker / in ein Zucker-Becken fein bey einander herum / koche ſie/ bis ſie ſchön durchſichtig werden / alsdann nimm ſie heraus/ laß ſie wohl ablauffen / und lege andere hinein/ bis du etwan hundert beyſammen haſt/ laß ſie wohl trucken werden / und koche hierauf andern Zucker recht ſtarck / tuncke ſie eine nach der andern hinein / ſetze ſie bey einen warmen Ofen / und laß ſie trucken werden.

Die trucken condirte Pflaumen wickelt man zuweilen jede beſonders in ein wenig Papier / daß ſie deſto reinlicher bleiben / und man ſie zur Noth im Schieb-Sacke tragen möge. Die Pflaumen-Teige werden auf ſelbige Weiſe / wie die vorhergehende gemachet. Diejenigen / ſo gefärbt ſind/ nimmt man die Haut ab / damit der Teig davon nicht gefärbet werde / ſondern bey ſchöner grüner Farbe bleibe.

In Burgundien machet man einen Teig von Pflaumen / welche Moves heiſſen. Dieſen bereitet man eben wie andere / nur daß man ſolchen nicht ſo lange in der Pfannen läſſet / bis er ſich ſelber davon abgibt / ſondern man thut ihn etwas weniger geſotten in die Schachteln/und laſſet ſelbige 4. oder 5. Tage offen / daß er darinnen erkalte: Nachdem macht man ſie zu / und bewahret ſie / wie die Marmelade. Es kan ſich auch dieſer Teig von einer Zeit zur andern halten / wann er nur fleißig bewahret wird.

### Eine Pflaumen-Compoſte zu machen.

So nehmet zu einem Pfunde Pflaumen / ein halb Pfund Zucker / und kochet ſie damit/ und eſſet ſie alſo warm.

**Phaſanen** / Phaſiani Fr. *des Faiſans*, ſeynd nebenſt den Pfauen die ſchönſten Vögeln / ſie haben ihren Nahmen von dem Fluß und der Stadt Phaſis, auf der Inſul Colchos , als bey welcher dieſer Vögel ſich vor Zeiten ſehr häuffig finden laſſen. In Franckreich machen ſie zweyerley Geſchlechte der Phaſanen: Die erſten heiſſen / *Faiſans Royaux.* Dieſe ſind die beſten / und *Faiſans Bruants* , die wilder und geringer ſind.

Der Verdaulichkeit und der Nahrung nach iſt ihr Fleiſch faſt dem Hüner-Fleiſch gleich / am Geſchmack aber viel anmuthiger ; Alſo / daß ſie die Mittel-Straſſe zwiſchen einen Capaunen

nen und Rephuhn halten können. Lampridius erzehlet von Heliogabalo, daß er aus groſſer Verſchwendung ſeine Löwen mit Phaſanen ſpeiſen laſſen. Athenæus lib. 14. c. 25. meldet gleichfals von groſſen Geld-Summen, welche bey denen Römiſchen Gaſt-Mahlen auf Phaſanen (da man jeden Gaſt einen gantzen vorgeſetzet) verwendet worden.

Heutiges Tages hat faſt ein jeder Fürſtlicher Hoff ſeinen Phaſanen-Garten und Phaſanen-Wärter/auch ſo gar bey Bürgerlichen Perſohnen iſt ſchon dergleichen koſtbahre Luſt hin und wieder in ihren Luſt-Gärten eingeführet worden.

*Phaſelen*, vide **Bohnen**.

Phiditia, waren bey denen Spartanern ſolche Gaſtereyen/ auf welchen die Eingeladene jeder ſein Gericht mitbrachte/ und auch nach denen Statutis nur mäßiglich alles zugehen muſte.

Philoſophiſche Mahlzeiten/ werden diejenige genennet/ auf welchen es ſpahrſam zugehet/ nicht Mangels oder Geitzes halber/ ſondern/ um ehrbar und mäßig zu leben / und ſich durch übermäßigen Fraß keine Kranckheit an den Hals zu ziehen/ oder Witz und Verſtand zu verſauffen/ ſondern nach des Apoſtels Lehre des Leibes alſo zu warten/ daß er nicht geil werde; Und damit man auch/ wann nicht viel zu eſſen aufgeſetzet wird/ deſto beſſer Zeit und Gelegenheit haben möchte/ einen erbaulichen Diſcurs zu führen/ dergleichen die Heydniſche und Chriſtliche Philoſophi oder Welt-weiſe Leute (bey denen es hieß: Natura paucis contenta; item: Edere oportet ut vivas, non vivere ut edas) zu thun gewohnet waren/ dahero ſie auch allezeit groſſer Herren und Potentaten ihrer Tafeln und Geſellſchafft/ als des Alexandri, Auguſti, Trajani, Antonini Pii, und ſo vieler Chriſtlichen Kayſer/ Könige und Fürſten ihrer gewürdiget worden; Wiewohl auch einige alsdann der Sobrietät (wann ſie an ſolchen wohl-beſetzten Tafeln geſeſſen) ſo genau nicht/ als in ihren eigenen Häuſern/ da manchmahl nur ein paar Eyer den Anfang/ Mittel und Beſchluß der Mahlzeit machten/ nachgelebet/ ſondern/ wann es die Gelegenheit gegeben/ tapfer mit in die Schüſſel gelanget/ und einen redlichen Trunck Beſcheid gethan/ auch noch wohl/ um ihre Regul wahr zu machen/ daß ein Philoſophus niemahls um die Nahrungs-Sorg bekümmert seyn müſte/ einen guten Braten eingeſtecket/ und mit ſich nach Hauſe genommen/ damit ſie ſolcher geſtalt vor den andern Tag nicht ſorgen dörfften. Wiewohl die meiſte unter ihnen ſich jederzeit gar ſehr der Mäßigkeit befliſſen/ und durchaus um des Bauchs willen ihre Freyheit nicht vergeben wollen/ deſſen uns der faſt Hündiſche Diogenes ein klahres Beyſpiel geben kan.

Dieſer ſeltſame Mann lebte allemahl in freywilliger Armuht; Er unter-

terwarf ſeinen Leib aller Mühe und Beſchwerlichkeit. Im Sommer weltzete er ſich im Sande / der an der Sonnen lag / damit er gewöhnete die Hitze zu vertragen; Im Winter aber umarmete er die Schnee-Ballen / um ſeinen Leib zur Kälte zu gewöhnen. Er aſſe nur ſchlecht/und gewöhnete ſich an gantz grobe Speiſen/ damit er an ſeiner Nahrung niemahlen Mangel leiden möchte. Zu keiner Sache hatte er einen beſondern Ort; Er aſſe und ſchlief/ wohin er kam / eben ſo bald auf dem Marckte / als anderswo. Er redete nicht anders/ als wann es nöhtig war; Mit eben dem Kleide / damit er des Nachts ſich deckete/bekleidete er ſich des Tages. Er hatte einen Korb/darinn er ſeine Koſt verwahrete / und einen Stecken / der war ſein Roß / wann er ſchwach oder müde war. Er gebrauchte ſich eines höltzernen Bechers/ womit er unter Weges aus den Brunnen zu trincken pflegte/ den er doch hernach zerbrach/ und von ſich warff / als er einen Knaben aus der hohlen Hand trincken ſahe / ſagend: Es wäre nicht nöhtig/ daß er ein Geſchirr zum Trincken bey ſich trüge / weil ihn die Natur zur Genüge damit verſehen; Desgleichen that er auch mit ſeinem Löffel/ als er ſahe / daß ein anderer aus einer hohlen Rinden Brods aſſe.

Dieſer Diogenes hielte ſich die meiſte Zeit ſeines Lebens zu Athen auf/ dahin er ſich verfüget/als er aus ſeinem Vaterlande verbannet worden. Er wohnete lange Zeit in einem Faß ohne Boden / und rühmete oder achtete kein Ding / auſſer die Tugend / damit er (wie er ſich einbildete) niemahl einige Sünde begienge. Alle eitele Ehre und Reichthum verachtete er/ ſamt denen / ſo ſolche beſaſſen. Er pflegte zu ſagen: Es wundere ihm ſehr / daß ſich die Leute zancketen / und einander ums Leben brächten / aus Urſache / welcher am beſten ſpringen und lauffen könte; Keinen aber ſehe er ſtreiten oder zancken um der Tugend willen / einen andern darinnen zu übertreffen. Einen Ungelehrten prächtig bekleideten/ vergliche er einem Schaafe/mit einem güldenen Felle. Wann er aus Nothdurfft etwas begehrte / ſagte er: Er bitte / oder begehre es nicht / ſondern nehme es wieder; Hiemit andeutend/ daß dasjenige / was der Reiche übrig habe/ nicht ihm/ ſondern den Armen gehörete. Er pflegte unter andern auch dieſes zu begehen/ daß er (welches/ob es gleich eine Thorheit zu ſeyn ſcheinet/ gleichwohl eine ſonderbahre löbliche Bedeutung hat) offtmahls zu den ſteinern Bildern / die zu Athen waren/ gieng/ und von ihnen Allmoſen bettelte/ ſagende: Er thue ſolches / um ſich dadurch zur Gedult zu gewöhnen / wann etwan die Leute ihm etwas verſagten; So er von einem etwas begehrte/ſprach er: So du gewohnet biſt/denen Armen etwas mitzutheilen / ſo gib auch mir/ dann ich bin ärmer / als ein anderer; ſo du aber niemahls einem Armen etwas

was haſt gegeben/ ſo fange bey mir an. Er gieng einmahl in eine Gahr-Küche/ darinn einer zu Nacht ſpeiſete/ der reich und verſchwenderiſch war geweſen/ und arm worden/ da er nun ſahe/ daß ein ſolcher nichts als Kraut genoſſe/ ſagte er zu ihm: Hätteſt du das Mittags-Mahl alſo gehalten/ dürffteſt du anjetzo nicht alſo zu Nacht eſſen; wodurch er zu verſtehen gab/ daß ſeine Verſchwendung ihn in dieſe Armuht gebracht hätte. Einesmahls wurde er befraget: Welches Thieres Biß am ſchädlichſten wäre? Darauf antwortete er: Unter den wilden Thieren iſt es eines Verläumders/ und unter den zahmen eines Heuchlers Biß. Es fragte ihn einsmahls ein Phyſicus oder Natur-Kündiger: Warum das Gold bleich wäre? Er antwortete: Weil ihm ſo viel Leute nachſtellen. (Es ſind aber diejenigen gemeiniglich bleich/ die in ſteter Furcht leben.) Es fragte ihn ein anderer in einem Diſcurs, den ſie mit einander führeten: Ob er keinen Knecht/ Magd oder Jungen hätte/ der ihm dienete? Da er nein ſagte/ fragte ihn der ander ferner: Wer ihn dann/ wenn er geſtorben/ hinaus tragen und begraben würde? Dem antwortete er: Derjenige wird ſolches thun/ der nach mir in meinem Hauſe zu wohnen begehret.

Als er von einem/ der ein Verſchwender war/ wider ſeinen Gebrauch (inmaſſen er ſonſt jederzeit nur gar ein Geringes/ etwan einen Heller Allmoſen foderte) eine groſſe Allmoſe begehrte/ von ihm gefragt wurde: Warum er eben von ihm allein ſo viel foderte? Antwortete er: Darum/ weil ich von andern künfftig mehrmahls etwas/ von dir aber ferner nichts zu hoffen habe; Wodurch er ihn ſeines übermäſſigen Spendirens und Verſchwendens wegen/ artlich ſtraffete. Auf ein ander mahl/ als ihm etliche fragten: Warum die Leute lieber denen Krummen und Lahmen/ als denen Philoſophis und gelehrten Leuten/ Allmoſen geben? Antwortete er ihnen ſehr weislich/ mit dieſen Worten: Das thun ſie/ weil ſie ſich beſorgen/ ſie möchten ehe krumm und lahm/ als klug und gelehrt werden; Darum kommen ſie lieber dieſen mangelhafften Perſonen zu Hülffe/ als in deren Orden und Gemeinſchafft ſie dermahleins auch noch gelangen können.

Es war aber der Ruhm und das Gerüchte dieſes Philoſophi ſo weit erſchollen/ daß auch der groſſe Alexander, als er nach Athen kam/ den Diogenem zu ſehen verlangte/ und ihn beſuchte. Wie er nun mit ihm unterſchiedliche Sachen/ die Tugend betreffend/ diſcurriret hatte/ ſagte Alexander zu ihm: Ich ſehe Diogenes, daß du ſehr arm/ und vieler Dinge bedürfftig biſt/ begehre derohalben was du wilt/ ich bin bereit dir ſolches zu geben; Diogenes antwortete: Wem meyneſt du wohl/ o König! dem mehr mangele/ mir/ der ich nicht mehr verlange/ als

mei-

meine höltzerne Schüſſel / ein wenig Brod / und meinen Mantel / oder dir / der du als ein König in Macedonia, an ſolchem deinem Königreich nicht vergnüget biſt / dich ſelbſt ſo vieler Gefahr unterwirffeſt / dein Reich zu vergröſſern / welcher geſtalt kaum die gantze Welt deinen Geitz zu erſättigen / genug ſeyn wird. Endlich baht er ihn gar: Daß er möchte ein wenig aus der Sonne gehen / damit ſolche ihn deſto beſſer beſcheinen könte; Worauf Alexander weggegangen / und geſagt: Wann ich nicht Alexander wäre / ſo wolte ich am liebſten Diogenes ſeyn. Als er einsmahls ein Stück Brod auf dem Marckt öffentlich aß / und gefragt wurde: Warum er ſolches thäte? Antwortete er: Weil mich auf dem Marckt hungert. Als er ferner gefragt wurde: Zu welcher Zeit man eſſen ſolte? Antwortete er: Ein Reicher iſſet / wann er will / ein Armer / wann er etwas hat. Einsmahls ſaſſe er / und aß Käſe und Brod in ſeinem Wein-Faß; Da kamen einige Mäuſe zu ihm gelauffen / und ſammleten die abgefallenen Broſamen auf / worüber er ſich ſo erfreuete / daß er ausrief: Sehet hier / Diogenes hat auch ſeine Mund-Diener und Schmarotzer.

Philoſophorum Meynung von dem höchſten Gut / vide **Wohlleben**.

Pilumnus & Picumnus, zwey Gebrüder / und Heydniſche Götzen; Davon jener das Brod-Backen / dieſer das Düngen der Aecker ſoll erfunden haben / daher er auch *Sterquilinus* genannt wurde.

**Pimpinelle** / Pimpinella ſanguiſorba minor hirſuta, **kleine Welſche Pimpinelle** / zum Unterſcheid der einheimiſchen / welche hitzig und trucken im 3. Grad; Da hingegen dieſe / ſonderlich das Kraut / mäßig / kühlend und truckend / mit einer zuſammen ziehenden und Blut-ſtillenden Krafft. In der Küche hat ſie zwar keinen Nutz / als daß man die Blätter mit zu den Salaten brauchet; Uber der Tafel aber wird das friſche Kraut / wie die Meliſſe / in Wein geleget / dem es einen ſonderbahren Geruch / und Blutreinigende Tugend in geſchwinder Eyl mittheilet.

Pineen, ſeynd die Kernen / aus den Pien-**Aepfeln** oder **Tann-Zapfen**; Ihre Würckung iſt gleich denen Piſtacien, ſonderlich ſollen ſie den ſcharffen Urin mildern / denen Nieren wohlthun / und die Schwindſüchtigen nähren: Daher auf denen Apothecken einige Pignaten oder Pignocaten bereitet werden. Man thut ſie auch an allerhand Fleiſch / Fiſch und Gebackenes.

*Piperatum*, vide *Condimenta*.

*Piſang*, oder **Indianiſcher Feigen-Baum** / vide **Feigen**.

Piſta-

Piſtacien, Piſtacia peregrina fructu racemoſo, kommen aus Perſien, Arabien, Syrien und Africa; Sind länglich/ und haben zwey Schalen/ faſt wie die Mandeln. Die erſte iſt zähe oder ledern/ die andere hart oder ſteinigt/ von Farben weiß/ der Kern iſt lieblich von Geſchmack/ an Farben grünlich/ mit einem rothen Häutlein überzogen. Das Temperament iſt mittelmäßig warm und feucht/ ſonderlich in denen friſchen; Die alten und rantzigten aber ſeynd hitzig und trucken bis im 2. Grad. Die Gelehrten ſchreiben denen Piſtacien viel gute Würckungen zu/ als daß ſie den Eckel und Brechen benehmen/ den Magen-Mund ſtärcken/ gute Nahrung geben/ und viel leichter als Nüſſe zu verdauen ſeyn. Zum wenigſten wird vor abgezehrte Perſonen kein Confortativ bereitet/ da nicht Piſtacien mit unter ſeyn. Man kochet ſie auch an Hüner/ Kalb-Fleiſch und in die Paſteten.

Eine Piſtacien-Conſerve zu machen.

So ſchälet man ſolche erſt in warmen Waſſer; Hernach ſtoſſet man ſie in einem ſteinern Mörſer/und befeuchtet ſie mit Pomerantzen-Blumen-Waſſer/ damit ſie kein Oel von ſich geben. Nach dieſem thut ihr ſolch Geſtoſſenes in den zur Conſerve bereits gekochten Zucker an einer Ecken der Pfannen/ rühret alsdann alles wohl durch einander/ und thut ein wenig Muſcus und Ambra, ſo mit gar feinen Zucker gerieben/ und durch ein haaren Sieb getrieben worden/darunter; Hernach bildet ihr ſolches/ wie ihr wollet.

Piſtrinum, war bey denen alten Römern der Ort/ wo das Korn zu Mehl gemahlen wurde/ oder die Mühl. Es trieben aber ſolche die Knechte oder das Vieh/ wie bey uns die ſo genandte Roß-Mühlen; Daher/ wann einer ein Buben-Stück begangen hatte/ wurde er in dieſe Piſtrinum, um darinnen ſchwere Roß-Arbeit zu thun/ verwieſen.

Plateiſen/ vide Schollen.

*Pocillatores*, vide *Servi Convivales*.

Pöckel- oder geſaltzen Fleiſch/ iſt ſonderlich in denen See-Städten/ und unter Seefahrenden Leuten beliebet; Wiewohl auch auf vielen vornehmen Tafeln/ in Ober-Teutſchland und andern dem Scharbock nicht unterworffenen Ländern/ zuweilen ein gut Stück Pöckel-Fleiſch zur Luſt/ nicht aber als ein ordinair Eſſen auf die Tafel gebracht wird. Es iſt aber unter allen Arten des Fleiſches/ das Schweinen-Fleiſch wegen ſeiner vielen unreinen Feuchtigkeiten am bequemſten zum einſaltzen/ ſintemahl ſothane Feuchtigkeit alsdann leicht zerflieſſet/ und ſich mit dem Saltz vermiſchet. Andere Thiere/ ſonderlich der Ochſen- und Hammel-Fleiſch/ in ſo fern es fein fett iſt/ läſſet ſich auch in groſſen Hauß-

haltungen (und bey/ an theils Orten nicht wohl- beſtellter Policey) noch wohl einſaltzen/ nur daß der rechte Gebrauch und Maaß von der Ubermaaß und Mißbrauch wohl unterſchieden werde/ welcher letztere/ wie er der Land- und Stadt-Policey, item denen Haußhaltungen/ vornemlich aber der Geſundheit groſſen Schaden thue/ folgender maſſen bewieſen wird.

Erſtlich ſo iſt der übermäßige Gebrauch des Pöckel-Fleiſches (da nemlich die Bürger in vielen See- und anderen Städten/ Jährlich im Herbſte auf denen bey ihnen einfallenden Vieh-Märckten ſich dergeſtalt durch Einkauffen/ Schlachten und Einſaltzen des Rind- und andern Schlacht-Viehes provediren/ daß ſie faſt ein gantzes Jahr daran zu zehren haben) der Policey ſchädlich/ weil es dadurch das Anſehen gewinnet/ ob fehlte es an ſolchen guten Ordnungen/ durch welche das friſche Fleiſch allezeit zur Genüge angeſchafft/ und in wenig differenten Preiß/ eine Jahrs-Zeit wie die andere verkaufft werden könnte; Ich ſage in wenig differenten Preiß/ dann ob gleich die Schlächters dagegen einwenden möchten/ daß die Winter-Futterung mehr als des Sommers zu ſtehen komme/ ſo iſt doch der Differentz ſo groß nicht/ daß darum der Preiß faſt bis auf das alterum tantum oder noch eins ſo hoch ſolte geſteiget werden/ indem wir ſehen/ daß an denen Orten/ wo ein ſo ſtarckes Einſchlachten nicht im Gebrauch/ und gleichwohl auch Winter iſt/ die Fleiſchhauers darum keines wegs den Preiß ſteigern dörfen/ in Anſehung/ daß der Sommer-Preiß ihnen auch zu gute gekommen/ welche Gleichheit dann allenthalben könnte eingeführet werden.

Zweytens/ ſo iſt auch das unmäßige Einſchlachten ins Saltz/ der Policey ſchädlich/ in Anſehung der groſſen Geld-Summen, welche fremde Viehhändlers in ſo kurtzer Herbſt- und Marckt-Zeit/ aus einer Stadt und Lande ziehen/ und damit ihren mercklichen Nutzen ſchaffen; Denen Bürgern ſelbſt wird dadurch die Luſt und die Gelegenheit benommen/ der Viehzucht obzuliegen/ oder des Vieh-Einkauffs wegen (ob ſie gleich einen mercklichen Vortheil dabey finden würden) auszureiſen; Viel Landereyen bleiben dadurch ungenützet/ die Miſt-weichung gehet knapp zuſammen/ und der Zoll oder die Accis drucket gemeiniglich mehr die Bürger als fremden Verkäuffers/ als welche mit ihren baaren Geldern ſich bey Zeiten davon machen/ und nach Hauſe reiſen.

Drittens/ ſo iſt auch an denen Orten/ wo das geſaltzene Fleiſch bey gantzen Tonnen und Schiffs-Ladungen voll eingeführet wird/ die Gefahr zu beſorgen/ daß ſolches anderwerts geſchlachtete Fleiſch/ von unreinen und ungeſunden/ etwan gar zum Eſſen und Schlachten ungewöhnlichen/ und der Natur zu wider ſeynden Vieh ſeyn möchte.

Vierdtens / kommen dadurch die Fleiſchhauer ſelbſt (indem ihnen das Vieh häuffig vor die Thür gebracht wird / und auch die Bürger von den Fremden ihre Nothdurfft kauffen) aus der Kundſchafft des Einkauffs / welches eine Sache iſt / die bey abgeſchnittener Zufuhr / ein Land oder Stadt mehr drucken könnte / als man es etwan bey Friedens-Zeiten nicht bedencken möchte.

Belangend das andere / nemlich die **Haußhaltung** und den **Schaden** / den der übermäßige Gebrauch des geſaltzenen und geräucherten Fleiſches darinn verurſachet / ſo beſtehet ſolcher vornemlich darinn / daß erſtlich ein Hauß-Wirth / der ſolcher geſtalt ſeine Küche beſchlachten will / ein ziemliches Stück Geld in einer Summa vor das angeſchaffte Vieh auszahlen muß / mit welchem Gelde (ſo offtmahls gegen Intereſſe aufgenommen wird) er das Jahr durch manchen Umſatz hätte thun / und damit etwas lucriren können. Saltz / Eßig / Feurung / Acciſe, Gefäß / und andere zum Schlachten erforderte Unkoſten / wollen auch bezahlet ſeyn / welches ebenfalls keine geringe Summam austräget.

Wann nun ſolcher geſtalt das Schlachten und Einſaltzen geſchehen / wird vieler Orten Gewohnheit nach / eine ziemliche Portion zum Præſent herum geſchicket / und gemeiniglich das beſte Stück aus dem Ochſen zum Braten behalten / auf ſolches hernach gute Freunde genöthiget / und dabey ſo viel an Geträncke und andern Victualien zugeſchaffet / etwan auch von dem Rinder-Braten (welcher / wie in theils Back-Oefen geſchicht / zuvor ſchon credentzet / ausgepreſt oder ausgedrucket worden) ſo übermäßig wegen ſeiner Gröſſe / und weil man nunmehro überflüßig Fleiſch im Hauſe zu haben vermeynet / gegeſſen. Ferner auf Gewürtz und wohl-ſchmeckende Ingredientien zu den Würſten ſo viel ſpendiret / daß bey gemachten Uberſchlag abermahl ein ziemliches auf gewandt; hingegen der Portion des eingeſchlachteten Fleiſches abgegangen zu ſeyn / wird befunden werden / welchen Abgang das Saltz und der Rauch hernach aufs neue vermehren / indem jenes das Fleiſch zernaget und durchfriſt / das Subtilſte und Kräfftigſte an denſelben verzehret / der Rauch hingegen ſeine Subſtantz gar austrocknet; Alſo / daß nach abermahl gemachten Uberſchlag ein ſolches Stück Fleiſch um ein merckliches Gewichte weniger / als was es friſch gewogen / wird befunden werden.

Wann man ferner betrachtet / wie Anfänglich von dem Pöckel-Fleiſch / als deſſen man nun eine Quantität zu haben vermeynet / ſo gar unmäßig gegeſſen wird / ſo iſt es abermahl ein Schade / der der Haußhaltung im Mangel des friſchen Fleiſches / als welches ehe ſättiget / und nicht ſo viel davon kan gegeſſen werden / zuwächſt.

Schaden bringet auch das Pöckel-Fleiſch / weil deſſen Brühe nicht zu gebrauchen ſtehet / da hingegen die friſche Fleiſch-Brühe viele Vortheile in der Haußhaltung ſchaffet ; Man machet davon wohl-geſchmackte Suppen / vor Geſunde und Krancke / richtet damit vielerhand Zugemüſe wohl-ſchmäckend zu / und läſſet ſich inſonderheit das friſche Fleiſch auf ſo vielerley Manier mit und ohne Kräuter zum ſieden und braten gebrauchen / welches bey dem Pöckel-Fleiſch nimmermehr geſchehen kan; Zwar erzehlet ein gewiſſer berühmter Medicus, daß eine ſich überaus klug-dünckende Hauß-Wirthin ein groſſes Rühmen gemachet / von einem etliche Tage lang ausgewäſſertem Stück Pöckel-Fleiſch / welches ſie hernach eben ſo lange in Eßig geleget / und endlich einen guten Saur-Braten davon zugerichtet ; Allein / er meldet ferner / wie er ihr gewieſen habe / einen dergleichen Braten mit weit weniger Mühe und Unkoſten / auf folgende Manier zu machen : Sie ſolte nemlich einen alten Feuer-Eymer oder Stiefel nehmen / ſelbigen rein waſchen / vier Wochen in die Pöckel legen / dann wieder auswäſſern / alsdann etliche Tage in Eßig beitzen / und hernach 7. Stunde kochen laſſen / endlich eine gute Brühe darüber machen / ſo würde ſolches eben den Geſchmack als ihr gerühmter Sauer-Braten haben. Er anatomiret aber das ausgewäſſerte / und wieder in Eßig gelegte Pöckel-Fleiſch alſo / daß durch jenes dem Fleiſch ſeinen natürlichen Safft und Krafft / welcher doch dem Menſchlichen Leibe zum Nutriment gebühret / faſt gäntzlich verlohren würde / und was noch vom Safft und Geſchmack / wie auch vom Fett und Marck übrig bliebe / ſolches würde durch die Eßig-Beitze aufgelöſet / daß es mit der zweyten Elixivation oder Auslaugung / ſo mit dem Sieden geſchiehet / vollend weggeſpühlet / und nichts als ein Krafft-loſes caput mortuum zurück behalten würde / welches in der That alſo iſt / dann ob wohl der mäßige Gebrauch des Saltzes zur Verhütung der Ungeſundheit / denen Geſunden höchſt-nöthig / ſo iſt hergegen die Ubermaaſſe um ſo viel ſchädlicher / wie ſolches in der Haußhaltung dadurch erfahren wird / daß der auf das geſaltzene Fleiſch vermeynte Nutzen / mehr an Geträncke / als wo friſch Fleiſch geſpeiſet wird / conſumiret ; Wie vielmahl träget es ſich auch nicht zu / daß das Geſinde einen Eckel davor bekommt / gantze Tonnen Fleiſches / abſonderlich wann ſie nicht wohl mit Saltz verſehen / ſtinckend werden / das äuſſerſte von dem geräucherten Fleiſch von vielen abgeſchnitten / und den Hunden vorgeworffen / manches Stück wol gar aus der Rauch-Kamer promoviret / verſchencket / entführet / verſetzet / oder wol gar vor ein Geringes verkaufft / item von dem Ungezieſer benaget wird / welches alles bey Speiſung des friſchen Fleiſches nicht zu befürchten iſt.

Der

Der Schaden / welcher aus dem übermäßigen Gebrauch des Pöckel-Fleiſches der Geſundheit zuwächſt/beſtehet darinn / daß das Saltz / welches eine Corroſiviſche Eigenſchafft an ſich hat/ und welches capable iſt (auch die Sehnen / Nerven / Membranen, Ligamenten und Kröſpeln / der uhralten Ochſen zu durchbeiſſen und mürbe zu machen) unſers Leibes innerliche ſubtilſte Theile eben ſolcher geſtalt corrodiret und zerfriſt / daß hierauf die Lympha, weil ſolche gleich einem Waſſer wird / in welchen viel Saltz aufgelöſt iſt / die Gefäſſe/ durch welche ſie in des Menſchen Leib gehet/angreift/ eine Stagnation oder Stillſtehen / und endlich eine Putrefaction oder Fäule erwecket / daraus allerhand Geſchwüre nothwendig folgen müſſen ; Wie hiervon ein mehres unter dem Worte ſaltzige Speiſen zu erſehen iſt.

Um aber in dieſen allen die rechte Mittel-Bahn zu treffen / ſo iſt unter dem Worte Schlachten allbereit angeführet worden / was eine Obrigkeit Amts-halber zu veranſtalten habe/ damit allezeit friſch Fleiſch in der Stadt genüglich möge zu bekommen ſeyn.

In der Haußhaltung möchte ſo gleich die Objection gemachet werden/ daß ohne groſſen eingeſchlachteten Vorrath/ ein Hauß-Vater der viele Geſinde hat / den Winter nicht wird durchbringen / ſolcher Vorrath aber ohne Saltz ſich nicht halten könne; Wir antworten aber auf das erſte/ daß / weil es ſich in der That befindet/ daß ein hungeriger Magen mehr geſaltzenes als friſches Fleiſch mit Appetit vertragen kan/alſo auch das Wöchentlich einzukauffende friſche Fleiſch weit weniger das Jahr über am Gewicht/ als das Pöckel-Fleiſch austragen/ und dannenhero ſo viel weniger koſten / die davon kommende Suppen aber/die abgehende Quantität des Saltz-Fleiſches erſetzen werde. Zweytens / ſo wird auch der im Winter zubeſorgenden Fleiſch-Mangel durch obgegebene gute Policey-Reguln geſteuret; Und drittens iſt das Fleiſch auf mehre Wege/ als durch bloſſes Saltz zu conſerviren / wovon ein mehrer Unterricht unter dem Worte **Fleiſch** gegeben worden.

Ferner wird auch das Einſchlachten des Schlacht-Viehes nicht ſo gäntzlich improbiret / ſondern vielmehr als etwas gewiſſen Umſtänden nach / offtmahls ſehr nöthiges recommendiret; Als z. E. Wann ein oder mehr Schiff/ welche eine weite Reiſe vorhaben / zu proviantiren ſeyn/da ſie ſich nothwendig mit geſaltzenen und geräucherten Fleiſch / weil ſie unterwegs nichts anders bekommen können/ verſehen müſſen ; Oder / wann die Sperrung einer Zufuhr Kriegs-oder anderer Urſachen-halber ſolte befürchtet werden/ ſo iſt ein ſolches Einſaltzen / eines guten Vorraths an allerhand Fleiſch / gleichfals ein Stück einer löblichen Vorſorge eines guten Oeconomi; Auſſer dieſen

aber wird auf vornehmen Tafeln zu jederzeit des Jahres / und mit beſſerem Appetit Pöckel- oder geſaltzen Fleiſch gegeſſen / wann man ein oder etliche Stücke friſches Rind-Fleiſch 14. Tage zuvor ſelbſt in Saltz geleget / da ihm dann / wann ſolches ſolte gekocht werden / die beſte Subſtantz durch die Auswäſſerung nicht entzogen wird; Oder / es treten im Herbſte und gegen dem Winter 2. oder mehr Hauß-Väter zuſammen / und ſchlachten einen Ochſen / den ſie unter ſich theilen / und davon nach Belieben einſaltzen köñen. Wann ſolcher Vorrath conſumiret / kan man gleicher geſtalt aufs neue wieder procediren.

Das Einſaltzen des Fleiſches geſchiehet am beſten auf folgende Manier: Man nimmt ein mit Wein- oder Nuß-Baum-Laub und heiſſen Waſſer / wohl ausgebrühetes höltzernes Eichenes Gefäß / oder auch ein gutes Wein-Faß / beſtreuet den Boden deſſelben mit Saltz / und reibet auch ein jedes Stück Fleiſch / welches man in die Pöckel legen will / ſtarck zuvor mit Saltz ein / und fänget hierauf von den gröſſeſten und ſchwereſten Fleiſch-Stücken an / dieſelbe zu unterſt auf dem Boden zu legen; Dann NB. was Knochen und klein Fleiſch iſt / welches bald ankommen kan / und welches man gerne zuerſt wegſpeiſen läſt / wie auch die Stücken / ſo in den Rauch deſtiniret / ſeyn / die leget man gerne oben auf / damit man gleich dabey kommen könne; So bald nun eine Lage vollbracht / wird wieder friſches Saltz darüber geſtreuet / auch wol etwas gröblich zerſtoſſene Wacholder-Beeren darunter gemenget / und noch wol zum Uberfluß eine jede Lage mit Lorbeer-Blättern beleget / dadurch das Fleiſch deſto ſchmackhafftiger werden ſoll; Hierauf wird wiederum mit dem Einlegen fortgefahren / bis das Fleiſch alles eingeſaltzen / welches man alsdann mit einen höltzern Deckel wohl zudecket / und mit vielen Gewichte beſchweret / damit es ſich feſt auf einander drucke / und das Saltz deſto eher zerflieſſe; Gemeiniglich wird ſolche Arbeit durch den Schlächter oder Hauß-Vater ſelbſt verrichtet / weil man den Frauen-Volck / mit denen es manchmahl um ihre Blumen-Zeit iſt / desfalls keine gute Würckung zutrauen will / ſondern in der Erfahrung ſtehet / daß vielfältig das Fleiſch / welches von Frauen / die ihre Monaths-Zeit gehabt / eingeſaltzen worden / umgeſchlagen und verdorben; Auſſer dieſer Zeit aber ſeynd ihre Hände ſo glücklich zum Einſaltzen als der Männer ihre.

So bald obgeſagter maaſſen eine Tonne vollgeſaltzen / und in einen kühlen Ort verwahrlich hingeſetzet worden / wird alle Tage fleißig darnach geſehen / (und zwar von reinen Perſohnen) auch muß die Tonne unten einen Zapffen oder höltzerne Röhre haben / damit die Saltz-Lack oder Pöckel in ein rein Geſchirr könne abgelaſſen / und

oben wieder über das Fleiſch eingegoſſen werden / damit ſolcher geſtalt das Saltz ſo viel beſſer durchdringe; Wiewohl auch viele dieſe Weitläufftigkeit vor unnöthig halten / indem ſich gemeiniglich etliche Tage nach dem Einſaltzen die Lacke oder Pöckel (ſonderlich wann das Fleiſch beſchweret iſt) oben auffſtehend zu præſentiren pfleget / und ſolcher geſtalt zu vermuthen / daß es die gantze Tonne wohl werde durchgedrungen haben.

Im Fall die Lacke nicht recht friſch roth ſich præſentiren / oder zu wenig ſeyn / und das Fleiſch nicht bedecken ſolte / muß das Fleiſch noch nachgeſaltzen / oder gar neue Lacke oder Pöckel darauf geſchlagen werden / welche alſo zubereitet wird: Man nimmt Waſſer / und thut in ſolches ſo viel Saltz / bis ein Ey oben darauf ſchwimmen könne / welches ein Zeichen iſt / daß nunmehro die Lacke ſtarck genug ſey / und das Fleiſch conſerviren könne. Einige vermiſchen das Saltz mit etwas Salpeter / und wollen / daß dadurch das Fleiſch nicht allein ſchön roth / ſondern auch wohl-geſchmack werde / länger daure und gut bleibe.

In denen See-Städten kommt Jährlich eine groſſe Quantität geſaltzenen Fleiſches aus Churland / Moſcau und Irrland an / ſonderlich aber giebet die Inſul Jßland ein ſehr wohlgeſchmackes und fettes Schaaff-Fleiſch aus / welches von der Dähniſchen privilegirten Jßländiſchen Compagnie in Copenhagen muß gekaufft werden; Churland hat auch zimlich Schaaff-Fleiſch: So kan man auch gantze Tonnen voll eingeſaltzene Kaldaunen / ſonderlich aber aus beſagtem Churlande und von Archangel extra gutes auserleſenes Ochſen-Fleiſch haben / in welchen die groben Füß-Knochen nicht wie in andern Tonen mit beygepacket ſeyn. Wer mit ſolchen und andern geſaltzenen Tonen-Fleiſch ſeine Haußhaltung providiret / muß nicht weniger Sorge / als vor eigen Eingeſchlachtes darvor tragen / ſelbiges wol gar umpacken / aufs neue mit Saltz und Lack verſehen / die angekommene Stück zuforderſt wegſpeiſen / die volle und mit Lack verſehene Tonne zum öfftern hin und wieder rütteln oder umſtürtzen / daß das Unterſte zuoberſt komme / und ſich alſo die Lack wohl durchziehe.

Ein zum Fleiſch-einſaltzen gehöriger Handgriff iſt auch dieſer / daß in Mangelung eines Geſchirrs / worinn man ſaltzet / man ſich eines Sackes / in welchen eine Menge Saltzes iſt / bediene / dieſen zubinde / und mit Stöcken darauf ſchlage / alsdann einen halben Tag liegen laſſe / und wiederum darauf ſchlagen / endlich das Fleiſch aus dem Sack herausnehme / und im Rauch hange.

Alles zum räuchern deſtinirte Fleiſch muß über 8. oder längſtens 12. Tage nicht in Saltz-Lack gelaſſen werden / da man es dann herausnimmt / mit einem Bindfaden durchziehet / in einen

einen Leinen Beutel einnehet / oder mit Papier umwindet / damit es von dem Ruß nicht ſchwartz werde / und hierauf im Rauch aufhänget / davon ein mehres unter dem Worte **Räuchern** zu ſehen.

Von der Stärcke und Natur des Saltzes zum Fleiſch-einſaltzen / iſt noch dieſes zu mercken / daß das Boy- oder Meer-Saltz / welches in Spanien und Franckreich vermittelſt der Sonnen-Hitze / aus dem Meer-Waſſer zubereitet und coaguliret wird / wie zum Holländiſchen Hering / alſo auch zum Fleiſch- ſonderlich den Schweinen-Fleiſch- einſaltzen / von einigen vor das beſte gehalten werde; Wiewohl andere hingegen das Lüneburger und Hälliſche Saltz demſelben / weil ſie beyde geſchwinder als das Meer-Saltz ſchmeltzen / vorziehen wollen / in maſſen dann ſolches in unſern Teutſchland am gebräuchlichſten iſt / und davon unter dem Worte **Saltz** ausführlich gehandelt worden.

Alles lange in der Lacke gelegene Pöckel-Fleiſch muß / wann es ſoll verſpeiſet werden / erſt einen Tag und Nacht / nachdem es nemlich lange oder kurtz in der Pöckel gelegen / auch wohl länger in friſchen Waſſer liegen / damit die Saltzigkeit etwas ausgezogen werde; Allein mit eben dieſer Auswäſſerung entgehet ihm auch ein Theil ſeiner Subſtantz und natürlichen nährenden Saffts / welchen allbereit das Saltz guten Theils zuvor ſchon aufgezehret / und hernach im kochen völlig ausgeſogen wird; Alſo / daß / wann der reſtirende Saltz-Geſchmack nicht noch deſſen Stelle bezöge / wenig Schmackhafftiges / wie allbereit oben zur Genüge erwehnet worden / an einen ſolchen lange in der Pöckel gelegenen Fleiſch würde zu finden ſeyn.

*Poculiren* / **Zechen / luſtig herumtrincken.**

*Poculum abortionis*, **Abtreib-Tranck** / vide **Tranck**.

*Poculum amatorium*, vide **Liebes-Tranck**.

**Pohlniſche Mahlzeiten und Speis-Arten** / von ſolchen ſchreibet D. Connor in ſeiner Beſchreibung des Königreich Pohlens p. 651. folgender geſtalt:

Die Pohlen eſſen ordentlich Rind- und Kalb-Fleiſch / hingegen achten ſie Schöpſen-Fleiſch nichts / und geben es meiſtentheils ihren Bedienten; Sie haben ſehr viel graue / aber keine rothe Rep-Hüner; Von Haaſen giebt es ebenfals bey ihnen eine groſſe Menge / hingegen wenig Caninichen / als vor welchen ſie einen Abſcheu haben; An Reh-Böcken iſt in Pohlen ein groſſer Uberfluß / von Hirſchen aber ſo viel weniger. Ferner giebt es viel wilde Bären und Schweine / wie auch Feder-Wildpret und Tauben; Doch hat man jenes nur im Sommer / keinesweges aber im Winter / ungeachtet es in ſolcher Zeit am beſten zu ſeyn pfleget.

Von

Von wilden Ochſen haben ſie einen treflichen Vorrath / und wann das Fleiſch davon ein wenig eingeſaltzen worden/ſo iſt es ſehr delicat. An denen Ungariſchen Grentzen giebt es auch wilde Ziegen / die ſie vor eine Haupt-Delicateſſe halten ; Jmgleichen die Biber-Schwäntze / das übrige aber von ſolchen Thieren werffen ſie weg. Die Bären-Klauen laſſen ſie mit Eßig und Saltz wohl zurichten/ und haltens alsdann vor eine niedliche Speiſe.

Wann ſie Elend-Thiere fangen/ ſo laſſen ſie dieſelbe allemahl 14. Tage/ und im Winter offt einen gantzen Monaht liegen / ehe ſie einen Biſſen davon eſſen. Die vornehme Herren/ wann ſie auf den Reichs-Tag ziehen/ bringen gemeiniglich ſolche Thiere unabgezogen und unausgeweidet mit ſich/ hängen ſie hernach zu fünfen und ſechſen/ auch wohl mehr Stück/ auf einmahl zu ihrem Fenſter heraus / und zwar ſo lange / bis ſie anfangen zu riechen ; Worauf es dann theils gebraten / theils en boeuf a la mode zugerichtet/ und von ihnen vor unvergleichlich delicat gehalten/auch nur auf groſſer Herren Tafeln verſpeiſet wird.

Jn Pohlen giebt es auch viel Feld-Hüner / die mehrentheils ſo groß ſind als ein Capaun ; Jn Litthauen hingegen findet man viele Faſanen / und in Preuſſen eine groſſe Menge von Trappen. Um Lowitz herum haben ſie eine Art von kleinen Vögeln / die faſt wie ein groſſer Sperling ausſehen ; Weil ſie zugleich mit dem Schnee kommen/ und mit demſelben auch wieder aufhören / ſo werden ſie Schnee-Vögel genennet / und ſind von einem ſehr angenehmen Geſchmack.

Was das zahme Geflügel anbelanget/ſo pflegen es mit demſelben die Pohlen alſo zu halten / daß dasjenige/ ſo ſie zu Mittage eſſen / früh Morgens noch muß lebendig geweſen ſeyn.

Von See-Fiſchen haben die Pohlen gar wenig / indem keine andere / als die Oſt-See an das Königreich grentzet ; Hingegen wird dieſer Mangel reichlich erſetzet/ durch die vielen Fiſche/ welche man in denen Flüſſen und Teichen fänget/ deren einige in andern Ländern gar nicht gefunden werden : Worbey kürtzlich zu mercken/ daß die Fiſche aus der See und aus den Teichen nicht ſo ſchmackhafftig ſind / als diejenigen / ſo man aus den Flüſſen bekömmt.

Die Pohlen haben eine ſonderliche Manier, Kraut einzulegen : Erſtlich ſchneiden ſie es gantz ſchmahl / legen es hernach in ein Faß / und ſtreuen Saltz darzwiſchen ; Wenn dieſes geſchehen/ ſo preſſen ſie es ſo ſehr / als ſie können/ und gieſſen warm Waſſer darauf/ welches denn verurſachet / daß es gantz ſauer wird. Auf dieſe Art erhalten ſie es den gantzen Winter/ja/bisweilen wohl das gantze Jahr hindurch / und ob ſchon der Geruch auch noch von weiten ziemlich unangenehm iſt / ſo bilden ſie ſich dennoch ein / es ſey etwas Delicates.

Von Getråncke haben ſie unterſchiedene Gattungen; Der gemeineſte Tranck aber iſt Bier / welches in Preuſſen von bloſſem Maltz/ an den übrigen Orten aber des Königreichs Pohlen von klein-gemahlenem Korn und Hopfen gemacht wird. Bisweilen miſchen ſie auch Speltz / eine Art von Geträyde/ die ſonderlich in Italien und Flandern bekandt iſt / imgleichen Haber darunter.

Ihr Bier iſt durchgehends von bräuner Farbe/ und von einem ſo wohl lieblichen als nachdrücklichen Geſchmacke; Abſonderlich das von Varka, und dasjenige/ ſo die Edel-Leute brauen/ welches um ein gut Theil ſtärcker und beſſer zu ſeyn pfleget / als das andere.

In Litthauen / Reuſſen und in der Ukrayne haben ſie zweyerley Arten von Getråncke/ mit Honig gemacht/ deren die eine roth und die andere weiß iſt; So wol dieſe als jene heiſt bey ihnen Meth/ob ſchon bey uns u. in Engelland nur dem letztern dieſer Nahme beygeleget/ hingegen die erſte Metheling genennet wird. Preuſſen und Maſovien hat gleichfals etwas von Honig; Allein zu Warſchau wiſſen ſie den Meth auf eine ſonderliche Art zuzurichten/ indem ſie nicht nur den Safft von Kirſchen und ſchwartzen Beeren / ſondern auch Gewürtze mit darzu nehmen: Und eben daher kommen die unterſchiedenen Nahmen Kerſtrang/ Malinicz/ und Troinicz.

Nebſt dem Bier und Meth haben die Pohlen und Litthauer mancherley Weine/ welche aus Ungarn/ Italien/ Franckreich und Teutſchland gebracht werden. Der Ungariſche übertrifft der Stärcke nach dem Spaniſchen/ und wird in groſſen Fäſſern über das Carpatiſche Gebürge mit Ochſen nach Crackau geführet. Von dem beſten Ungariſchen Weine koſtet eine Pohlniſche Kanne / welche ohngefehr ſo viel machet / als drey Engelländiſche / bey die fünf Thaler; Dannenhero man ſich leichtlich einbilden kan/ daß diejenigen/ ſo nicht bey Mitteln ſind/ den Appetit nach dieſem koſtbaren Getråncke ſich werden müſſen vergehen laſſen. Der Italiäniſche wird zwar auch in Pohlen gebracht / aber nicht ſo ſtarck/ als der Ungariſche getruncken; Theils weil er zu gelinde / theils auch weil er zu theuer iſt / indem er ziemlich weit muß geführet werden. Der Frantz- und Rhein-Wein kommt auf der Oſt-See nach Dantzig; Dieſe beyden/ gleichwie ſie an ſich ſelber ſchwächer ſind / als die zuvor gemeldeten / alſo verliehren ſie noch über dieſes viel von ihrer natürlichen Stärcke / indem ſie über die See geführet worden. Was inſonderheit den Rhein-Wein anlanget / ſo kommt derſelbe gar ſelten weiter/ als bis nach Dantzig/ und einige andere Oerter in Preuſſen; Und zwar pflegen ſie ihn wegen ſeiner Schärffe niemahls ohne Zucker zu trincken.

Auſſer dieſen itzt-erzehlten Getråncken

cken gebraucht man auch in Pohlen gebrandte Waſſer / die von Korn / Gerſten / Habern / Birnen / Aepfel und dergleichen abgezogen werden; Doch pfleget nur das gemeine Volck ſolch gebrandt Waſſer zu trincken / ausgenommen im Winter / da auch die von Adel ſelbiges gebrauchen: Wiewol ſie alsdenn mit Aniß und anderem Gewürtze den Geſchmack zu verbeſſern ſuchen.

Die Pohlen frühſtücken gar ſelten / oder niemahls; Sie pflegen auch von kalten Speiſen nichts zu halten. Des Morgens nehmen ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen warm Bier zu ſich / worein ſie Zucker / Jngwer und Eyer thun. Gebratene Spanferckel eſſen ſie über alle maſſen gerne / wiewol ihre Brühen gemeiniglich einen wunderlichen Geſchmack haben. Bey der Mittags-Mahlzeit laſſen ſich faſt allemahl vornehme Leute eine Schüſſel mit Erbſen auffſetzen / und gelb-gebraten Speck darüber ſtreuen / welches letzere ihnen am beſten zu ſchmecken ſcheinet. Von Erd-Schwämmen eſſen ſie alle Arten / auch ſo gar die Baum-Schwämme nicht ausgenommen / welche ſie trocknen / und hernach aufheben. Die ſogleich in einer Nacht aufwachſen / halten wir gemeiniglich vor giftig / und es kan auch wohl ſeyn / daß ſie bey uns würcklich gifftig ſind; Allein in Pohlen ſind ſie es eben ſo wenig / als der Mohn-Saamen / welchen ſie gleicher geſtalt häuffig eſſen / und hernach Milch darauf trincken; Wiewohl ſie auch ſonſten mancherley Brühen und Gerichte davon zu machen wiſſen. Sie preſſen auch Oehl aus dieſem Mohn-Saamen / eben ſo wohl als aus dem Hanff- und Flachs-Saamen / welches ſie nachgehends an ihren Faſt-Tägen gebrauchen.

Von Potagen eſſen ſie wenig / ohne was von Frantzöſiſchen Köchen zugerichtet worden / welches ſie mit beſondern Appetit zu genieſſen pflegen. Jhre Speiſen laſſen ſie nicht allzuſehr kochen / und eben dieſes gibt denſelben einen beſſern Geſchmack. Jhre Brühen ſind von den unſrigen gar ſehr unterſchieden; Etliche ſind gelbe / und mit Saffran gemacht; Etliche weiß / und beſtehen hauptſächlich aus Milch-Rohm; Etliche grau / und werden mit Zwiebeln zugerichtet; Etliche ſind auch ſchwartz / welche mit Pflaumen-Mueß gemachet werden: Jn dieſe Brühen thun ſie ſehr viel Zucker / bisweilen auch Pfeffer / Zimmet / Jngwer / Würtz-Nelcken / Muſcaten-Nüſſe / Oliven / Cappern und Pflaumen. Jhre Fiſch-Brühen ſind beſſer / als die / ſo bey uns und auch in Franckreich gemacht werden. Von Gewürtze brauchen die Pohlen dermaſſen viel / daß man Exempel von einigen Groſſen hat / welche davor über ſechszehen tauſend Thaler jährlich ausgegeben. Von allerley Garten-Kräutern haben ſie einen groſſen Uberfluß / davon unterſchiedene ſonſten an keinem andern Orte gefunden werden. Von Confituren ha-

ben ſie gleichfals vielerley Gattungen/ und alle Arten von eingemachten Sachen/ abſonderlich von Piſtacien. Faſt durchgehends eſſen die Pohlen zu ihren Speiſen ſehr wenig Brod/ ungeachtet in ihrem Lande das Korn häuffig wächſet/ auch weit beſſer iſt/ als in andern Ländern. Von Wurtzeln ſind ſie trefliche Liebhaber/ wiſſen auch dieſelbigen auf unterſchiedene Arten/ und zwar ſehr ſchmackhafft zuzurichten.

Sie haben ein geringes Eſſen/ ſo ſie Crachat nennen/ daſſelbe wird gemacht von geringen Weitzen- Gerſten- Hirſen- oder Haber-Mehl/ oder auch bisweilen von einer Gattung kleiner Körner/ ſo bey ihnen Manna heiſſet. Dieſes Crachat ſchmecket ſehr gut/ wann es nur recht zugerichtet wird; An Fleiſch-Tagen eſſen ſie es mit Milch und Butter/ an Faſt-Tagen aber nur mit Oehl; Wiewohl auch einige ſind/ die ſich eben nicht ſo genau hieran binden laſſen/ abſonderlich an Sonnabenden. Das gemeine Volck pflegt in Ermangelung des Korns und dergleichen Geträydes/ aus gedörreten und gemahlenen Eicheln Brod zu machen.

Wann die Pohlen eine Gaſterey ausrichten/ ſo pflegen ſie niemahls weder Löffel/ noch Meſſer/ noch Gabeln/ auf den Tiſch zu legen/ ſondern die Gäſte müſſen dieſes alles mit ſich bringen/ oder durch ihre Bedienten mitbringen laſſen. An ſtatt der Servietten haben ſie ein breit Stück von geſtärckter Leinwand/ welches um das Tafel-Tuch rund herum angenehet wird/ aus Beyſorge/ daß es ſonſten möchte hinweg geſtohlen werden. So bald die Gäſte ſich geſetzet/ werden ohne Verzug die Haus-Thüren feſte zugemacht/ und nicht eher wiederum eröffnet/ als bis die Anweſenden aufgeſtanden/ und man umgezählet/ ob auch das Geſchirre und Gefäſſe noch alles vorhanden; Dann/ wann dieſes nicht geſchehen ſolte/ ſo würden einige Laqueyen/ welche theils ihre fünf Finger wohl zu gebrauchen wiſſen/ unfehlbar eines und das andere hinweg practiciren/ welches auch die Urſach iſt/ daß man keine Löffel/ Meſſer und Gabeln auf den Tiſch legt.

Bey einer jedweden Perſon/ die etwas vornehmes heiſſen will/ trifft man einen abſonderlichen Gaſt- und Speiſe-Sahl an; Daſelbſt iſt ein Platz mit Gittern vermacht/ worinnen auf einem Tiſche eine groſſe Menge von Silber-Geſchirr aufgeſtellet iſt. Das Tafel-Tuch von ſolchem Tiſche pflegt niemahls hinweg genommen zu werden/ bevor es recht ſchwartz und unrein iſt. Uber dieſem Platze iſt eine Gallerie vor die Muſicanten, welche mehrentheils eine Violin ſtreichen/ oder auf dem Poſitiv ſpielen.

Diejenigen/ welche geladen ſind/ bringen allemahl ihre Laqueyen mit ſich. So bald ſie ſich zu Tiſche geſetzet/ ſchneiden ſie ihr Brod halb von einander/ und nehmen von dem übrigen Eſſen/ das ihnen vorgelegt worden/ ebenfals die Hälffte/ und geben es über die

Achſeln dieſen ihren Bedienten; Dieſe bleiben alsdann hinter ihren Herren ſtehen/ und verzehren/ was ſie bekommen haben. Wenn der Herr ein Glaß Wein verlanget/ ſo trincket es der Laquey zuvor aus; Hernach ſchenckt er es wieder ein/ ohne daß er ſich die Mühe nehme/ es vorher ein wenig auszuſpühlen/ und bringet es demſelbigen. Obgleich von Speiſen eine ſehr groſſe Menge aufgetragen wird/ ſo kömmt dennoch gar ſelten etwas davon wiederum in die Küche; Denn die Bedienten pflegen ſich ſtracks zuzueignen/ was übrig geblieben iſt/ und ihre Weiber geben ihnen ordentlich Schnupff-Tücher mit/ worinnen ſie alles/ was von truckenen Confituren oder Früchten von der Tafel kömmet/ einpacken/ und mit nach Hauſe nehmen müſſen.

Nach geendigter Mahlzeit ſind die Pohlen gewohnt/ noch eine gute Weile ſitzen zu bleiben/ und eines herum zu trincken. Die Speiſen pflegen ſie/ aufs wenigſte diejenige/ ſo vor höflich wollen angeſehen ſeyn/ niemahls mit dem Finger anzurühren/ und wiſſen ſie z. E. ein Rep-Huhn/ gleichſam in einem Augenblicke/ auf der Gabel in ſechs Stücken zu zertheilen. In währendem Eſſen ſind ihre Gedancken auf nichts anders gerichtet/ und wenn ſie etwan jemand zu ſprechen verlanget/ ſo ſtehen ſie nicht eher auf/ als bis ſie ſich vollkommen geſättiget. Wenn ſie nun genug gegeſſen und getruncken haben/ ſo rauchen ſie gemeiniglich eine Pfeiffe Toback. Es geſchiehet aber dieſes auf eine ſolche Art/ daß ſie weder ihrem Kopfe noch ihren Magen Schaden thun: Sie ſtecken nemlich die Pfeiffe durch ein kleines rundes Büchsgen/ und legen vorher in daſſelbe einen Schwamm/ welcher mit abgezogenen Eßig angefeuchtet iſt; Dieſer Schwamm benimmt/ vermittelſt eines kleinen Lochs/ ſo durch die Pfeiffe gehet/ dem Toback alles Oehl/ und verurſachet/ daß nicht nur der Kopf eine trefliche Erleichterung bekömmt/ ſondern auch der Geſchmack dieſes Krauts um ein gut Theil angenehmer wird. Wenn ſie noch über dieſes den Geruch wollen anmuhtig machen/ ſo nehmen ſie noch eine kleinere Büchſe/ legen Wolle darein/ die zuvor in eine wohl-riechende Eſſentz getuncket worden/ und ſtecken nachgehends die Pfeiffe hinein/ welche ebenfals vermittelſt eines kleinen Lochs den guten Geruch an ſich ziehet/ und dem Rauche alle Widerwärtigkeit benimmt. In beyden Arten von Büchſen pflegen ſie die Pfeiffen alſo zu ſtecken/ daß der Kopf von der Tobacks-Pfeiffe bey der erſten Gattung zehen Daumen/ und bey der andern nur fünf Daumen von der Büchſe zu ſtehen kömmt.

Dergleichen Gaſt-Gebote werden von den Freunden und Anverwandten/ die nicht weit von einander wohnen/ Wechſels-Weiſe angerichtet. Es erſcheinen aber auf denſelben ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen; Denn

man muß wiſſen / daß in Pohlen auch noch junges Frauenzimmer ohne die geringſte Aergerniß mit Manns-Perſonen umgehen könne / woferne nur deſſen Eltern oder nächſte Bluts-Freunde dabey zugegen ſind; Durch dieſes Mittel wird manche Heyraht und Bekandtſchafft geſtifftet / auch die ſchon angefangene Freundſchafft erhalten und fortgeſetzet. Nichts deſto weniger / wann von dem vielen Trincken den guten Herren die Köpfe warm zu werden angefangen / ſo ſetzt es je zuweilen Schlägereyen / davon mancher ein blutiges Denckmahl mit nach Hauſe nimmt; Wobey zu mercken iſt / daß es dem Wirthe als etwas höchſtſchimpfliches ausgelegt wird / wenn er nicht in ſolchen Fällen ſeinen Gäſten alle Freyheit gibt / ihre Händel nach ihrem eigenen Gefallen auszumachen.

Das ſtarcke Geſundheit-Trincken gehet unter den Pohlen gar ſehr im Schwange / und wer nicht redlich Beſcheiden thun kan / mag nur ihrer Geſellſchafften ſich enthalten. So wohl bey Gaſtereyen / als in öffentlichen Trinck-Häuſern / pflegen ſie ſich auf dieſe Weiſe zu übernehmen / und auch die Sonn- oder Feſt-Tage ſind disfals in ihrem Sauff-Calender nicht ausgenommen; Worzu man deswegen durch die Finger ſiehet / weil die Acciſe, ſo auf das Geträncke gelegt worden / dem Lande ein Groſſes einbringet. Heutiges Tages aber hat unter den Vornehmern und Verſtändigern von Adel dieſes Laſter ziemlich nachgelaſſen / ob gleich in andern Stücken die alte Verſchwendung unverändert geblieben.

Nunmehr iſt es Zeit / daß wir kürtzlich melden / was für Bequehmlichkeiten in Pohlen für reiſende Perſonen angetroffen werden. Hier muß man nun gleich anfangs wiſſen / daß in dieſem Lande ſehr wenig Wirths-Häuſer zu finden ſind / diejenigen ausgenommen / welche die Einheimiſchen Karczmas nennen / worinnen ſich die Reiſenden / nebſt ihren Pferden / einquartieren müſſen.

Dieſe Wirths-Häuſer / oder vielmehr dieſe lange Ställe / ſind insgeſamt von Brettern aufgebauet / und mit Stroh gedeckt. Inwendig iſt nicht das Geringſte von Mobilien anzutreffen; So ſind auch keine Fenſter darinnen / ſondern das Licht muß entweder durch die Löcher hinein fallen / welche Wind und Wetter hinein gemacht / oder durch die Lücken / ſo ſich zwiſchen den übel zuſammen geſetzten Brettern befinden. In dem hinterſten Theile haben ſie eine kleine Kammer mit einem Feuer-Heerde; Allein wegen der Fliegen / Flöhe / Wantzen / und vornehmlich des ſchändlichen Dampfs kan faſt kein Menſch daſelbſt dauren: Geſetzt auch / daß man noch irgendwo ein klein Fenſter finden ſolte / ſo wird doch daſſelbe niemahls aufgemacht / wenn es auch noch ſo heiß wäre; Daß demnach ein Reiſender lieber in dem vor-

vorgemeldeten Stalle bleibt/ worinnen ſich auch der Goſpodar oder Wirth nebſt ſeiner gantzen Familie aufzuhalten pflegt/ als daß er ſich reſolviret/ in einem ſo ſchmahlen und engen Raume vor Geſtanck und Dampf gleichſam zu verſchmachten. Wiewohl es iſt auch in dem langen Stalle ein unerträglicher Geſtanck; Denn es haben dieſe Leute immerzu ein Stück von halb verfaulten Kraut bey ſich/ welches zwar den Einheimiſchen/ die ſich von Jugend auf darzu gewöhnet/ gar annehmlich riechen mag/ den Fremden aber nothwendig aufs höchſte zuwider ſeyn muß.

**Pomerantzen**/ Nerantia, Aurantia Mala, Fr. *Oranges*, eine bekannte Frucht; Jedoch/ was ihren inwendigen Safft anbetrift/ von einigen Unterſchied/ indem etliche gar ſauer/ andere gantz ſüß/ die dritten mittelmäſſig/ die man Wein-ſauer/ oder halb ſüß halb ſauer nennet. Und dieſe letztere haben vor andern den Vorzug/ nicht ſo ſehr wegen der auswendigen Schale/ als welche zwar in der Hitze und Trockene die Citronen übertrifft/ aber in der Küche wenig gebrauchet wird/ als wegen ihres Hertz-ſtärckenden Saffts/ welcher etwas weniger kältet und trucknet als der Citronen-Safft.

Ihr Küchen- und Tafel-Gebrauch iſt eben ſo/ wie von denen Limonien gemeldet worden. Bey groſſen Hoff- und Haus-Haltungen möchte man ſich mit dieſer ſchönen und angenehmen Frucht/ bey Kiſten-weis aus Amſterdam und Hamburg/ wegen der daſelbſt ankommenden Spanien-Fahrers/ die ſolche häuffig mitbringen/ verſehen; Diejenige Teutſche Höfe aber/ die näher Italien liegen/ können ihre Proviſion von dannen verſchreiben: Wiewohl/ weil dieſe Frucht leicht anzukommen pfleget/ und groſſer Wartung benöhtigt/ es dahin ſtünde/ ob es nicht beſſer wäre/ mit denen ſich häuffig einniſtlenden Italiänern/ ſonderlich denen/ die ſich wohnhafftig an denſelbigen Ort niedergelaſſen/ oder auch mit denen Bürgerlichen Gewürtz-Krämern einen Jahr-Kauff zu ſchlieſſen/ nach welchem ſie beydes Citronen als Pomerantzen und Pomeſinen dem Hofe Jahr aus Jahr ein laſſen/ und immer Proviſion in Vorraht haben müſten/ alſo daß ſie es dem Hofe allezeit in gleichen und mit ihnen bedungenen Preiß anrechneten/ es möchte auch zu welcher Jahres-Zeit ſeyn/ als es wolte/ und auſſer dem das Gut theur oder wohlfeil ſeyn; Dabey dann der Küchen-Meiſter bey der Bedingung auf den ſonſt gewöhnlichen Preiß dieſer Früchte/ und deren höchſtes Steigen und Fallen ſehen/ und aus ſolchen mediam proportionalem (damit keinen Theil zu nahe geſchehe) ziehen/ und alſo ſchlieſſen möchte. Es könten auch die Hoff-Gärtners/ was die Pomerantzen betrifft/ weil ſolche in unſern Teutſchen Ländern noch einiger maſſen

zur Reiffung kommen/ dahin gehalten werden/ die Cultur dieſer Bäume ſo viel möglich zu beſorgen/ um dadurch dem Herrſchafftlichen Küchen-Gebrauch einiger maſſen zu Hülffe zu kommen.

In vornehmen und Bürgerlichen Haus-Haltungen iſt wohl kein ander Mittel/ als dieſe Früchte Stückweiſe aus denen Kram-Gewölbern anzuſchaffen/ und fourniret auch vielen ihr eigener Garten ſo viel an Pomerantzen/ als zum Haus-Gebrauch des Jahrs über nöhtig.

Die aus denen Pomerantzen zubereitete Species ſeynd erſtlich:

## Pomerantzen-Conſerve.

Und dieſe wieder entweder aus der Blüht allein/ oder aus der Frucht. Jene macht man von klein-gehackter Pomerantzen-Blüht; Man muß ſie aber bald in Citronen-Safft werffen/ damit ſie nicht ſchwartz werden. In zwey Pfund Zucker möget ihr ſo viel legen als ein Buſch Blumen iſt/ wann ihr ſie zuvor wohl ausgetrocknet habt/ damit deſto weniger Waſſer darunter komme. Hievon macht ihr eine Conſerve, eben wie ich bey den **Roſen** gelehrt habe/ und bedienet euch derſelben in der Geſellſchafft.

## Pomerantzen-Conſerve aus der Frucht.

So nehmet das Gelbe von denen Pomerantzen/ die ihr trocken condiret habt/ und laſſet es nach der Hand/ wie ihr ſolches geſchabet habt/ in laulich Waſſer fallen; Sonſten würde es ſchwartz werden. Setzet ſolches hernach auf das Feuer mit vollem Waſſer/ damit die Bitterkeit davon ziehe/ und gießt ſo offt friſches Waſſer daran/ bis der bittere Geſchmack gäntzlich daraus iſt. Wann dieſes geſchehen/ thut ihrs in ein Leinwand/ und drücket das Waſſer gäntzlich daraus; Hernach thut dieſes Geſchabte in eine ſilberne Schüſſel/ und indem es trocknet/ ſo wendet es immer um/ ſonſt wird es ſich an die Schüſſel ſetzen. Hiermit fahret ihr ſo lange fort/ bis daß alles faſt trocken iſt: In ſolcher Zeit laſſet ihr den Zucker hierzu zu einer Conſerven ſieden; Werffet dieſe geriebene Schalen darein/ und rührt alles von allen Seiten durch einander. Wollet ihr auch Citronen- oder Pomerantzen-Safft darzu gieſſen/ wann dieſe Conſerve wohl durch einander gerühret worden/ wird es ihr einen deſto angenehmern Geſchmack geben. Zu einem Pfund Zucker nehmet ihr dieſer geſchabter Schalen ſo groß und viel/ als ein Hand-Ballen iſt/ des Saffts aber ſo viel/ als euch gut düncket; Jedoch/ daß der Zucker nicht allzu wäſſerig davon werde. Gieſſet ſie hernach in papierne Pfannen/ ſchneidet und bildet ſie eben wie die Orangen-Blüth.

## Pomerantzen gantz oder bey Vierteln zu condiren:

So ſchabet man zuerſt das Gelbe mit einer kleinen Feilen oder Raſpel davon ab. Wollet ihr ſie hierauf gantz condiren/ ſo macht ihr ein Loch/

da der Stengel ſitzet / und ziehet alles Inwendige ſauber heraus / bis die Schale ſo dünne wird / als möglich iſt; Hernach legt ihr ſie nach der Hand / wie ihr ſie ausgeſchälet habt / in laulich Waſſer: Siedet ſie alsdann mit vollem Waſſer auf / daß die Bitterkeit daraus komme / und verwechſelt das Waſſer offtmahls / bis keine Bitterkeit mehr daran iſt. Wann ſolches geſchehen / ſo thut ſie vom Feuer / und werffet ſie in ander laulich Waſſer / ſchmeltzet alsdann den Zucker auf einem mäßigen Feuer / und leget unterdeſſen die Pomerantzen auf ein weiß zuſammen gelegtes leinen Tuch / alſo / daß das Loch unten komme / und alle Feuchtigkeit ſich hiedurch heraus ziehe; Alsdann leget ſie in den Zucker / und laſſet ſie ſo lange ſieden / bis ſie einer Conſerven gleichen. Indem ſie kochen / ſo wendet ſie offt mit einem höltzern Löffel um / hernach ziehet ſie mit einem Schaum-Löffel auf / und laſt den Zucker / ſo darinnen iſt / wohl austropfen. Nach dieſem legt ſie in euer Cabinet, daß ſie trocknen; Dieſes kan in einer halben Stunde geſchehen. Habt ihr keine Stube dörfft ihr ſie nur an das Feuer auf kleine Beſem-Reißlein legen / alsdann trocknen ſie ebenmäßig gut. An denen / die ihr wollet in vier Theil zertheilen / ſchabet ihr das Gelbe ab / und zerſchneidet die Schalen in ſo viel Stücke / als ihr wollet / thut das Inwendige gar ſauber davon / daß nichts zerbreche; Ihr möget auch dieſe zerſchnittene viel dünner machen / als die gantz gelaſſene. Man ſchneidet auch von dieſen Schalen kleine Läpplein / die man bey den Frantzoſen *Reſtes* nennet / von Geſtalt / wie man ſie gebrauchet / wenn man ſolche Läpplein durch ein Licht in den Wein ſpritzet / derer Spiritus wie ein Oehl brennet.

**Pomerantzen-Schalen einzumachen:**

So ſchneide die Pomerantzen-Schalen in vier Theile / mache das weiſſe gantz heraus / lege ſie in friſche Röhren / acht Tage nach einander alle Tage im friſchen Waſſer; Alsdenn koche ſie bis ſie ein wenig weich werden / und lege ſie heraus in ein Sieb / daß ſie trucken werden; Hierauf läutere guten Zucker / und wenn er recht geläutert / ſo lege die Schalen drein / und koche ſie bis ſie recht weich werden; Denn thue ſie heraus in ein Zucker-Glaß / und koche den Zucker bis er dicke wird. Wenn er etwas erkühlet / gieß ihn über die Schalen / laß es 4. Tage ſtehen / gieß den Zucker wieder ab / und koche ihn wiedet dicke / laß ihn abkühlen / und gib ihn wieder über die Schalen / wiederhole dieſes ſo offt bis der Zucker dünne wird / ſonſt ſchimmelt es / und verdirbt.

**Noch auf eine andere Art.**

Schäle ſie / wie erſt geſaget / und lege ſie acht oder zehn Tage in friſch Waſſer / ſo lange bis ſie ſo weich / daß man ſie kan mit einem Finger zerdrücken; Alsdann lege ſie auf ein rein Tuch / daß ſie trocknen: Thue ſie ferner in ein Glaß /

gieß geläuterten Zucker/ der recht ſtarck geſotten iſt/ drůber/ koch ihn wieder/ ſo offt er důnne wird/ und verwahre es in einen Keller. Einige wollen / es ſey beſſer/ als wenn ſie gekocht werden.

Pomeriſche Speiſe - Arten und Mahlzeiten. Solche ſeynd wegen dieſes fruchtbahren Landes Uberfluß an Geträyde / Garten- und Baum - Früchten / groſſer Vieh-Zucht / und vielen Fiſch-reichen Flůſſen und Seen bey Friedens-Zeiten ſo beſchaffen / daß ein nicht allzu delicater Magen ſeinen Appetit vollkommen darbey ſtillen kan; Dann ob zwar die Natur dieſer an der Oſt-See liegenden Provintz keinen Wein-Wachs gegeben / ſo erſetzet doch das gute Bier denſelben reichlich / wie ſich dann die Einwohner auch deſſen wohl zu bedienen wiſſen / und daher das Sprich-Wort / einen Pomeriſchen Trunck thun: Jngleichen die Gewohnheit das Lippeniſche Recht zu obſerviren, (welches will / daß wer die Neige ausgetruncken/ von friſchen wieder anfangen ſoll) noch bey vielen in guten Angedencken iſt. Zu ſtets-währenden Ruhm gedeyet es auch jenen Pomeriſchen Edelmann / welcher an des Kayſers Rudolphi Hoff (wohin er als ein Abgeſandter von dem Pomeriſchen Hertzog Bogislao den XIII. geſandt worden) die Rolle eines unverſchähmten Baurens/ und kurtz darauf eines galanten Hoffmanns ſo wohl zu ſpielen wuſte / daß Seiner Kayſerliche Majeſtät und Dero gantzer Hoff ein ſonderbahres gnädigſtes Gefallen darůber verſpůhren lieſſen; Dann als Hoch-gemelter Kayſer dem Hertzog erſuchet hatte/ ihm einsmahls einen rechten Pomeriſchen Bauren zuzuſenden / hierzu aber dieſer Edelmann ſich freywillig in verſtellten Bauren-Habit wolte gebrauchen laſſen / kam er unverſehens in einen alt Fränckiſchen Jäger-Kleide mit etlichen Wind-Hunden an den Kayſerlichen Hoff / und forderte gleich ohne einige Complimenten Audientz / præſentirte auch mit Bäuriſchen Gebärden / die mitgebrachte Jagd-Hunde / und führte ſich dabey / als ſie jetzt ſolten probiret werden / mit einen ſolchen Pomeriſchen aus vollen Halſe hervorgebrachten Jagd - Geſchrey auf/ daß der Kayſer hertzlich darůber lachen muſte / und hierauf ſeinen Höff lingen Befehl gab/ dieſen luſtigen und groben Bauren zur Tafel zu nöthigen / und demſelben luſtig zuzutrincken; Wer ließ ſich aber weniger nöthigen als unſer verſtellter Baur? Er fand ſich ein/ nahm die beſten Biſſen aus der Schůſſel / zerriß ſolche mit ſeinen ſchmutzigen Händen / und verſchluckte ſie mit ſolcher Begierde / als wann er in 3. Tagen nichts gegeſſen hätte / kehrte ſich auch wenig daran / das Trinck - Geſchirr andern vor dem Maul wegzunehmen und auszuleeren / ja ſogar den Auſſtoſſen ſeines Magens freye Ausflucht in die Lufft zu vergönnen; Und endlich/

endlich / als ihm nun weidlich auf die Haut geſoffen wurde/ ſo luſtig beſcheid zu thun/ daß die / die ihm ſchwärtzen wolten/ ſelbſt gantz bezecht die Thür ſuchen/ und dem Pomeriſchen Bauren gewonnen geben muſten; Zumahl/ als ſie nun lange genug mit Gläſern auf ihn chargiret hatten / die er alle redlich beſcheid gethan/er noch erſt über Durſt zu klagen anfing/und eine groſſe Schenck-Kanne voll Weins forderte/ aus welcher er ihnen des Kayſers Geſundheit zutranck/ ſelbige auch in wenig Zügen ausleerte/ welches / als es die übrigen Cavalliers Schanden halber beſcheid thun muſten/ ſie vollends ſo zurichtete / daß ſie endlich alle ſchachmatt den unüberwindlichen Pomeriſchen Bauren das Feld räumen muſten / der zuletzt noch einen zimlichen Schlaff-Trunck forderte / und ſich hierauf zur Ruhe begab; Des andern Tages kleidete er ſich gar zierlich an/ und præſentirte ſich aufs neue zur Audientz / mit ſolcher edlen Art / und höfflichen Complimenten / daß der höfflichſte und geſchickſte Cavallier es nicht beſſer hätte machen können / über welche plötzliche Sitten-Verwandlung der Kayſer ſich nicht allein höchlich verwundert / ſondern auch dieſen adroiten Cavalier hernach noch einige Tage bey ſich behalten/und endlich mit groſſen Gnaden und reichen Præſenten wieder dimittirt hat.

Sonſt möchte man auch von denen Pommern noch ſagen können / daß der alten Teutſchen Gaſt-Freyheit bey ihnen noch unverändert bis hieher behalten worden / indem ein guter Schincken und geräucherter Lachs ſamt einen friſchen u. wohl-ſchmeckenden Trunck Bier/ ein gutes Gericht See- oder Fluß-Fiſch bey ihnen nicht gefroren/ ſondern reichlich ihren durchreiſenden Gäſten aufgeſetzet wird ; Wie dann auch dieſes Land wegen ſeiner vielen Victualien, nicht allein einiger angräntzenden Länder/ ſondern auch zum Theil des Königreichs Schweden Speis-Kammer mag genennet werden.

**Pomeſinen/Apfel de China,** Poma Sinenſia, Fr. *Oranges de Portugal*, weil ſie die Portugieſen, nachdem ſie die Pomeſinen-Bäumen aus China nach Portugal gebracht/ und daſelbſt glücklich fortgepflantzet / die Früchte davon am allererſten nach Teutſchland und Franckreich gebracht/ daher ſie in dieſen letztern Reich Portugieſiſche Pomerantzen genennet worden; Sie ſind ſüſſer als die andere Pomerantzen / auch viel dünn- und weichſchäliger / und faſt Kugel-rund: Die Schaale iſt über die maſſen hoch Goldfarbig / und ſo dünne/ daß man ſie von dem Fleiſch kaum unterſcheiden kan/ das Marck hat gemeiniglich 9. Fächlein / darinn die Kernen ſtecken / und ihr Safft / welcher ſehr anmuthig / iſt manches Krancken beſte Labſaal.

Ihr Temperament betreffend / ſo blei-

bleibet zwar die Schaale hitzig/ und das Marck kalt/ iſſet man aber beydes zuſammen/ ſo temperiret das eine das andere. Wann auch das Marck in hitzigen Kranckheiten ſehr dienlich iſt/ ſo muß es doch auch nicht zuviel genoſſen werden/ damit nicht ein kalter und ſchwacher Magen davon Schaden empfinde. Der Tiſch- und Küchen-Gebrauch iſt bey denen Äpfeln de Sina, wie bey denen Pomerantzen gemeldet worden.

**Pomucheln**/ werden in Preuſſen die Dorſch genannt/ welche häuffig in der Oſt-See gefangen werden.

Porcelan, iſt das bekannte ſaubere/ und faſt durchſichtige (bis hieher in Europa noch nicht/ auſſer was vor einigen Jahren in Dreßden geſchehen/ erfundene) Töpfer-Werck/ in allerhand Geſchirren und Gefäſſen/ ſonderlich Thee- und Caffe-Pötten und Schälgen/ Schüſſein und Tellern beſtehend/ deſſen man ſich in vornehmer Haußhaltung zum Confect und truckenen Früchten/ auch wol in denen Luſt-Gärten Küchen zum Prunck oder Staat bedienet/ wegen ſeiner Gebrechlichkeit aber/ ein ſorgfältiges Umgehen erfordert. Nachgekünſteltes Porcelain wird hin und wieder in Holland/ ſonderlich in der Stadt Delfft/ und auch anjetzo ſehr ſchön in Berlin gemachet; Das rechte Indianiſche aber hat man bis dato noch nicht/ auſſer was in beſagten Dreßden geſchicht/ in Teutſchland nachmachen können. Indeſſen iſt dieſe gebrechliche/ und meiſtentheils zum Zierath-dienliche Waare/ eine von denenjenigen/ vor welche Jährlich mehr als 100000. Rthlr. guten Geldes aus unſern Teutſchland geſchleppet wird.

Portulac. Hiervon ſind dreyerley Arten gebräuchlich; Als: (1) Portulaca anguſtifolia ſive ſylveſtris, Fr. *la Pourcelaine*, welche die ſauerſte. 2. Portulaca latifolia ſeu ſativa, **Garten**-Portulac, die grüne/ welche etwas gelinder/ Fr. *du Pourpier*. 3. Portulaca latifolia ſeu ſativa flaveſcens C. B. **gelbe Garten**-Portulac, ſo die gelindeſte/ Fr. *Pourpier doré*. Zu der Artzeney wird zwar der Saame als kalt und trucken wider den Durchlauff gebrauchet/ in der Küche aber nur die Blätter und Stengel/ welche ſo wohl von Dioſcoride lib. 2. c. 117. als von Galeno lib. 2. Aliment. c. 46. für kalt und feucht/ zum wenigſten im 2. Grad gehalten werden. Da beneben hat der Portulac, inſonderheit der wilde/ eine kleine Herbe/ und alſo eine Zuſammenziehung bey ſich/ wird auch abſonderlich wider den Scharbock und wider die Spul-Würme gerühmet/ wegen ſeiner kühlenden Krafft aber/ in Fiebern und ſchneidenden Waſſer-Kranckheiten. In der Küchen bereitet man aus den jungen Blättern einen Salat. Einige ſieden die Kölblein

lein ab/ ſchütten das Waſſer davon/ gieſſen alsdann Baum-Oele und Eßig daran/ und ſtellen es an ſtatt der Capern auf.

Den Portulac einzumachen.

So muß hierzu derjenige genommen werden/ den ihr verpflantzet habet/ dann alſo iſt er deſto ſchöner. Die beſte Zeit ihn abzubrechen iſt/ wann er beginnet zu blühen/ ſo ihr ihn anders weich und zart haben wollet. Wo ihr aber wartet/ bis er ausgeblühet hat/ um eine Saat davon zu bekommen/ die gemeiniglich verkaufft wird/ ſo werdet ihr ihn gar zu hart haben: Ihr laſt ihn in 2. oder 3. Tagen an der Sonnen etwas erſterben/ hernach leget ihr ihn in reine weiſſe erdene Töpfe/ ſaltzet ihn/ und decket ihn mit Wein-Eßig wie die Cucumern.

Poſt/ ſo wol reitende als fahrende/ wird zuweilen mehr als zuviel mit Victualien chargiret/ ſonderlich wann das Neue von Jahr/ als Hering/ Auſtern und dergleichen ankommen. An groſſen Höfen seynd eigene Küchen-Poſten angeleget/ welche zwiſchen den Hof und groſſen See- und Handels-Städten immer zwiſchen fahren/ und vor die Herrſchafftliche Küche/ was zu der Tafel nöthig iſt/ bringen müſſen. Was die wohllüſtigen Kayſer/ Claudius, Nero, Vitellius, Heliogabalus, die ihren Gäſten ſo vielerley Arten friſcher See-Fiſche vorgeſetzet/ da doch Rom noch zimlich weit von der See entlegen war/ vor ſchnelle Küchen-Poſten müſſen gehabt haben/ ſtehet leichter zu ermeſſen als zu beſchreiben.

Poſt/ Ciſtus ledon, foliis Rorismarini ferrugineis, iſt ein gewiſſes Kraut/ ſo von betrügeriſchen Leuten unter das Bier gethan wird/ vide Bier.

Pott/ vide Töpfe.

Pott-Paſtete/ vide Ochſen- oder Rind-Fleiſch.

*Pot Pourry*, vide Kalkauen.

*Pourpetons*-Paſtete/ wie ſie gemacht werde/ vide Kalb-Fleiſch.

*Promi Condi*, vide *Servi Convivales*.

*Protervia*, vide *Analecta*.

Proviant, wird der Vorraht an Victualien, und alles dasjenige genannt/ wovon eine Armée, oder Communität/ oder ein Haus-Geſind eine Zeitlang eſſen/ und Lebens-Aufenthalt haben ſoll. Abſonderlich wird der Terminus Proviant bey Arméen und in Guarniſonen gebrauchet; Daher die General-Proviant-Meiſter/ die Proviant-Häuſer/ Proviant-Ausſchreiben und Fuhren/ und dergleichen entſtehen. Eigentlich aber wird unter Proviant nur das aufgeſchüttete Korn zum Brod-Backen verſtanden; Wiewohl auch Speck/ Fleiſch/ Erbſen/ Mehl/ Grütz und dergleichen darunter

unter kan begriffen werden. In groſſen und wohl-policirten Städten hat man groſſe Proviant-Häuſer/ die man auch Magazinen nennet; In ſolche werden die Victualien bey wohlfeiler Zeit eingekaufft / dem Proviant-Schreiber zu berechnen übergeben/ um hernach in währender Campagne eine Armée davon unterhalten / oder es wird auch in theuren Zeiten/wie ehemahls in Egypten geſchehen / ein ſolch Proviant-Haus aufgethan/ und denen Bürgern daraus verkaufft / ſo lange bis die theure Zeit vorüber iſt / und GOtt wieder eine reiche Erndte beſchehret; Auch wird ein ſolch Proviant, wann es lange gelegen/ um ein Billiges (auf des gemeinen Ærarii Schaden) offt unter Einkauffs Preiß weggeſchlagen / und vor das daraus gelöſete Geld/ Neues wieder angeſchaffet/ welches ſich wieder einige Jahre halten könne. Die Proviant-Häuſer erfodern ihre Auffſeher und Bediente/ welche das darinn liegende Korn zu rechter Zeit umſtechen / und daß es nicht verderbe/ Sorge tragen müſſen; So will auch die Situation derſelben wohl bedacht ſeyn / ob ſolche an einen feuchten oder truckenen Ort liegen/ weil in jenen Fall das Geträyde dumpfig wird/ und ſich leicht anſtecket; Und weil auch an der friſchen Lufft/ und denen durchſtreichenden reinen geſunden Winden viel gelegen/ als muß man gegen die Seiten des Oſt- und Nord-Oſten-Windes die Fenſter zuweilen offen laſſen/ damit die Lufft durchſpielen könne. Vide hiervon ein mehres unter dem Wort Geträyde.

Proviant-Inſpectores, Præfecti Annonæ, waren bey denen Römern diejenige/ welche Sorge tragen muſten/ daß es der Stadt Rom bey ihrer Menge von Einwohnern / niemahls an Brod-Korn mangeln / ſondern die Zufuhren aus Sicilien und Egypten allezeit richtig fortgehen / in der Stadt aber die über dem Ein- und Verkauff der Victualien gegebene Geſetze in guter Obſervantz gehalten werden möchten.

In dem heutigen Päbſtlichen Rom geben Ihro Heiligkeit das Amt eines Prefetti dell' Annona einen von Dero Cammer-Clericis, deſſen Jurisdiction ſich über das gantze Patrimonium Petri, bis an die Grentzen des Kirchen-Staats erſtrecket. Er hat 10. Perſonen unter ſich / ſo ihm in ſeinem Amt an die Hand gehen/ den General-Commiſſarium, ſubſtituirten Commiſſarium, Rechen-Meiſter / Geträyde-Hüter/ Hüter der Schlüſſel zum Korn-Boden des General-Rent-Meiſters / und einen andern vor ſich ſelbſt/ und zwey welche auf Maaß und Gewicht Acht geben/ und einen/ ſo vors Thor geſchicket wird / vom Geträyde-Hüter das Zeichen des in die Stadt gekommenen Geträydes und Habers abzufodern/ wie auch einen Secretarium. Er hat auch an unterſchiedenen Orten

zu Einkauffung des Geträydes gewiſſe Commiſſarios, und in ſeinem Gerichte einen Notarium, Rottmeiſter und Sbirren oder Häſchers.

**Prunellen**/ vide **Pflaumen.**

**Prunellen-Tarte** zu machen/ vide **Tarten.**

**Pumpernickel**/ oder eigentlich *Bon pour Nicol*, iſt eine Art guten ſafftigen geſäuerten groben maſſiven Haus-gebackenen Rocken-Brods/ welches die Weſtphälinger in ihre Haus-Haltungen in ziemlich groſſen Stücken zu backen pflegen/ und weil ein Weſtphäliſcher Magen/ und ſtarcker robuſter Leib/ darzu gehöret/ ſich ſonderlich das Arbeits-Volck ſehr geſund dabey befindet. Einem zarten Frantzöſiſchen und Italiäniſchen/ oder des weiſſen Brods gewohnten Magen aber/ ſcheinet ſolches nicht zuträglich zu ſeyn; Daher/ als es jenen Frantzöſiſchen Edelmann/ deſſen Pferd Nicol hieſſe/ vorgeſetzet wurde/ gab er ſolches gleich wieder mit dieſen Worten weg: Ce pain eſt bon pour Nicol; Dieſes Brod iſt gut vor das Pferd Nicol; Daher hernach dem Brod der Nahme gekommen/ daß man es **Pumpernickel** genannt/ welcher heutiges Tages eine ſolche Reputation erlanget/ daß viel tauſend ſolcher Brodten/ Curioſitäts halber/ in frembde Länder/ mehrentheils an die daſelbſt wohnende und etablirte Weſtphälinger geſchicket werden/ als welche dabey ihrer Landes-Früchte ſich erinnern/ und Natale ſolum, oder das angenehme Angedencken des Vaterlandes ſich dabey vorſtellen können. Wiewohl nicht zu läugnen/ daß dieſes Brod eine überaus nahrhaffte und wohl vorſtehende Koſt ſey/ auch ſich zu friſcher Mayen-Butter/ einen guten Weſtphäliſchen Schincken und Holländiſchen Käſe appetitlich eſſen laſſe.

*Purpier*, vide *Portulac.*

*Pynang*, vide *Arecka.*

**Pythonos-Come**, iſt ein ſehr weit und groſſes Gerichts-Hauß/ in der Stadt Artocreopolis, in Pamphagonia oder dem Schwelg-Sauff- und Schlampampen-Land/ an deſſen Eingang über den Thor mit güldenen Buchſtaben angeſchrieben ſtehet:

Gaudentum locus eſt, procul hinc diſcedite triſtes.

An dieſen Ort iſt lauter Freud/<br>
Es troll ſich weg/ wer heget Leid.

Die Geſetze/ welche auf dieſen Gerichts-Hauſe auf einer groſſen Tafel angeſchrieben öffentlich zu leſen ſeyn/ ſeynd/ als folget:

1. Wer allein iſſet/ der ſoll in willkührliche Straffe condemniret werden.

2. Wer ein Gericht Eſſen/ oder einen vollen Becher aus Unbedacht umwirfft/ der ſoll ein Fäßlein Suppe mit dem kürtzſten Löffel bis auf die Schuhe geleget/ aufrechts ausſchlörffen.

3. Niemand ſoll allein eſſen / damit er nicht durch Privat-zu Hauſe-Eſſen die Tiſch-Geſetze übertrete: Die Bürger ſollen entweder zu Tiſche ſitzen in den Gaſſen / oder bey den Fenſtern / die allenthalben offen ſtehen.

4. Wer 4. gantzer Stunden nach dem Schlaff faſtet / und ſeinen eigenem Halſe abbricht / den ſoll man zwingen zweymahl zu Abend zu eſſen.

5. Wann der Mund voll iſt / ſoll es genug ſeyn / ſo einer mit aufgerichtem Finger antwortet.

6. Wer ein Crimen læſæ Majeſtatis begangen / der ſoll Hungers ſterben: Wer eine geringere Miſſethat begangen / der ſoll einen Zahn verlieren.

7. Welcher Koch das Eſſen ſo übel zugerichtet / daß man es nicht eſſen kan / der ſoll an einen öffentlichen Pfahl angeſchlagen werden / bey welchen ſoll halb rohe und halb verſengt Fleiſch aufgehäncket werden / bis es ein hungeriger Zuſeher aus Mitleyden gantz aufiſſet.

8. Das Rültzen ſoll nicht allein erlaubet / ſondern einem auch eine Ehre ſeyn / und wer am Männlichſten / hellſten und ſehrſten rültzet / der ſoll zum Platz-Meiſter im nächſten Convivio geordnet werden.

9. Wer den Athem an ſich hält / indem er mit dem Gürtel gemeſſen wird / der ſoll eben durch die That vor untüchtig gehalten werden / und ſoll den gantzen Tag nüchtern zum Kercker verdammet werden / der alſo vergittert iſt / daß er die vornehmſten Häupter kan eſſen ſehen / welches etlichen den Hals gekoſtet.

10. Wie viel ein jeder gegeſſen / das ſoll der Tiſch-Geſell Wöchentlich bey dem Richter angeben / damit er / wann er nicht genugſahm geſſen / die Straffe / ſo er verdienet / ausſtehe.

Die ſo die geringſte Verbrechung gethan / werden den gantzen Tag ins Gefängniß geworffen / welchen ſie templum famis heiſſen / u. liegt auſſer der Stadt / wie des Æſculapii bey den Römern / nicht der Geſundheit halben / (welches Plutarchus von ihm ſchreibet) ſondern damit nicht die dahin verdamte / die Lufft der Küchen ſchnapten / deſſen Wände mit lebendigen Farben aller Gerichte (welche den Gefangenen vergeblich einen Appetit machen) aufs fleißigſte angeſtrichen ſind.

## Q.

Quappe oder Aal-Ruppe / Muſtela vel Gobius fluviatilis, iſt aus dem Geſchlecht der Aale / länglich / dicke / groß-köpffig / die Haut denckel / mit ſchwartzen und gelblichen Flecken eingeſprenget / der Bauch aber iſt weiß: An Floß-Federn hat ſie ein paar lange bey den Kieſen / und nahe dabey ein paar breite / faſt mitten auf dem Rücken fänget eine andere an / und noch eine auf dem halben Bauch / welche beyde bis an die Spitze

Spitze des Schwantzes lauffen. Am Kinn hangen einige Apophyſes, wie ein Bart / der Aug-Apfel iſt blau / der Circkel herum Gold-Farbe / das Maul weit / und gleichet einem Froſch-Maul; Sie freſſen kleine Fiſche / Schlam und faul Holtz; Ihre Wohnung ſind die Ströme / da man ſie Winters u. Sommers fänget; Man findet ſie auch in den Seen. Ihre Leich-Zeit iſt der December, wiewohl andere auch den April hinzuſetzen.

Aldrovandus lib. 5. c. 7. hält dafür / daß die Strom-Quappen weiſſer und feſter Fleiſch haben / auch wohlgeſchmackter ſind als die See-Quappen. Uber dem ſaget er / daß die Quappen in Nieder-Land / weil die Ströme daſelbſt nicht recht klahr / viel weniger geachtet würden als in Ober-Teutſchland / da es reine und ſchnelle Flüſſe giebet / ſintemahl derſelben Fleiſch ſchön weiß und ſüß / dem Munde angenehm / und führet nicht ſo viel zähen Schleim bey ſich als die Aale. Jedoch muß auch bey Genieſſung der Quappen / wie bey andern glatten Fiſchen / das bekannte ne quid nimis in Acht genommen werden / ſonſt können ſie bey nahe ſo ſchädlich ſeyn / als von den Aalen gedacht worden.

Weil ihre Haut ſehr ſchleimig / ſo iſt nöthig / daß ſie im Zurichten mit ſiedenden Waſſer vorher gebrühet / oder dieſelbe ihnen wol gar abgezogen werde. Darnach kochet man ſie mit Peterſilie / Ingwer oder anderer Zuthat / nachdem man einen Schmack beliebet. Die Fetten dienen auch zum braten / aber das angenehmſte Theil iſt die Leber / um welcher willen allein dieſe Fiſche zuweilen gekauffet werden.

**Quecker** / vide **Palmen-Wein.**

**Quitten** / Mala Cydonia, ſollen den Nahmen von ihrem Vaterlande / d. i. von der auf der Inſel Creta gelegenen Stadt Canea, welche vor Zeiten Cydon geheiſſen / erlanget haben; Wie ſolches zum Theil aus dem Plinio Lib. XV. c. 11. abzunehmen / zum Theil aus des Quinti Serni Verſe:

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

Es haben auch die Quitten ſothanen Nahmen behalten / bis auf M. Cotonem, welcher ſie a Catone, weil ſie rauch oder mit Wolle bezogen / Cotonea zuerſt genennet hat. Ihrer ſind bey uns 2. Gattungen; Als: Mala Cotonea minora, C. B. Malus Cydonia, Tab. Mala rotunda minora, nonnullis Chryſomela, Dod. Fr. *Coignier ou Pommier de Coing*, **kleine Quitten** oder **Quitten-Apfel.** Mala Cotonea majora, C. B. Mala Cotonea oblongiora. Dod. Struthia & Pyra Cotonea, Caſt. Fr. *Coignaſier ou poirier des Coings*, **groſſe Quitten** / oder **Quitten-Birnen** / welche nicht ſo ſteinigt als die kleinen / und deswegen höher geachtet ſind. Wiewohl Dioſcorides lib. 1. c. 130. diejenigen

vorzeucht / welche klein / rund und wohl-riechend. Der ein gantz Gemach ſtarck-anfüllender Geruch der Quitten könnte uns auf die Gedancken einer in ihnen ſteckenden Wärme bringen / weil aber derſelbe ſo flüchtig / daß in ihren Safft faſt keine Spur davon nachbleibet / ſo hat R. Dodonæus l.3. c.5. nicht ſehr geirret / daß er ſie unter die kalte und trucknende Dinge geſetzet: Ob ſie aber / wie er hinzu thut / den 2. Grad darinn erreichen / ſolches ſtehet dahin. An der zuſammenziehenden Krafft mangelt es ihnen ſonſt nicht / u. werden ſie theils in Schwachheit / theils in Erbrechen des Magens / und in allerley Durchlauff vielfältig genutzet. Dahin gehöret des Eob. Heſſi Vers:

Ventriculum firmant, alvumque auſtera coercent,
Præcipue arboribus quæ legit alta Cydon.

Galenus lib. 11. Aliment. c. 23. ſchreibet: Es iſt in den Quitten aliquid eximii, etwas fürtreffliches oder ſonderbahres / welches man in andern Aepfeln-Früchten nicht findet. Sintemahl auſſer dem / daß ſie ſtärcker zuſammenziehen / ſo haben ſie auch einen Safft der lange dauren kan / da der andern bald verſauret. Mit den rohen Quitten iſt wegen ihrer Herbe gantz nichts anzufangen / ſondern ſie müſſen gekochet ſeyn / ſollen ſie zur Speiſe dienen. Die Bewahrung geſchiehet durchs auftrucknen und durch das condiren / entweder nach der Alten Weiſe in Honig / die ſie alsdann Melimela nenneten / nach des Martialis Vers:

Si tibi Cecropico Saturata Cydonia melle,
Ponentur, dicas hæc Melimela licet.

Oder nach der heutigen Weiſe in Zucker / ſo wol feucht als trucken.

Quitten einzumachen:

Nimm gute Quitten / ſchäle ſie / ſchneide das Steinigte heraus / und ſiede ſie in ausgepreſten Quitten-Safft / daß ſie beginnen weich zu werden / alsdann lege ſie heraus auf eine Siebe / decke ſie mit einen Tuch zu / und laß ſie ſtehen / bis die Brühe fertig. Dieſelbe aber mache auf folgende Weiſe: Nimm den Safft / darinn die Quitten geſotten / thue ſo viel Zucker hinein / als du meyneſt / daß genug ſey / laß es kochen / und wenn es beginnet dicke zu werden / ſo nimm es vom Feuer / und laß es erkalten / indeſſen aber lege die gekochten Quitten in ein Zucker-Glas / Schichtweiſe / und ſtreue zwiſchen jede Schichte etwas von grob-geſchnittenen Nägelein und Zimmet / und wann das Glas voll iſt / ſo gieß die Brühe darüber / und verwahre es in einen nicht allzu feuchten Keller / des dritten oder vierdten Tages ſeyhe die Brühe davon / und überſiede ſie wieder / und dieſes muß ſo offt geſchehen / bis die Brühe nicht mehr wäſſrig: Es muß aber wieder ein Stückgen Zucker mit eingeworffen werden / und allemahl

wie

wieder abkühlen / wenn es ſoll aufgegoſſen werden.

## Quitten auf eine andere Art einzumachen.

Nimm 2. Pfund guten Zucker / thue ihn in einen Keſſel oder Conditor-Becken / gib darzu anderthalb Nöſſel klar Waſſer / laß es kochen / bis der Zucker klahr wird / denn gieß es durch ein haaren Tuch wieder in ein ander Becken / ſetze es wieder auf das Feuer / und thue ſo viel Quitten hinein / daß ſie eben von dem Zucker bedecket werden: Die Quitten aber müſſen zuvor geſchälet / und in der Mitte von einander geſchnitten ſeyn / auch alles was hart iſt herausgemachet werden: Laß ſie ſieden / bis ſie beginnen weich zu werden / denn thue ſie heraus / in eine irrdene Schüſſel / und decke ſie zu / daß der Dunſt darinnen bleibe / laß den Zucker noch etwas ſieden / und ihn hernach abkühlen / die Quitten aber beſtecke mit Nägelein und Zimmet / lege ſie in ein Zucker-Glas / und gieß die abgekühlte Brühe darüber / verwahre es in dem Keller / und wenn die Brühe beginnet wäſſerich zu werden / ſo mache es wie erſt geſaget. Es iſt ein angenehm und geſund Eſſen.

## Quitten noch auf eine andere Art.

Lege die Quitten in eine Siebe neben einander / ſetze es über ſiedend Waſſer / und decke es zu / daß kein Dunſt kan heraus ſchlagen. Auf dieſe Weiſe laß die Quitten halb gahr werden / dann ſchäle ſie / und ſchneide das Harte heraus / lege ſie in eine ſilberne Schüſſel / daß ſie erkalten / indeſſen ſetze eine ſilberne Schaale in ſiedend Waſſer / thue darein Zucker und etwas Waſſer / laß es kochen / bis es beginnet auszuſeben / als wolle es dicke werden / ſo thue die Quitten hinein / und laß ſie gahr kochen: Thue ſie wieder heraus / daß ſie abkühlen / den Zucker aber laß noch ein wenig kochen / und wenn er auch abgekühlet iſt / ſo gieß es zuſammen in ein Zucker-Glas / und verwahre es. Wenn es ſich wäſſert / ſo mache es wie bey der erſten. Etliche verlangen / daß es allemahl in Silber gekochet werde / denn man hält dafür / daß es ſich beſſer hält und klährer wird / wenn es in eitel Silber tractiret wird. Wenn du es roth haben wilt / ſo thue etwas von Berbeeren-Safft hinein / wenn es kochet.

## Quitten in Honig einzumachen.

Ob dieſes zwar nicht koſtbahr / wollen wir es doch nicht verwerffen / denn gleichwie es Reiche und Arme giebet / müſſen wir auch koſtbahre und geringe Speiſen haben; Man machet es aber auf folgende Weiſe: Schäle die Quitten / mache die Kern heraus / und koche ſie im Waſſer gahr / thue ſie wieder heraus in eine irrdene Schüſſel / daß ſie erkalten / läutere gutes Jungfern-Honig / lege die Quitten in ein Glas / und wenn das Honig abgekühlet / ſo gieß es darüber: Wenn es ſich wäſſert / ſo mache es wie mit dem Zucker; Du kanſt auch wol etwas Gewürtz hinein thun / als Zimmet und Nägelein.

Quitten in Preß-Moſt einzumachen.

Nimm ein Dutzend ſchöne groſſe wohl-zeitige Birn-Quitten / ſchäle ſie ſauber / und ſchneide jegliche in 4. oder 6. Spalten/thue den Butzen gantz heraus / und laß ſie einen Sud in friſchen Waſſer thun / darnach trockne ſie zwiſchen zweyen Tüchern ; Inzwiſchen laß den Moſt in einem Keſſel auf einem Kohl-Feuer ſieden / und wenn ſolcher fleißig abgeſchäumet / daß er keinen Schaum mehr ſetzet / ſo lege die Quitten hinein / und laß ſie ſo lange ſieden/ bis es halb eingeſotten iſt ; Alsdenn ſchneide eine Quitte/ oder ſpalte ſie entzwey / ſo wirſt du ſehen/ daß ſie inwendig von dem Moſt gantz roth gebiſſen: Welches noch beſſer geſchiehet / wenn du zuvor unter dem Moſt etwas rothen Wein mengeſt. Wenn es nun faſt mehr als halb eingekochet / ſo ſtecke durch jede Quitte ein wenig Zimmet/ thue ſie in einen verglaſurten Hafen/ und den Moſt darüber / verbinde es wohl / auch thue eine Untze klein geſtoſſenen Zimmet gleich zu Anfangs in den Moſt.

Quitten-Safft nach der Manier von Orleans zu machen.

So läſt man die Quitten-Schaalen und ihre Kern-Häuſigen in klaren Waſſer aufſieden/ und miſcht auch den Gummi oder Schleim / der in den Quitten-Kernen ſitzet (die zuvor im Waſſer gelegen haben) darein: Dieſes laſt ihr durch ein Leinwand lauffen/daß die Kerne davon kommen / ehe ihr ſolchen unter die Schaalen menget. Wann nun alles wohl geſotten iſt / ſo laſſet es durch ein haaren Siebe gehen/ und ſo lange auf dem Feuer / bis es dick wird: Gieſt alsdann weiſſen oder Burgundiſchen Wein daran / dieweil man etliche Weine findet / ſo im kochen ſchwärtzen / als da ſind die Weine von Orleans, Blois , und etliche andere. Habt ihr viel Safft/ ſo thut ihr viel Zucker daran: Wie viel es ſeyn müſſe/kan man ſo eben nicht ſagen/ denn man ſich nach des Saffts Dicke und Schwäche richten muß / die Erfahrung wird euch hierinnen ſchon lehren. Wann nun dieſes geſchehen / ſo laſſet ihr es auf einem mäßigen Feuer ſieden / ſchäumet es fleißig ab / und rühret es mit einem höltzern Löffel um / daß es ſich nicht an die Pfanne ſetze / und wann ihr ſehet/ daß es ſo dick als eine ſtarcke Galret worden/ ſo thut'es vom Feuer / und laſt es durch ein fein Leinwand in ſteinerne Figuren oder Schachteln lauffen.

Quitten-Latwergen zu machen.

Nimm ſchöne groſſe Quitten/ſchneide ſie ſauber in dünne Blätzlein / bis auf die Steine / darnach nimm andere dergleichen Quitten / ſtich den Butzen heraus / reibs und preſſe aus / gieß den ausgepreſten Safft an die Quitten-Schnitzlein / decke es zu / laß auf Kohlen ſieden / bis die Schnitz wohl weich werden / treibe es alsdann durch / bis die Steine anfangen zu rauſchen. Nim dieſes durchgetriebenen Zeugs drey Pfund / Zucker 2. Pfund / rühre es mit

mit einem Quitten-Safft an / in der Dicke wie ein Mueß / klopffe den Zucker wohl klein / thue ihn darunter / ſetze es auf Kohlen / daß er geſchwinde anfängt zu ſieden / rühre es um / damit es nicht anbrenne. Nimm einen Teller / thue kleine Tröpfflein von der Latwergen darauf. Wann es erkaltet / ſo hebe die Tröpfflein mit einem Meſſer auf / und ſo ſie nicht mehr kleben / ſo iſt die Latwergen genug geſotten; Alſo thue die Latwergen heraus in Schächteln / ſchüttele es / und ſetze ſie fein gleich / laß einen Tag zwey ſtehen / decke ein Papier darüber / daß ſie nicht ſtaubicht werden.

**Eine andere Quitten-Latwergen.**

Schäle die Quitten / und ſchneide ſie klein / hernach thue ſie in ein Meßinges Becken oder Pfannen / gieß ausgepreſte Quitten-Brühe daran / und laß ſie ſieden / bis ſie gar weich werden / alsdann zwinge ſie durch ein haarenes Siebelein / und thue ſie wieder in die Pfannen. Zu einem Pfunde durchgetriebener Quitten muß man ein Pfund Zucker haben / denſelben thue auch in die Pfannen / und laß es unter einander ſieden / bis es dick wird / thue ſie alsdann heraus in eine Schächtelein / und ſtelle ſie an einen warmen Ort / doch aber nicht auf den Ofen / und laſſe ſie trucken werden / ſo iſt es recht.

Item: Nimm zwey Pfund Zucker / und läutere ihn / darnach nimm geſchälte und geſchnittene Quitten / laß die in Zucker wohl ſieden / bis ſie weich werden / und rühre ſie wohl mit einem höltzernen Löffel / daß ſie nicht anbrennen. Wann ſie genug geſotten / ſo hebe ſie vom Feuer / geuß Roſen- und Lavendel-Waſſer darein / und laſſe es noch einen Sud thun / bis es ſeine rechte Dicke bekommt / ſo iſt es fertig.

**Quitten-Latwergen auf eine andere Manier.**

Nimm ſchöne Quitten / ſchäle und ſchneide ſie auf das dünneſte / ſo es müglich iſt / nimm derer 4. Pfund / mit Roſen-Waſſer geläuterten Zucker 3. Pfund / ſeyhe ihn durch / gieſſe den halben Theil an die Quitten / laß es ein wenig verdeckt ſieden / rühre es ab / ſiede den andern halben Theil Zucker gar dicke / und gieſſe ihn über die abgeriebene Quitten / laß mit einander ſieden / bis zur Probe / alsdann faſſe ſie in den Schachteln / und behalts.

**Gebrockte Quitten-Latwergen.**

Nimm durchgetriebenen Quitten-Teig zwey Pfund / ausgepreſten Safft ein halb Maaß / Zucker anderthalb Pfund / Roſen-Waſſer ein Achtelein / rühre es alles durch einander / nimm alsdann ſchön geſchälte Quitten / ſchneide es würfflicht / rühre ein halb Pfund unter obiges / laß es mit einander ſieden / bis recht wird / gieß es in Schachteln.

Item: Siede Quitten / daß ſie halb gahr ſind / hernach ſchäle ſie / und ſchneide ſie zu dünnen Blätzlein / bis auf die Steine / nimm dieſer Blätzlein und geläu-

läuterten Zucker jedes gleich viel / laß über einer glüenden Kohlen allgemach eine Viertel-Stunde ſieden / darein ſchneide die gelbe vom weiſſen wohl geſauberten Schaalen zweyer friſchen Citronen / fein länglicht / auch thue von zweyen Citronen den Safft darzu / laß wiederum eine Viertel-Stunde ſieden / und hebe es an ſtatt des rührens mit einem Löffel allgemach von dem Boden auf / damit es nicht anbrenne / und die Blätzlein im Rühren nicht zerrühret werden / dann gieß ſie in Schachtelein / ſtreichs nicht / ſondern ſchüttels / damit der Glantz nicht vergehe.

**Quitten-Latwergen von Citronaten.**

Die Citronaten ſollen zuerſt auf einem Reib-Eiſen ſanfftiglich gerieben / und allein die äuſſerſte gelbe Schaale auf das dünneſte abgeſtoſſen werden. Der Citronaten ſoll man ein halb Pf. in ein Tuch binden / und ein- oder zweymahl in ein ſiedendes Waſſer tuncken / eine Weile darinnen halten / bis die Bitterkeit darvon gehe / und ſie weich ſeynd / darnach ſoll man drey Pfund ſchönen klahren ausgepreſten Quitten-Safft / und ſechs Pfund Zucker nehmen / und dieſe drey Stücke unter einander miſchen und ſieden laſſen / bis es genug iſt zu einer Latwergen: Etliche pflegen auch ein wenig Biſem darunter zu thun.

**Quitten-Wein zu machen.**

So nimm von geriebenen Quitten den ausgepreſten Safft / vermiſche ihn mit feinen Zucker / und laſſe ihn ein wenig ſieden / und hierauf 2. oder 3. Tage ſtehen / ſeyhe denſelben alsdenn durch / und thue ihn in ein Glas / und oben auf zween guter Finger hoch ein friſches Baum-Oehl / und ſetze das Glas im Keller / ſo bleibet es Jahr und Tag gut; Mit dieſen Safft kan mit einen kleinen Gläßlein voll / eine zimliche Flaſche Wein angemachet werden.

## R.

**Raben** / Corvi, Fr. *des Corbeaux*, ſeynd Raub-Vögel / die nicht zu eſſen dienen / in Anſehung / daß ſie von Aaß und todten Menſchen ihre Nahrung ſuchen. In der Artzeney möchten ſie noch einiger maſſen zu gebrauchen ſeyn; Sintemahl ein junger Rabe zu Pulver verbrandt / und in Aqu. fl. Til. cum Eſſ. Caſtor. mixta ad ℥j. des Morgens und Abends eingegeben / ein ſtattlich ſpecificum antepilepticum giebet. Zuweilen müſſen auch entweder zum Poſſen / oder aus Betrug und Noth / die Raben herhalten / daß man ſie / wie auch die Krähen / und Dolen / an ſtatt eines andern Vögel-wercks gebraten oder geſotten / vornehmlich aber mit einer ſaur-ſüſſen dicken Pfeffer-Brühe / damit der Betrug deſto weniger erkannt werde / zu Tiſche bringet.

Wie aber die Raben von civiliſirten Nationen nicht gegeſſen werden / alſo bitten ſie ſich hingegen / entweder darzu angewöhnet / oder auch ungeben/

ten/ offt zu Gaſt. Von jenen haben wir ein Exempel an dem/ was bey der Calecutiſchen Könige ihrem Tafel-Halten geſagt worden; Von dieſen aber/ indem ſie vom Raub leben/ alſo daß ſie auch öffters unvermerckt kleine ſilberne Sachen in ihrem Schnabel aus denen Gemächern wegtragen/ und darüber manchen ehrlichen Dienſt-Boten in übeln Verdacht bringen; Daher das Sprichwort entſtanden: Er ſtiehlet/ wie ein Rabe. In der Signification des Wegnehmens/ wird/ wiewohl in guter Bedeutung/ noch heutiges Tages in der Stadt Lübeck der Häſcher ihr Anführer und Vorgeſetzter/ welcher auch zugleich/ der Policey-Ordnung gemäß/ Acht haben muß/ daß keine ſtinckende Fiſche/ noch andere ungeſunde Eß-Waaren/ zu Marckte gebracht werden/ der **Marckt-Rabe** genannt/ weil er denen/ die dergleichen verbohtene Waaren einführen/ ſolche wegnimmt/ oder ihnen doch ſolche nicht verkauffen läſt.

**Radieß**/ Raphanus minor oblongus, Raphanus minor purpureus, Radicula ſativa minor, heiſſet auch **Monaht-Radieß**/ weil ihn die Gärtner den Frühling und Sommer durch alle Monaht von neuen ſäen/ damit man allezeit junge Radieſe zu Tiſch bringen könne/ wann die alten nicht mehr taugen.

Sothane junge Radieſe/ ob ſie zwar zu dem Geſchlecht des Rettigs gehören/ ſtehen dennoch nicht mit ihm in gleichem Grad des Temperaments, ſondern gleichwie ſie gelinder am Geſchmack/ alſo überſchreiten ſie kaum den 2. Grad der Hitze/ und den 1. Grad der Truckene.

Ihren andern Qualitäten nach ſind ſie weniger ſchädlich/ als der Rettig/ werden dannenhero auf vornehmen Tafeln öffters geſtellet/ und nach alter Gewohnheit zum Beſchluß der Mahlzeit mit Saltz gegeſſen/ oder auch in kleine Scheiben geſchnitten/ mit Oel und Eßig übergoſſen/ und zum gekochten Rind-Fleiſch verſpeiſet.

**Ragoûts**, werden von allerhand eingeſchnittenen gebratenen Fleiſch mit wohl-ſchmeckenden Ingredientien gemacht; Als z. E. Nehmet klein geſchnittene gebratene Rep-Hüner/ thut ſie in einen Topf/ mit etwas Butter und Champignons, 3. oder 4. Sardellen/ ein Glaß Wein/ und etwas Cappern/ wie auch ein wenig Brod/ und laſt es zuſammen kochen.

Item: Nehmet 2. oder 3. Paar junge Tauben/ mit grünen Erbſen/ und Krebſe/ ſo viel ihr wollt/ ein wenig geriebẽ Brod und Muſcaten-Blumen in Fleiſch-Brühe eingethan/ und geſchwinde zuſammen kurtz abgekocht.

**Rape**/ ein arger Raub-Fiſch/ daher er auch à Rapacitate *Rapax*, Capito fluviatilis, genannt wird. Iſt ein ſtarcker fleiſchiger Fiſch/ der bisweilen Ellen lang/ und ziemlich breit iſt; In ſeinem

ſeinem Munde hat er auf jeder Seiten ſieben lange Zähne / über den Leib iſt er weiß oder Silber-Farb / auf den Rücken dunckel-blau. Seine Leich-Zeit iſt im April und May ; Sein Fleiſch iſt voller Gräten / auch etwas grob / dabey aber weiß / fett / und gut von Geſchmack / bevoraus wann er im Kochen nicht mit warmen / ſondern im kalten Waſſer / damit er mit demſelbigen zugleich erwärme / aufgeſetzet wird ; Da er dann zuſammen bleibt / ſonſt aber / wann man ihn in ſiedend Waſſer wirfft / in Stücken zerfällt / und ſodann giebt er der Jäſe an Zärtlichkeit wenig nach. Er dienet nicht allein zum Sieden / ſondern auch zum Braten ; Der geräucherte iſt hart / und eine nicht gar zu geſunde Koſt.

**Rapuntzel** / Rapunculi, Fr. *Raiponces*, ſeynd im Vor-Jahr gut zum Salat. Man thut ſie auch / wann man ſie abgeſchabet hat / mit Blättern und Wurtzeln in den Topf / und kochet ſie mit Erbſen- oder Bohnen-Brüh.

Von den **Rüben-Rapuntzeln** wird unter dem Wort **Rüben-Rapuntzel** Meldung geſchehen. Der **Winter-Rapuntzel** / Valeriana Campeſtris inodora, olus album, Lactuca agnina, Phû minimum alterum, Fr. *Salade Champeſtre* ; Dieſe wachſen wild / und heiſſen daher **Feld-Rapuntzel** oder **Feld-Kröppen**. Man bauet ſie aber auch in Gärten / da ſie etwas beſſer wachſen / und alsdann werden ſie **Winter-** oder **Garten-Rapuntzel** genennet. Man brauchet von ihnen nur die unterſten jungen Blätter / und zwar mehrentheils im Winter / da an andern Gewächſen Mangel iſt.

Ihr Temperament gleichet der Lactucke / wiewohl dieſe dabey einige Krafft haben / den Urin zu befördern ; So iſt auch ihr Küchen-Gebrauch gleich andern kühlenden Salat-Kräutern.

**Ratons**, ſolche zu machen / rollet man ein Stück vom Blätter-Teig in die Runde / und thut überall von dem Käſe-Fülſel darauf / läſts hernach in den Ofen gahr backen.

**Rauch** / Fumus, Fr. *de la Fumée*, iſt dem Feuer am nächſten / und denen Köchen / die täglich in der Küche ſchwitzen müſſen / am bekandteſten / auch offt (nachdem der Wind ſolchen aus dem Schorſtein in die Küche treibet) am verdrießlichſten. Sonderlich aber muß jener gute Mann einen ſehr ſcharf beiſſenden Küchen-Rauch empfunden haben / der / als er einen guten Freund mit ſich nach Hauſe zur Mahlzeit / ohne ſeiner Frauen Permiſſion, genöthiget / von derſelben / als er aus der Stuben durch das Küchen-Fenſter den Kopf geſtecket / und anzurichten befehlen wollen / ein Paar ſo derber und dichter Maulſchellen empfangen / daß ihm die Augen darvon übergangen / welches er aber gegen ſeinen in der Stuben auf

und ab ſpatzierenden Gaſt dergeſtalt vermäntelt / daß er die Urſach ſeiner thränenden Augen / auf den in der Küche hefftig graſſirenden Rauch geſchoben / von welchem ihme / ſo bald er nur hinein geſehen / die Augen übergegangen wären. Von wenigem Verdienſt und Arbeit / die nicht groſſen Lohn giebet / ſagt man auch ſonſt im Sprichwort: Es wolle der Schorſtein nicht davon rauchen. Die Italiäner pflegen zu ſagen: Molto fumo & poco aroſto; Viel Rauch und wenig Gebratens. Viel Geſchrey und wenig Wolle / wird geſagt von einer Sache / die mehr Anſehen hat / als ſie Nutzen bringet. Was der Rauch zur Conſervation der Fiſche und des Fleiſches beytrage / iſt aus dem folgenden Wort **Räuchern** zu erſehen. Durch den Rauch wird auch in etlichen Küchen / vermittelſt einer oben in den Camin oder Schorſtein angebrachten Machine, der Brat-Spieß ordentlicher Weiſe mit dem Braten umgekehret / eben als wann ſolcher durch einen künſtlichen Braten-Wender / oder durch Menſchen-Hände umgedrehet würde. Rauch iſt vielfältig auch der Köche ihr Scandalum und Aergerniß / wann ſolcher in die Speiſen ſchlägt / und dieſelbe ſengerich und räucherich machet.

**Räuchern** / fumare, Fr. *fumer*, heiſt eine rohe Speiſe / zu deren längern Conſervation, im Rauch hangen / und zwar nachdem ſie vorher wohl mit Saltz verſehen worden. Alſo wird vielerhand Fiſchwerck / als Lachs / Hering / Hecht / Aal und dergleichen / ſonderlich aber Fleiſch / und unter dem Geflügel die Gänſe / im Rauch gehangen / und damit die Speis-Kammer / item die Schiffe / zu weiten See-Reiſen / providiret.

Von der Art des Fiſch-Räucherns erſt zu reden / ſo werden die Lächſe / Heringe / Hechte und Aale / ſo bald ſie aus dem Waſſer gekommen / abgeſchlachtet / in Saltz geleget / und nachdem ſie ſo lange darinn gelegen / daß die Augen erſtorben / und nunmehro das Saltz durchgezogen / alsdann im Rauch / entweder im Schorſtein / aufgehangen / oder auch in beſonders darzu verfertigten Hütten geräuchert; Wie dann / ſonderlich in See-Städten / die Bücklinge aus denen friſch-gefangenen Heringen dergeſtalt verfertiget werden / daß man groſſe Tonnen nimmt / in ſolche die auf höltzerne Spieſſe gezogene Heringe einhänget / die Tonne wohl zudecket / und unten einen Rauch von allerhand Spähnen / ſonderlich aber von dem / was nach dem Holtz-Hauen zuſammen gefeget wird / machet / welches dann in wenig Stunden Zeit eine ſolche Tonne voll Heringe zu Bückling räuchert / die hernach in Tonnen oder Stroh gepacket / und weit und breit verführet werden.

Das Fleiſch / es ſey gleich Ochſen-Schwein-Hamel- oder ander Fleiſch / wird /

wird / nachdem es erſtlich ein Tag 10. oder 12. in Saltz gelegen / an einen Bind-Faden im Schorſtein aufgehangen / zuvor aber von einigen mit Papier umwunden / oder in einen leinen Beutel geſtecket / damit der Ruß ſolches nicht ſo ſtarck angreiffen / ſchwärtzen / und zernagen möge / welches / wann es hernach ſolcher geſtalt zu Tiſche gebracht / ohne dem weggeſchnitten / und vernutzet / folglich dadurch der Misbrauch / der mit dem lieben geräucherten Fleiſch vorgehet / zur Genüge an den Tag geleget wird.

Eine andere Invention, das Fleiſch nicht allzu ſchwartz / oder allzu jähling zu räuchern / ſondern ſolches nach und nach von dem Rauch durchbeiſſen zu laſſen / iſt auch dieſe / daß man neben dem groſſen Schorſtein Rauch-Kämmerleins machet / in welche durch ein in den Schorſtein gemachtes Loch (welches man nach Belieben auf- und zuſchlieſſen kan) der Rauch in beſagte Rauch-Kammer eindringet / und das darinn aufgehangene Fleiſch ſucceſſivè trucken räuchert.

Es kommt aber der beſte Rauch von Elſen- Eichen- Buchen- und Bircken-Holtz. Ein Feuer mit Wacholder-Stauden / und andern Geſträuch vermiſchet / giebet auch einen guten Rauch.

So bald das zu räuchern aufgehangene Fleiſch der geſtalt durch den gefaſten Rauch ertrocknet / daß man daſſelbe nunmehro in dem Stande zu ſeyn erachtet / daß es ſich conſerviren könne / ſo wird es in der verſchloſſenen Rauch-Kammer / in welche fernerhin kein Rauch eindringen kan / gehalten / oder auch in einer truckenen Speiſe-Kammer aufbewahret. Je weniger das geräucherte Fleiſch im Rauch gehangen / wann mans nur gleich darauf verſpeiſet / je beſſer wird es ſeyn / und je mehr Subſtantz wird es noch bey ſich haben / als wann ihm ſolche von dem Rauche erſt völlig ausgeſogen / und verzehret worden.

Kalb-Fleiſch hat nicht ſo viel Rauch nöhtig / als Rind- und Schweinen-Fleiſch. In denen See- und Nieder-Sächſiſchen Städten wird das geräucherte Gänſe-Fleiſch / mit grünen Kohl gekocht / vor eine Delicateſſe gehalten.

Was insgemein von allem geräucherten Fleiſch zu halten ſey / ſolches iſt unter dem Wort **Fleiſch** zu erſehen. Vor zarte Mägen tauget es als eine ordinaire Speiſe nicht; Grobe Handwercks- und See-fahrende Leute / die es wieder ausarbeiten können / item Dreſchers und Tagelöhner mögen ihren Conto dabey finden. In Dännemarck / Norwegen und Schweden / auch in andern an die Oſt-See grentzenden Mitternächtigen Ländern / machet ein guter Schincken / und ein groſſes Stück geräuchertes Ochſen-Fleiſch / eine geräucherte Gans / gute maſſive Met- oder **Knack-Wurſt** / das ſolideſte Eſſen und Ingrediens; Ihres ſo genannten **Gammel-Mats** / oder derjenigen Schüſſel / die mit allerhand

Fleiſch angefüllet / die gantze Woche durch auf die Tafel kommt / und ſonderlich den fremden Durchreiſenden vorgeſetzet wird / nicht einmahl zu gedencken. Ein Italiäniſcher Magen aber will etwas Weichlichers haben; Daher als jener in Italien am Fieber todkranck darnieder liegender Weſtphälinger / durch Genieſſung eines Stückes rohen Schinckens wieder davon befreyet wurde / der Italiäniſche Medicus aber / den er gebrauchte / ein gleiches Recept, einem an gleicher Kranckheit darnieder liegenden Italiäner verſchrieb / dieſer aber davon ſtarb / machte der Medicus in ſeinem Journal folgende Notata dabey: Daß Speck und Schincken zwar gut und geſund vor einen Weſtphäliſchen / tödtlich und ſchädlich aber vor einen Italiäniſchen Magen wären.

**Rauch-Fänge / Feuer-Mauren** / Camine, **Schornſteine / Schlöte** / unde Camin- **Schornſtein- und Schlot-Fegers / Feuer-Mauer- und Rauch-Fang-Kehrer** / Camini ſcoparii, Fr. *Rammoneur des Cheminées*, ſollen ſonderlich in groſſen Küchen weit und wohl aufgemauret ſeyn / auch offt gefeget oder gekehret werden / damit das groſſe auf dem Heerd brennende Feuer keinen Schaden thun könne.

**Rauh-Beer** / Groſſularia acinis hirſutis, werden alſo genannt / weil ihre Frucht gantz rauh / und gleichſam mit Wolle beſetzet iſt / da doch andere Arten Stachel-Beeren glatt ſeyn / und keine rauhe Früchte tragen. Sie werden ihres gelinden Geſchmacks halber faſt mehr als die andern Stachel-Beeren æſtimiret. Ihre Farbe iſt Purpur-braun / oder auch blau-ſchwartz; Im übrigen haben ſie mit denen Stachel-Beeren einerley Temperament und Nutzen.

**Rauſch** / Crapula, Fr. *la Crapule, l'Yvreſſe*, heiſſet die Würckung der / von dem überflüßig zu ſich genommenen Getränck / im Kopf geſtiegenen Schwefeligen Dünſte / durch welche die Vollſäuffers / wann der Rauſch complet iſt / ihrer Vernunfft ſo gar beraubet werden / daß ſie nicht wiſſen / ob ſie Männlich oder Weiblichen Geſchlechts / Büblein oder Mägdlein ſeyn / wie man im Sprichwort zu ſagen pfleget. Sie verliehren dabey die Schärffe und den Gebrauch des Geſichts / ſehen alles doppelt / Nubem pro Junone, Cervam pro Minerva, an. Ihre Füſſe ſeynd wanckelbar / die Schenckel wollen den vollen Wanſt nicht mehr tragen / und der Kopf iſt alsdann ſo ſchwer / daß er / wie alle Gravia, immer nach dem Centro ſich zuneiget / bis endlich die gantze mit Wein angefüllte Compages Corporis zur Erden / wie ein Vieh / darnieder ſtürtzet / und offt ſo übel zu liegen kommt / daß ſich der alſo beſoffene Menſch lange

Zeit eines ſolchen Exceſſes zu erinnern hat/ wie an dem Exempel des Loths zu erſehen.

Ein mittelmäßiger Rauſch bedeutet/ daß der Beſoffene noch einiger maſſen den Gebrauch ſeiner Vernunfft übrig behält/ und ob er gleich/ ſeine Zunge etwas ſchwerer/ als ordinaire zu ſeyn/ bey ſich empfindet/ doch von ſolcher in ſo weit noch Meiſter iſt/ daß er ihr nicht mehres zu reden Gewalt ertheilet/ als er hernach bey nüchtern Muth ſich getrauet zu verantworten.

Einen Anſatz zum Rauſch möchte derjenige haben/ der zu tieff etwas in das poculum hilaritatis eingeſehen/ dabey aber noch volle Contenance im Reden/ Gehen/ Raiſoniren und Diſcurriren behält/ und bloß durch übergewöhnliches rothes Geſicht/ geläuffiger Zunge/ und luſtigem Humeur, ſeinen Anſatz zum Rauſch verräth/ und denen Scharffſichtigen/ die nüchtern ſeyn/ zu erkennen giebet.

Auf die Frage: **Ob der Eckel eines Wein-Rauſches/ mit noch einen Wein-Rauſch zu vertreiben?** antworten wir: Daß nüchternen/ und die Völlerey meydenden Leuten/ man keine Remedia Crapulæ vorſchreiben darf. Im Fall aber doch ein ſonſt Mäßiger/ aber durch die Geſellſchafft Verführter/ ſo viel an Wein zu ſich genommen/ daß er des folgenden Morgens an der Sauff-Kranckheit ſich übel auf befindet/ ſo fraget es ſich: Ob er Hunds-Haare (wie man im Sprichwort ſagt) drauf legen; Das iſt: Die Wein-Zeche noch einmahl anfangen/ und dadurch ſeiner Beſchwerde ſich abhelffen ſolle. Nach dem Gutachten der Herren Profeſſorum zu Salerno heiſſet es:

Si nocturna tibi noceat potatio vini,
Hoc matutina rebibas & erit medicina.

Aber dieſe Regel iſt nicht die beſte/ oder ſie findet zum wenigſten nicht allemahl Statt; Sintemahl der Wein-Rauſch verurſachet des Morgens/ entweder eine groſſe Hitze durch den gantzen Leib/ oder einen Durſt/ oder einen Eckel des Magens. Im Fall das Erſte erfolget/ ſo wäre es eine Thorheit/ das Wein Trincken wiederholen/ und Feuer zu Feuer ſchütten wollen; Hat ſich aber alsdann ein Durſt eingefunden/ ſo wird ſelbiger bequemer durch gering Bier/ als durch Wein geſtillet. Iſt ein Eckel/ als ein Vorbote des Brechens vorhanden/ ſo entledige man den Magen von ſothanem Uberfluß/ und ſchlaffe oder ruhe darauf ſo lange/ bis man fühlet/ daß der Magen beſänfftiget/ und der Rauſch verſchwunden ſey. Wäre aber der Eckel nur geringe/ ſo hat man des Brechens ſo eben nicht nöthig/ ſondern kan denſelben wohl durch ein wenig geſunde Speiſe/ und durch ein Glas Wein/ nicht aber nach dem Gebrauch einiger Sauff-Brüder/ durch Brandwein verbeſſern; Daſſelbe Glas müſte

dennoch mehr nicht / als 20. Loth / das iſt / ein gut halb Nöſſel halten / wenn man dasjenige dahin ziehen wolte / was Hippocrates lib. 2. Epidem. in fin. ſchreibet: In Capitis dolore ex Crapula, Meri Cotyla potui danda.

**Raute** / Ruta, Fr. *de la Rue*, iſt erſtlich die **zahme** / als die **Wein-Raute** / Ruta hortenſis domeſtica, und dann die **wilde Berg-Raute** / Ruta montana ſylveſtris; Jene wächſt in Gärten / die Berg-Raute aber auf Stein-Felſen und Mauren. Das Kraut und Saame der Wein-Raute treibet Harn / Monaht-Zeit und Gebuhrt. Sie dienen dem Haupte / den Nerven und Augen / widerſtehen dem Gifft und Scharbock / und iſt gut vor den Schlag / Schlaffſucht / hinfallende Seuche / trieffende und blöde Augen; Daher der folgende Vers recht ſaget:

> Nobilis eſt Ruta, quia Lumina reddit acuta,
> Auxilio Rutæ Vir Lippe videbis acute.

Ferner dienet auch die Raute wider Gifft und Peſt / gifftige Kranckheiten / tollen Hundes-Biß / ſchwachen Magen / und Auffſtoſſen deſſelben; Von Zwiebeln oder Knoblauch vor gifftigen Schwämmen / Bauch-Grimmen / Unkeuſchheit und Geilheit / Veneriſche Träume / Saamen-Fluß / Melancholey, Waſſerſucht und Seiten-Stechen. Sie ſchadet aber innerlich gebraucht / den Schwangern / und macht unfruchtbar. Der Rauten-Balſam und Eſſig dienen vor die böſe Lufft / Peſt / Ohnmacht und Schlag. Die Eſſentz iſt gut vor das Fieber. Das Saltz dienet vor das Seiten-Stechen / Engbrüſtigkeit / ſchwere Gebuhrt und Fieber. Das Kraut der Berg-Raute iſt auch gut in der fallenden Sucht. Des Morgens etwas klein-geſchnittene Wein-Raute auf einem Butter-Brod gegeſſen / iſt ein ſtattlich Præſervativ gegen die böſe Lufft. Einige legen auch Raute und Pimpenelle in ihren Trinck-Wein / und befinden ſich ſehr wohl darnach.

**Reb-Huhn oder Feld-Huhn** / Perdix, Fr. *une Perdrix*, hält ſich gern auf den Wein-Bergen auf; Daher es auch von denen Reben **Reb-Huhn** heiſſet. Sie ſind gantz ſprencklicht / ſonderlich hat der Rücken etwas braun-ſchwartzes / dunckel-gelbes und gelb-rothes eins ums ander geſetzet. Im Frühling freſſen ſie die jungen Knöpflein von den Haſeln und Bircken / imgleichen Gras und grüne Saat; Des Sommers aber leben ſie vom Geträyde / wie auch von Ameis-Eyern. Sie fliegen niedrig / und machen alſo ihr Neſt nicht auf die Bäume / ſondern in dichten und dornichten Sträuchen. Ihr Fleiſch giebet viel Nahrung / wenig Unraht / und rein Geblüht; Bevorab ſind die jungen von 6. oder 8. Wochen ſehr delicat,

haben ein warm und feucht Temperament, und paſſiren deswegen vor ein Königlich Gericht. Die alten haben derber Fleiſch / und lencken ſich etwas weniges zur Kälte und Truckne / können aber durch das Mortificiren ein paar Tage lang im Winter mürbe gemachet werden. Einige meynen auch/ daß die von Falcken geſtoſſene zärter/ als die im Netz gefangene wären. Die Spanier halten nichts von gekochten Reb-Hünern/ ſondern wollen/ daß ſolche alle ſollen gebraten werden.

Man darf eben an denen Reb-Hünern das Fleiſch nicht lange erſterben laſſen / ſondern man kan dieſelbe gantz friſch in gute Suppen thun / wie auch in Kohl und Mandel-Milch. Zu mercken iſt / wann die Reb-Hüner groſſes Korn eſſen / daß ſie alsdann am wenigſten zu achten. Ein junges Reb-Huhn kennet man am ſchwartzen Schnabel/ und braunen Schenckeln ; Derowegen ihnen die Gahr-Köche den Schnabel und die Schenckel brennen / daß man ſie nicht unterſcheiden möge. Die Hahnen ſind die beſten und ſchmackſamſten/ wenn ſie jung ſind / und ſich noch nicht gepaaret haben. Die Grauen haben einen rechten Ring um die Augen/ und einen halben Circkel rother Federn vor der Bruſt. Die Rothen haben einen Sporn an dem Fuſſe. Man kan es alſobald ſehen/ ob das Reb-Huhn friſch getödtet/ oder alt ſey/ wann man ihnen die Augen aufbricht / ſind ſie groß und klahr/ gleichſam noch lebende/ ſo iſts ein Anzeigen/ daß es noch friſch ſey; Dann je länger es liegt / je welcker das Auge wird / und gehet es endlich gantz aus. Wenn man ſie lange Zeit bewahren will / ſo legt man ſie in einen Hauffen Weitzen / oder in einen kühlen Keller/ und rühret ſie nicht eher an/ bis man ſie eſſen will. Man nimmt ihnen auch gern das gröſte Gedärm aus / weil ſie hievon am erſten verderben.

Iſt es alt/ und ſchon etwas riechend/ ſo kan man es doch gleichwohl eſſen/ wenn es nur nicht muchlich ſchmecket/ welches dann daher kommt/ wenn man es gantz warm eingewickelt / oder da es gefrohren geweſen / wieder aufgeweichet / oder ſonſt an einen feuchten Ort gelegt hat.

Will man es braten / ſo macht man es eben damit / wie mit den Capaunen/ nur daß man ihnen die Flügel / wie den jungen Gänſen abſchneidet / und den Kopf hängen / auch den Hals über die Hälffte ungepflücket läſt. Die junge Reb-Hüner / welche ſo groß als eine Wachtel ſind / kan man in breit geſchnittenen Speck winden / und über jedes ein Wein-Blat ſtecken / hernach an einen kleinen höltzern Spieß/ wie die Topf-Küchlein heffien.

Eine Capilotade machet man/ wenn man ein gebraten Reb-Huhn in zehen oder zwölf Stücklein zerſchneidet/ ſolche in einer Schüſſel über das Feuer ſetzet / und ein wenig Waſſer/ Wein / Wein-Eßig / Weinbeer-Safft/ Pomerantzen-Schalen/ Saltz/

Nägelcken und Gewürtz daran thut/ hernach es wohl ſieden läſt / und wann es bald gahr iſt/ein wenig geriebene unverbrandte Brod-Rinde mit einer kurtzen Brüh daran machet. Wenn man die Reb-Hüner ertödtet/ läſt man ſie nicht bluten/ ſondern man drückt ihnen den Kopf ein / oder zerbricht ihnen den Rücken. Man kan ſie auch in Paſteten ſetzen/und kalt eſſen/gleichwie die Enten.

**Reckling oder Raff**/ Lat. **Rachis**, iſt ein geſaltzener und hernach aufgetrucknete̛r Fiſch / der häuffig aus Norwegen kommt / und ob es eine Art eines Lachs oder Störs ſey/ noch nicht genug bekannt iſt. Er will einen guten Magen haben / wird meiſtens klein geſchnitten/ ſeines ſaltzigen Geſchmacks wegen / zum Trunck aufgeſetzt.

**Refectorium**, heiſt in denen Klöſtern und Communitäten das Zimmer oder der Eß-Saal/in welchem die Mönche und Schüler ihre Mahlzeiten einzunehmen pflegen.

**Regen**/Pluvia, Fr. *de la Pluye*, wird von GOtt gegeben/ das Erdreich zu erquicken/ und deſſen wachsthümliche Krafft (durch welche Kraut und Gras / von welchen die Menſchen und Thiere ihre Nahrung haben müſſen/ hervorkommt) zubefordern; Wo ſolcher lange ausbleibet/ da iſt nichts anders als eine gewiſſe Theurung und Hungers-Noth zu beſorgen / wie ſolches ausführlich im 1. Buch der Könige am 17. Capitel zu leſen iſt/ daß man alſo dem allmächtigen GOtt vor die edle Gabe eines fruchtbahren Regens hertzlich zu dancken / und demſelben inbrünſtig anzuruffen hat/ daß er unſerm Lande Früh- und Spat-Regen zu rechter Zeit verleihen wolle.

Bisweilen träget es ſich auch zu/ daß aus ſonderbahrer Göttlicher Vorſorge Wunder-Regen fallen / und allerhand denen Menſchen dienliche Nahrungs-Mittel mit bringen; Alſo fiel / nach Plinii Zeugniß/ einsmahls in und um Rom herum ein groſſer Fleiſch-Regen / daß auch ſolches von denen Vögeln nicht alles könnte verzehret werden/ ſondern viel beliegen geblieben und verfaulen muſte.

Anno 1548. hatte man in Kärnten/ wie Thuanus lib. 5. ſchreibet/ bey 2. Stunden lang / einen ſtarcken Korn-Regen / da es ſo viel gutes und natürliches Korn geregnet / daß die Leute daſelbſt gut Brodt daraus backen kunten; Dergleichen auch Anno 1550. in eben dieſem Lande gefallen.

An. 1580. wurde die Chur-Marck-Brandenburg in groſſer Hungers-Noth durch einen ſolchen Korn-Regen höchlich erfreuet / welches Korn auch ſo gut befunden worden / daß / da man hernach auf das künfftige Jahr Aecker mit beſäet / ſolche das ſchönſte Korn wieder getragen. Verwunderlich aber war / daß / da dieſes vom Himmel gefallene Korn / welches dem Anſehen nach/

nach / dem getruckneten Maltz gleichte/ und blau- rothe und gelbe Strichlein hatte / ein ſehr ſchmackhafftiges Brodt gab / die Hüner / Gänſe und andere Gevögel doch nicht davon eſſen wolten.

Anno 989. regnete es in Franckreich nicht allein Korn / ſondern auch Fiſche; Und Anno 1586. fielen in Croatien auf einmahl ſo viel Gänſe / gleich als wann es hagelte / auf die Erde / daß mancher Landmann deren etliche 100. hat todt geſchlagen / und lange Zeit ſeine Haußhaltung damit providiren können.

**Rehe**/ Caprea, F. *un Chevreuil*, iſt ſchwächer vom Leibe als der Hirſch/ u. ohne Geweyhe; ſie geſellen ſich zu ihren Bock/ nicht eben im Herbſt/ſondern das gantze Jahr/ und gebähren mit angehenden Sommer / mäſten ſich hierauf wieder / daß ſie gegen dem Winter am fetteſten ſeyn; Ihr Fleiſch iſt lieblich von Schmack / leicht- daulich/und das zarteſte unter allen. Die Zubereitung iſt von andern Wildpret nicht unterſchieden / ſondern der Zimmer wird entweder gantz oder nur auf einer Seite / vor diejenige / denen der Speck widerlich iſt / geſpicket und gebraten: Das übrige kan man kochen oder in Paſteten ſchlagen. Vide Hirſch.

**Reiß** / Oryza, Fr. *du Ris*, iſt zweyerley Sorten; Als: Oryza Italica, **Welſcher Reiß** / weil er zuförderſt um Florentz und Mayland / aber auch in Franckreich bey Narbona und andern Orten gebauet wird. Die andere Gattung iſt/Oryza Indiæ Orientalis, **Indianiſcher Reiß** / deſſen gantz Oſt-Indien / Japan und andere Inſuln voll ſind. Ja es ſcheinet/ daß die gantze Welt davon erfüllet ſey / ſintemahl nunnehr auch Weſt - Indien und gantz Africa mit ihren Inſeln den Reiß ſo gemein / als wie wir unſer Geträyde brauchen; Sie backen Brodt und allerhand Kuchen daraus. In China bereiten ſie davon einen Tranck/ welchen man in Peru nachmachet/und Acua nennet. In Japan einen Wein/ Aracte genannt / und in Pegu ein ſtarckes Waſſer/ welches unſerm Aqua Vitæ nichts nach giebet. Neuhoff in ſeiner Sineſiſchen Reiſe-Beſchreibung pag. 133. erzehlet die Art und Weiſe/ wie der Reiß in China gebauet werde; Und in der Beſchreibung des Reichs Sina c. 15. p. 349. ſaget er/ daß bey der Stadt Kienchang, in der Provintz Kiangſi, der allerbeſte Reiß in gantz Sina, davon auch der Kayſer ſelbſt holen läſt / wachſe; Ja / daß derſelbe Reiß wegen ſeiner Fürtrefflichkeit Silber-Korn genennet wird.

Was des Reißes Temperament betrifft / darinn ſind die Scribenten nicht einig / indem etliche denſelben vor mittelmäßig in der Wärme und Truckene halten / andere ihn in den 1. Grad der Wärme und Truckene ſetzen/ welches dennoch von dem rohen zu verſtehen. Weil wir Europæer aber den

Reiß nicht zum Brodt backen / ſondern nur als eine Zukoſt mit Waſſer / Milch oder Fleiſch-Brühen gekochet brauchen / ſo wird er durch das Zurichten ohne Zweiffel temperiret. Er giebet ſonſt einen mittelmäßigen / doch etwas groben Nahrungs-Safft / und wann er öffters genoſſen wird / machet er Verſtopffung / ſo wohl der Kröß-Adern als des Leibes. Im Gegentheil iſt merckwürdig / daß eine gewiſſe Art Reiß / wie Neuhoff meldet / bey der Stadt Kingyang in der Sineſiſchen Landſchafft Xenſi wächſet / welcher den Leib reiniget / indem er den Stuhlgang und Urin befordert.

Die Indianer haben auch im Gebrauch / daß ſie den Reiß nur halb gahr kochen / und hernach truckenen; Mit ſothaner Koſt proviantiren ſie / wie die Europæer mit Zwyback / ihre Schiffe / welche eine weite Reiſe zu thun haben / ſintemahl der ſo bereitete Reiß 3. bis 4. Jahr dauren kan. Ebenmäßig brauchen ſie viel das Reiß-Mehl / Breye daraus zu machen / und die Türcken kochen ihr Hammel-Fleiſch mit Reiß / auf mancherley Art gefärbet / welches bey ihnen die gemeineſte Speiſe iſt. Wann der Reiß verleſen worden / muß man ihm in laulichen Waſſer waſchen / hernach auf warmer Aſchen in anderm Waſſer auffſieden laſſen / und mit den Löffel offt umrühren. Wenn er nun geborſten und wohl aufgequollen / ſo muß man ihm ſieden. Soll er zu der Fleiſch-Brühe ſeyn / ſo gieß man die beſte und fetteſte gemählig daran. Auf den Dörffern gebrauchet man Saffran darzu / ihm einen Geſchmack und ſchöne Farbe zu geben. Man kan auch an ſtatt der Fleiſch-Suppen allgemählig Milch daran gieſſen / bis er gahr iſt. Wann ihr ihn anrichten / ſo ſtreuet etwas Zucker darüber. Man machet auch doppelte Erdene Töpffe / die den Reiß bewahren / daß er nicht anbrenne / welches Anbrennen von dem Waſſer zwiſchen dieſen beyden Töpffen verhindert wird; Es iſt eine groſſe Bequemlichkeit / und benimmt einen viel Mühe ihn nicht ſo viel umzurühren / als in den ſchlechten Töpffen geſchehen muß / weil doch der Reiß ſich leichtlich an den Topff ſetzet und anbrennet.

**Reitzcher** / vide Schwämme.

*Requeſte*-**Paſtete** / wie ſie gemachet werde / vide Tauben.

**Rettich** / Raphanus Major orbicularis vel rotundus, Radicula prima, **Rübe-Rettich** hat gantz weiſſe Wurtzeln. Es iſt aber noch eine andere Sorte, deſſen Wurtzeln mit einer ſchwartzen Haut überzogen: Jedoch iſt jener bey uns am gemeinſten.

Des Rettichs Temperament iſt hitzig im 3. und trucken im 2. Grad / welches dennoch von den ſchärffſten zu verſtehen / die nemlich ſehr rauhe Blätter haben / ſintemahl an denen die Blätter glatt / oder weniger ſcharff / die ſind

auch ſo wol am Geſchmack als in ihrem Temperament etwas gelinder.

Es iſt mehr eine Bauren-Koſt / die ihn mit Saltz und Brodt oder Hering dabey frölich genieſſen / wiewohl es ohn Veränderung Wind und Wetters ſelten abgehet. Galenus lib. 2. Aliment. c. 70. erzehlet / daß man den rohen Rettich damahls cum garo, vor andern Speiſen / um den Leib damit zu erweichen / gegeſſen / welche Wirckung dann dem Saltze gröſten Theils zuzuſchreiben.

Ferner eignet Dioſcorides lib. 2. c. 5. dem Rettich die Krafft zu / daß er zuletzt genoſſen / die Vertheilung der Speiſe befordere / welches doch Galenus am bemeldten Ort zu verneinen ſcheinet; Sie können aber beyde leicht verglichen werden / weil dieſer de coctione, von der Dauung / jener aber de diſtributione, von der Vertheilung redet. Auſſer dem iſt der Vernunfft gemäß / ob ſchon der Rettich / wann er gegeſſen wird / anfangs den Magen eine Beſchwer verurſache / daß dennoch / ſo bald der Magen dieſe Beſchwer überwunden / und die groben Dünſte ausgeſtoſſen / alsdann die ſcharffe Hitze des Rettichs erſt zu wircken beginne / und ſo wohl den Reſt der Dauung als die Vertheilung ſelbſt mit befordern helffe / gleichwie man an denen Ingwer-Wurtzeln wahr nim̃t / welche an ſich zwar nicht verdaulich ſcheinen / indeſſen aber dennoch der Dauung helffen können. Jedoch will ich niemand deswegen zum Rettich-eſſen rathen / weil er an ſich wenig Nahrung giebet / und man die Menge von viel geſundern Speiſen hat.

Den Rettich zuzurichten brauchet man keine andere Würtzung als das Saltz. Wann man ſie geſchabet / ſo ſpaltet man ſie drey- oder viermahl / und wirfft ſie alsdann in friſches Waſſer; Man iſſet ſie auch als einen Salat mit Oehl und Eßig / wann ſie vorher in kleine Scheibelein zerſchnitten worden: Die Saat / ehe ſie reiffet / iſt mit der Schluben ſehr gut / die Italiäner und Spanier eſſen es ſo viel als die Wurtzel.

Der ſo genannte **Kreen** oder **Meer-Rettich** / Raphanus Ruſticanus vel Marinus, iſt auch ein Geſchlecht des Rettichs / und hat ſeinen Nahmen nicht ſo wohl vom Meer / als von den feuchten Mören oder Moräſten / da er gerne wächſet. In Ober-Teutſchland nennet man ihn Kreen. Sein Temperament iſt ſo wohl hitzig als trucken im 3. Grad / in andern Eigenſchafften kommet er mit dem Rettich zwar überein / aber er iſt durchdringender / machet mehr Luſt zum eſſen / treibet den Urin und Stein / widerſtehet dem Scharbock / dämpffet aber hergegen in das Haupt / und alſo / wo flüßige Augen ſind / ſchadet er denſelben.

Aus dem geriebenen Meer-Rettich machet man mit Eßig und Zucker eine hier zu Lande ſehr gebräuchliche Tuncken / er wird aber vorher eine Weile

gegen das Feuer geſtellet/ damit ſeine gröſte Schärffe auszziehe; Man machet auch gekocht Rind-Fleiſch oder Fiſche damit ab/ denen er einen angenehmen Schmack giebet/ wie er dann des Landmanns gemeinſte Gewürtze iſt.

*Rhea*, vide **Erde.**

**Rigiſche Butten**/ vide **Butten.**

**Rind-Fleiſch** / vide **Ochſen-Fleiſch.**

**Ringel-Tauben**/ vide **Tauben.**

*Riſſole*, vide **Torten.**

**Ritter des güldenen Faſſes**/vid. **Sauffenberg.**

*Sauce a la Roberte*, vide **Brühe.**

**Rochen** / Raja, Griechiſch Batos, welches eigentlich eine Brombeer-Staude heiſſet/ und müſte alſo Brom-beer-Fiſch verteutſchet werden / weil die Rochen eben ſo wie die Brombeer-Stauden mit Stacheln beſetzet ſeyn; Insgemein davon zu reden / iſt es ein flacher knorplichter See-Fiſch / nicht groß von Leibe / aber mit breiten Flügeln und einen langen Schwantz verſehen / auf welchen er / wie auch längſt den Rücken / mit einer Reyhe Stacheln gewaffnet; Von Natur iſt er ſehr fruchtbahr / und vergleichen ſich die Eyer-Stöcke der Weiblein mit den Hünern/ alſo / daß zugleich groſſe und kleine Eyer darinn / und zwar in Menge zu finden. Es laſſen ſich aber die Rochen eigentlich in 2. Gattungen/ als **glatte** und **ſtachlichte** abtheilen: Zu denen **glatten** gehören / Raja mucoſa ſeu Læviraja R. Undulata, R. Oculata, R. Stellaris, wie auch Oxyrinchus major & minor; Zu denen **Stachlichten** aber / Raja aſpera Stellaris, Oculata Clavata, Spinoſa ſeu Lanifica Fullonica & Aſperrima. Dieſe Sorten insgeſamt / beſchreiben/ Rondelitius, Aldrovandus und Jonſtonius, ſie ſind aber nicht mehr alle bekannt.

Nach Galeni Zeugniß geben die Rochen zwar viel / aber ſchlechte Nahrung; Die friſchen ſiedet man in einer kurtzen Brühe von Waſſer / Wein-Eßig und Saltz gemachet/ hierinn läſt man ſie erkalten/ daß ſie den Geſchmack davon an ſich nehmen; Hierauf nimmt man ſie aus / thut die Haut und ſpitzige Knöchlein davon / und machet eine gemeine Fiſch-Brühe/ auch wohl ſtarck mit Zwiebeln darüber/ oder man gieſt in heiſſe braune Butter guten Wein-Eßig / und rühret gehackte Peterſilien darunter/ ſo giebet es auch eine gute Brühe.

**Rocken** oder **Roggen** / Fr. *du Bled*, den man inſonderheit auch **Korn** nennet / iſt dreyerley Arten: Die gemeinſte iſt / Secale hybernum C. B. **Winter-Rogge** / weil er noch vor Winters geſäet wird und aufgehet/ folgenden Frühling aber gehet er erſtlich in den Halm / und im Sommer wird er reiff. Von dieſen Winter-Rocken iſt noch eine beſondere Gattung vorhan-

handen / welche man wegen viele Halme / die aus einem Korn wachſen / Secale hybernum fertilius, **Stauden-Rocken** nennet; Seine Aehren ſind 6. bis 8. Zoll lang / und ſtecken voller Körner; Er erfodert einen ſtarcken tragbahren Acker / und eine ſehr dünne Aus-Saat. Wann er reiffet / muß er geſchwinde eingebracht werden / ſonſt fället er in dreyen Tagen gantz aus. Man ſäet ihn ebenmäßig vor Winters / wie den gemeinen Rocken / wenn er ſonſt im Frühlinge zugleich mit der Gerſte auf ein Stück geſäet wird / ſo wird die Gerſte im Sommer reiff / und kan eingeärntet werden / der Stauden-Rocken aber bleibet noch den Winter durch; Jedoch / folgenden Sommer gar zeitig reiffet er auch / und kan man alſo den einen Acker zwiefach nutzen In Norwegen iſt ſothaner Stauden-Rocke ſehr gemein / von dannen er in Pommern gebracht worden. Die dritte Sorte iſt / Secale vernum, **Sommer-Rocken** / welcher mit Anfang des Frühlings geſäet wird / und bald darauf folgenden Sommer zeitiget; Wiewohl nun dieſer Sommer-Rocken hin und her zu finden / ſo ſind doch einige / und wol die meiſten Oerter / an welchen er gar nicht bräuchlich / ſondern da nur eitel Winter-Rocke gebauet wird.

Der Rocken iſt in ſeinem Temperamente mäßig warm / zwar etwas weniger als der Weitze / jedoch mehr als die Gerſte; Und eben alſo iſt es auch mit der Nahrung / die der Rocken dem Menſchlichen Leibe giebet / beſchaffen / nemlich / er nähret weniger als der Weitzen / und mehr als die Gerſte; Und weil der Rocken gleichfals einige verſtopffende Zähigkeit an ſich hat / ſo iſt bey ihm auch alles wahr / was von dem Weitzen geſaget worden / inſonderheit / daß ſein Mehl durch geſchickliches Säuren / Saltzen und Backen zu verbeſſern / damit ein gutes und geſundes Brodt daraus gemachet werden möge. Deſſen Zubereitung unter dem Worte **Brodt** zu erſehen iſt.

Die aus Roggen-Mehl gemachte Breyhe ſind gleichfalls ſehr blehafft und undienlich; So iſt auch das Bier / welches zuweilen in der Theurung aus Rocken gebrauet werden muß / nicht allein unangenehm von Geſchmack / ſondern auch ungeſund befunden worden.

Wie der Roggen conſerviret und fleißig gewartet werden müſſe / ſolches iſt unter dem Worte **Geträyde** zu erſehen.

**Rögen** / vide **Fiſche.**

**Rohm** oder **Kern** / vide **Milch.**

**Roll-Kuchen.** Von ſolchen geſchiehet die Zubereitung ihres Teiges mit einem Pfunde ſchönes Mehls / einem Pfunde Zucker / zweyen Eyern / und einen Nöſſel Waſſer. Der Zucker wird in das kalte Waſſer geſchüttet / und das Mehl mit dem Zucker-Waſſer eingerühret; Hernach werden die Eyer darzu gethan / und alles wohl geſchlagen: So wird auch das übrige

Waſſer allmählig darzu geſchüttet/ hernach nehmet eine Untze guter friſcher Butter darzu/ welche mit ein wenig Waſſer geſchmeltzet wird. Dieſes rühret man warm unter den Teig / und vermenget alles geſchwinde / damit es eine Gleichheit bekomme; Thut hernach ein Verſuch damit auf euren Oblaten-Eiſen / iſt der Teig zu flieſſend / ſo verſtärcket ihn mit Mehl / iſt er zu hart / ſo erweichet ihn mit Waſſer; Und damit alles wohl aufgehe / ſo müſſet ihr es mit den Hand-Ballen ſtarck rollen und ausdehnen / auch bald wieder an euch ziehen / hernach an einen trucknen Ort verwahren. Die Oublies, oder Frantzöſiſche Neu-Jahrs-Kuchen machet man alſo / nur daß vor dem Zucker Honig genommen wird / die Unkoſten zu erſpahren.

**Römiſche Mahlzeiten / Gaſtereyen und Banquete**; Dieſe laſſen ſich vornehmlich abtheilen / in mäßige und übermäßige / ordentliche und auſſerordentliche / ſpahrſame und verſchwenderiſche / in das Morgen-Brod / Früh-Stück oder Jentaculum, die Mittags-Mahlzeit / Prandium, das Veſper-Brod / Merendam, und in die Abend-Mahlzeit / Cœnam.

Das Früh-Stück pflegten ſie / wie noch heutiges Tages gebräuchlich / ehe ſie an die Arbeit gingen / zu ſich zu nehmen / und die Herrſchafft ihrem Geſind zu reichen; In gar alten Zeiten wurde es *Silatum* genennet / weil ſie nemlich den Wein / den ſie nüchtern truncken / mit dem Kraut Sili gleichſam abwürtzten / wie wir heutiges Tages den Bitter-Wermuth- oder Alant-Wein vor andern uns recommendiret ſeyn laſſen. Was die Knechte / Knaben und Taglöhner bey den Römern anbelangete / aſſen dieſelbe des Tags wohl fünfmahl; Leute von Condition nur ein- oder auf das höchſte zweymahl.

Die Mittags-Mahlzeit oder Prandium, quaſi *παρ ἐνδιόν*, weil es des Mittags genommen wurde / war bey den alten Römern ſpahrſamer / als ihr Nacht- oder Abend-Eſſen / als bey welchem allezeit reichlicher als des Mittags tractiret wurde. Sie hatten auch ein Prandium adventorium, imgleichen auch Cœnam adventoriam, welches nemlich allezeit parat und in Vorraht ſtunde / um diejenige damit zu tractiren / welche ſie etwan ungefehr beſuchten.

Das Veſper-Brod / Merenda, hatte ſeinen Nahmen von denen / qui ære mererent, welche um Tage-Lohn dieneten / und den Tage-Löhnern des Nachmittags gegeben wurde.

Das Abend-Eſſen / Cœna, à communione, oder von der Gemeinſchafft / *κοινὸς*, communis, genannt; Daher auch noch das Heil. Abendmahl / Sacra Synaxis, vel *κοινωνια* genannt wird / wurde von ihnen auch Veſperna genannt / und in unterſchiedliche Theile eingetheilet / deren die erſte war:

Antecœna, das Vor-Nacht-Eſſen / oder

oder die Koſtung/ Guſtatio & promulſis, als welche vor den Meth (mit welchen die Alten zu Anfang der Mahlzeit ihren erſten Durſt zu ſtillen pflegten) gegeben wurde / und beſtunde ſolches in aufgeſetztem Confect oder Honig und Wein/ jedes beſonders; Damit nemlich die Gäſte/ nach Belieben/ ſich jeder ſelbſt einen ſüſſen Wein/ Meth/oder Lutter-Tranck/nach ſeinem Gefallen zurichten möchte.

Hierauf kam die rechte Abend-Mahlzeit/ bey welcher nach jedes Vermögen die beſten Speiſen aufgetragen wurden / und zwar wurde das vornehmſte Gericht unter ſolchen Caput Cœnæ genannt. Menſa pomorum, vel Menſæ ſecundæ, aut Bellaria, hieß der Nach-Tiſch/ aus Aepfel/ Birn/ Nüſſen und andern Früchten beſtehende. Ins gemein fingen ſie mit dem Salat / Eyern und Brat-Würſten die Abend-Mahlzeit an.

Cœna Deûm, wurden die ſpahrſame und auch dabey vergnügliche Mahlzeiten genennet.

Cœna Saturnia, hieß man diejenigen/ auf welchen keine fremde Gerichte oder Delicateſſen zu ſehen waren.

Cœna Hæcates, wurde eine ſolche Mahlzeit genennet/ bey welcher/ gleichwie bey den Unter-Irrdiſchen / nicht viel gegeſſen wurde.

Cœna Icci, hatte von einem Geitz-Halſe dieſes Nahmens/ welcher ſeinen Gäſten wenig vorzuſetzen pflegte/ ſeine Benennung.

Cœna Philoſophica, Platonica, Ruſtica, Laconica, Cynica, wurde von denen Mahlzeiten geſagt/ da es allzu knap und Hundiſch zuging/ und niemand ſatt zu eſſen bekam.

Cœnam terreſtrem nenneten ſie/ dabey kein Blut vergoſſen wurde; i.e. Da man kein Fleiſch oder Fiſch ſpeiſete/ ſondern die Gäſte ihren Bauch mit Erd-Gewächſen füllen muſten. Hingegen hieß

Cœna dapſilis, pellocibilis, recta, dubia, uncta, epularis, regalis, eine ſolche Abend-Mahlzeit / welche die reichen Leute zu geben pflegten/ und wo alles genug war; Auch dannenhero

Cœna Cerealis, Saliaris, Auguralis, Pontificialis, Capitolina, Perſica, Sybaritica, Campanæ, &c. ein aus lauter Lecker-Bißlein beſtehende Mahlzeit genennet wurde. Dannenhero Horatius von eines kargen Filtzes ſeinen lachenden Erben Od. 14. lib. 2.

Abſumet hæres Cæcuba dignior
Servata centum clavibus & mero,
Tinget pavimentum ſuperbum
Pontificum potiore cœnis.

Der Tiſch zu ihren Mahlzeiten wurde bey einigen ſolcher geſtalt zubereitet / daß zuerſt das Bildniß eines Götzens/ nebenſt dem Saltz-Faß/ aufgeſetzet wurde. Dahero Arnobius an einem Orte ſchreibet: Menſas veſtras ſalinorum appoſitu & Deorum ſimulacris ſacras facitis; Ihr macht eure Tiſche durch das Auffſetzen der Götzen-Bilder und Saltz-Fäſſer heilig.

lig. Inſonderheit erzehlet Plinius im 28. Buch am 2. Capitel ſehr viel von Tiſchen/ unter andern: Daß man/ wann unter währender Mahlzeit von Feuers-Brunſten geredet worden/ etwas Waſſer unter den Tiſch gegoſſen; Item: Daß man vor unglücklich gehalten/ wann in währender Zeit/ daß etwan ein Gaſt das Trinck-Geſchirr/ um zu trincken/ am Munde geſetzet/ die Tafel oder der Schenck-Tiſch aufgehoben worden. Was auch einmahl unter den Tiſch gefallen war/ das hielten ſie vor eine Schande und Unrecht wieder aufzunehmen; So durffte auch niemahls der Tiſch ſo rein abgetragen werden/ daß nicht noch etwas zum Zeichen/ daß darauf gegeſſen worden/ ſolte liegen geblieben ſeyn.

Die Art zu Tiſche zu ſitzen/ vel modus accumbendi, war in den alten und ehrbarn Zeiten nach unſerer heutigen Manier, daß nemlich jedermann/ ſowol Männer/ als Frauen/ auf Stühlen um den Tiſch herum ſaſſen/ eingerichtet; Als aber Rom an Macht und Reichthum zunahm/ und deſſen Einwohner begunten wohllüſtig/ und Weichlinge zu werden/ da fingen ſie an auf Polſtern und Ruhe-Betten/ oder zarten ausgeſtopfften Matratzen/ um den Tiſch herum zu liegen: Wiewohl die Weiber noch eine Zeitlang bey der Manier, auf Stühlen oder Seſſeln zu ſitzen/ verblieben/ und ſolches aus Schamhafftigkeit; Die Männer aber/ ſonderlich die Reichen und Wohllüſtigen/ führten ſolches durchgehends unter ſich ein/ und zwar geſchahe ſolches Accumbiren/ oder zu Tiſch liegen/ auf folgende Weiſe:

In dem Eß-Saal wurde ein runder und niedriger Tiſch hingeſetzt/ der bey geringen Leuten 3. Füſſe hatte/ und nur aus ſchlechtem Holtze gemachet war/ bey vornehmen Leuten aber ſtellte das Fuß-Geſtell nach der Bild-Hauer-Kunſt einen Leoparden oder Löwen vor/ und zwar aus Eben- oder einem andern koſtbahren Holtze geſchnitzet/ oder mit güldenen oder ſilbernen Blech überzogen. Um den Tiſch herum waren drey Ruhe-Bäncke oder Betten/ aus welchen hernach der Nahme eines Triclinii entſprungen/ welches etliche auch Sigma oder halben Mond (dann mit deſſen Zeichen wurde vor dieſen ein Griechiſches Sigma bemercket) zu nennen pflegten; Bisweilen pflegte man auch nur zwey ſolcher Bäncklein vor einen Tiſch zu ſetzen/ und alsdann hieß es Biclinium. Die Polſter auf dieſen Betten oder Bäncken/ wurden/ nachdem der Gaſt-Geber reich oder arm war/ mit Purpur oder andern gewürckten köſtlichen Zeugen überzogen; Ehe ſich aber die Gäſte auf ſolchen niederlieſſen/ wurden ſie erſt gewaſchen/ die langen Röcke ihnen abgenommen/ und an deren ſtatt ein Tafel-Kleid gegeben/ welches ſie Veſtem Cœnatoriam nenneten: Sie zogen auch die Schuhe aus/ damit ſie die koſtbahren Ruh-Bette oder Tiſch-Bäncke nicht beſu-

beſudelten. Insgemein aber lagen ihrer drey oder vier auf einer ſolchen Banck/ und zwar ſolcher geſtalt/ daß ſie den Ober-Leib auf den lincken Ellebogen ſtützeten/ unten aber die Füſſe lang ausſtrecketen; Das Haupt war ein wenig aufgerichtet/ und hinter den Rücken wurden kleine Pölſterlein geſtopfet/ damit ſie deſto gemächlicher ſich anlehnen könten. Wann ihrer mehr als einer auf einem Bette lagen/ ſo nahm der öberſte das Haupt des Bettes ein/ und ſtreckete ſeine Füſſe hinter des andern ſeinen Rücken aus/ welcher mit ſeinem Hinter-Haupte bis an des erſten ſeinen Nabel lag/ und daſelbſt mit einem kleinen Polſter gleichfals unterſtützet war; Dieſer zweyte ſtreckte wieder ſeine Füſſe hinter dem dritten hin/ welcher hingegen mit ſeinem Haupte bis an des andern Gürtel reichte. Mehr als drey lagen nicht leichtlich auf einer ſolchen Tiſch-Banck/ weil man es ſonſt vor übel accommodiret/ und etwas Gemeines hielte; Der zu des Bettes Häupten lag/ wurde der öberſte/ ſummus, der unterſte/ primus, und der in der Mitte liegende/ medius, genannt/ und dieſer war der Vornehmſte. Uber dem Tiſch hing ein Baldachin oder ein Tuch/ welches verhinderte/ daß kein Staub auf das Eſſen und die Gäſte fiel; Dieſe nennet Horatius, Aulæa, oder Tapet. Damit auch von dem aufſteigenden Dampfe des Geträrcks ihnen keine Kopff-Schmertzen zuſtoſſen möchten/ ſo pflegten ſie ihre Stirnen und Schläffe mit einem Wüllenen oder Leinenen Band zu binden/ welche Kopf-Binde hernach im Blumen-Krantze aus ſchönen mit Gold gewürckten Binden verwandelt worden.

Ihr Trinck-Geſchirr betreffend/ ſo war ſolches bey denen ſehr Alten ein Ochſen-Horn. In währender Mahlzeit/ und faſt bey jedem friſchen Gericht/ wuſchen ſie die Hände/ den Leib ein wenig von dem Tiſche abwendend. Die ausgeleerete Becher kehrten ſie rein um/ wie wir etwan noch heutiges Tages thun/ und ſolches aufs Nägelein austrincken heiſſen; Wohin auch Taubmannus ſchertzend zielet/ wann er von ſeiner Francken tapferen Sauffen Lib. 3. Epigramm. folgender geſtalt ſchreibet:

Laudo meos Francos, qui ſe cervice ſupinant,
Et fundo eximo præbita pocla bibunt.

Imgleichen Meurſius ad illud Plauti in Sticho Act. 5. Sc. 4. da Cadum vertere, ſo viel als rein austrincken heiſſet; Wie alſo auch Virgilius l. 9. Æn. v. 165. ſchreibet:

Indulgent vino & vertunt Crateras ahenas.

Ferner wurde bey ihren Gaſtereyen ein Myrthen-Zweig aufgeſtecket/ welches das Zeichen war/ daß der Gaſt ſingen muſte: Da dann derjenige/ dem das Myrthen-Zweiglein gegeben wurde/ einen Geſang anſtimmete/ ſo

gut er könte; Wiewohl es ihnen dabey an Tafel-Muſic auch nicht fehlete/ dann alſo wird von denen Epulis des Didonis lib. 1. Æneid. des Virgilii geleſen:

Cithara crinitus Jopas
Perſonat aurata.

Wie dann auch von dem Horatio L. 3. Carm. Od. XI. die Laute

Divitum menſis & amica templis.

Das iſt: Eine ſo wohl bey Gaſtereyen als in denen Tempeln angenehmes Inſtrument, genennet wird. Die Thönigens oder Liedergens/ welche jeder Gaſt ſingen muſte/ wurden Scolia, das iſt/ Krumme und Gebogene genennet/ weil ſie ein jeder nach ſeiner Manier zog/ wie er ſie wolte. Auf das Singen folgete das Tantzen/ welches bey den Griechen mehr als bey den Römern gebräuchlich war/ die es vor was Unzuläßiges hielten; Daher auch Cicero an einem Ort ſagt: Nemo ſaltat ſobrius, niſi forte inſanit. Wann die Mahlzeit geendet war/ durffte niemand mit einem Lichte nach Hauſe gehen; Dahero Athenæus dieſe Weiſe zu trincken vorſchreibet: Daß nemlich einer nur ſo viel trincken ſolte/ als ihm nicht verhindern könte/ allein/und ohne Vorleuchter oder Führer wieder zu Hauſe zu gehen/ welches bey denen Römern Knaben waren/ die Fackeln vortragen muſten.

Die Zahl der Gäſte betreffend/ hielten es die Römer alſo/ daß ſie deren nicht über 9. noch unter 3. nahmen/ durch jene Zahl die Muſen, durch dieſe die Gratien vorzuſtellen. Die vier beſten Dinge/ welche an einer Römiſchen Mahlzeit zur ſelbigen Zeit gerühmet wurden/ waren erſtlich die gute Compagnie, der bequehme Ort/ die wohl auserwählte Zeit/ und daß an der Zubereitung nichts verabſäumet wurde. Allzu plauderhafftige Gäſte/ und hingegen allzu ſtill und Melancholiſche mochten ſie nicht leiden; So lieſſen ſie auch alle wichtige Sachen und Berahtſchlagungen von ihren Gaſtereyen weg/ und befliſſen ſich nur ſolcher Geſpräche/ welche den Menſchen luſtig und frölich machen könten.

Von dem Auftragen der Speiſen noch etwas zu gedencken/ ſo verrichteten daſſelbe die Knechte und Mägde/ welche daher auch Dapiferi genennet wurden. In den Gerichten hatten ſie keine gewiſſe Zahl/ſondern es waren ſolcher im Anfange 3. oder 6.; Als aber hernach die wohllüſte Verſchwendung mit denen Völckern/ welche die Römer überwunden hatten/ nach Rom gebracht/ und daſelbſt ſowol unter hohen/ als Bürgerlichen Stands-Perſonen eingeführet worden/ da hatten die Gerichte keine gewiſſe Anzahl mehr/ ſondern es muſten die nah und weit entlegene/und unter der Römer Bohtmäſſigkeit ſtehende Länder/ ſonderlich zu den laſterhafften Zeiten des Neronis, Tiberii, Vitellii, Heliogabali, hergeben/was ſie nur Delicates und Koſtbares in ihrem Lande auftreiben konten/

ſolches alles wurde mit unſäglichen Unkoſten nach Rom gebracht/ und daſelbſt an dem Kayſerlichen Hofe durch die Gurgel gejaget; Vornehmlich an des Vitellii Hoff/ woſelbſt das Frühſtück/ Mittags-Mahl und Abend-Mahlzeit/ jedes in ſeine ordentliche Stunden/ die alle mit Schwelgen/ Freſſen und Sauffen zugebracht wurden/ abgetheilet worden; Und dieweil der Zwiſchen-Raum viel zu klein war/ daß der Magen ſeine nöhtige Dauung hätte verrichten können/ halffen dieſe Maſt-Schweine demſelben durch das Erbrechen/ welches allbereit an dem gantzen Hofe in Gewohnheit gekommen war: Es konte aber niemahls eine Mahlzeit bey Hofe unter 400000. Groſchen Unkoſten gehalten werden. Inſonderheit iſt bey den Scribenten die Willkomms-Mahlzeit/ welche ihm ſein Bruder gegeben/ höchlich berühmt/ weil bey derſelben 2000. der auserleſenſten Fiſche/ und 7000. Vögel aufgeſetzet worden/ und zwar theils davon in einer ſo groſſen Schüſſel/ die man ihrer unmäßlichen Gröſſe wegen der Minerven Schild hätte heiſſen mögen. In dieſer lagen Phænicopter-Zungen/ mit Murænen-Milch/ Phaſanen- und Pfauen-Gehirne vermenget/ welche alle von den äuſſerſten Enden Hiſpaniens durch gewiſſe/ ſolche zu holen/ ausgeſandte Galeeren überbracht worden; Alſo/ daß damahls in Rom die Rede ging: Wo Vitellius länger leben ſolte/ er des gantzen Römiſchen Reichs Schätze verſchlemmen/ und durch die Gurgel jagen würde.

Von dem verſchwenderiſchen Kayſer Heliogabalo, ſchreibet Lampridius: Daß er ſelten eine Mahlzeit gehalten/ die nicht etliche tauſend Reichs-Thaler gekoſtet habe/ dieweil er vielmahls bey einer Abend-Mahlzeit 6000. Strauſſen-Köpfe auffſetzen laſſen/ damit ſich die Gäſte an derſelben ihrem Gehirn erluſtigen möchten. Wenn er ſich nahe bey der See auffhielte/ aß er niemahls keinen Fiſch/ ſo er aber weit von derſelben entfernet war/ muſte die gantze Tafel mit den köſtlichſten Fiſchen beſetzet ſeyn; Wobey er denn keinen Unterſcheid machte/ vornehme Leute beſſer als geringere zu tractiren/ ſondern vielmahls ſeine Luſt ſuchte/ die unflähtigſten Bauern mit der koſtbahrſten Murænen-Milch und Hecht-Lebern anzufüllen/ ihnen offtmahls nichts als lauter Phaſanen fürzuſetzen/ und aus dieſer/ oder einer andern Art Geflügel/ alle Gerichte zurichten zu laſſen. Zuweilen kam ihm die Luſt an/ von unterſchiedlicher Art Leuten 8. Perſonen an ſeine Tafel zu nöhtigen/ als etwan 8. Gebrochene/ 8. Blinde/ 8. Kahl-köpfigte/ 8. Lahme/ ſo viel Fette und Magere/ und was dergleichen mehr/ welchen er einsmahls befohlen/ daß ſie ihm ſo viel Spinn-Weben/ als ſie bekommen könten/ ſammlen/ und mitbringen ſolten; Da denn/ wie die Hiſtorien melden/ auf einmahl innerhalb der Stadt Rom ihren Ring-

Mau-

Mauern / 10000. Pfund geſammlet worden.

Ein ander mahl aber / eine gleiche Anzahl Ratten / Spitz-Mäuſe / und Wieſelgen / woraus der Heliogabalus die Gröſſe der Stadt vorſtellen wolte. Wann er ſich auch ſonſten recht ergötzen wolte / ließ er ſeinen Gäſten höltzerne / ſteinerne und Elffenbeinerne Gerichte vorſetzen / und nöhtigte ſie bey Auftragung eines jeden Gerichts zu trincken / und ordentlich die Hände zu waſchen / als wenn ſie wohl geſpeiſet hätten.

Des Caji Caligulæ Schlämmerey war ſo groß / daß er in warmen und kalten köſtlichen Balſam ſich baden / und zur täglichen Collation die köſtlichſten in Eßig geſchmoltzenen Perlen aufſchlucken wolte. Seinen Gäſten ſetzte er gantze güldene Schau-Eſſen vor / weil er davor hielte / daß in ſolcher Verſchwendung das Kayſerliche Anſehen beſtünde; Wie etwan ehemahls jener Tunetaniſcher König Muleaſſes des Schlämmens ſo gewohnet war / daß ungeachtet er im Elende herum ſchwebte / er gemeiniglich 100. Ducaten auf die Zurichtung eines Pfauens anwendete. Ein ſolcher Verſchwender iſt auch der Caligula geweſen / der offt etliche Tage nach einander aus dem Julianiſchen Pallaſt groſſe Geld-Summen unter das gemeine Volck ausgeſtreuet / Jagt-Schiffe aus Cedern-Holtz gebauet / deren Hinter-Theil von Gold und Edelgeſteinen / die Segeln aber von Purpur und andern Farben gläntzeten / auf den Schiffen ſelbſt waren allerhand Spatzier-Gänge und Credentze zwiſchen fruchtbahren Bäumen / unter welchen der Kayſer ſich zur Ruhe niederlegte / und unter dem Schall angenehmer Muſic die Ufer des luſtigen Campaniens befuhr. Alles was in Aufbauung köſtlicher Städte und Gebäu die geſunde Vernunfft vor unmöglich ſchätzte / das wolte er werckſtellig machen. In Summa, dieſes Monſtrum iſt ſo verſchwenderiſch geweſen / daß er alle die Schätze / welche der Tiberius in ſo vielen Jahren zuſammen geſammlet / und die ſich über hundert Millionen betrugen / in einem Jahre durchgebracht; Hierauf aber / als das Geld verſchwendet war / verfiel er plötzlich auf einen ſchrecklichen Geitz / und räuberiſche Begierde / dadurch kein Ding / noch einige Perſohn im Römiſchen Reiche Zoll-frey ſeyn muſte; In ſeinem eigenen Pallaſt richtete er ein Huren-Hauß an / aus welchem er groſſen Gewinn zu ziehen verhoffte / und hierzu durch eigene Bothen Junge und Alte einladen ließ; Die reichſten Römer muſten gegen groſſer Zinſe / Geld von ihm nehmen / unter dem Nahmen / dieweil die Kayſerliche Schatz-Cammer erſchöpffet / muſte derſelben unter die Armen gegriffen werden.

Ein nicht geringerer Schlämmer war auch der Claudius, ſintemahl er in Gaſtereyen einen ſo groſſen Uber-

muth getrieben / daß er gemeiniglich 600. Perſohnen auf einmahl eingeladen/ und hierzu ſolche Oerter erwählet/ da ſie alle bequemlich ſitzen kunten: So muſten ſich auch bey allen Mahlzeiten ſeine Kinder und unterſchiedliche Adeliche Knaben und Jungfrauen befinden/ welche nach der alten Gewohnheit an den Bett-Pfeilern ſaſſen / und daſelbſt geſpeiſet wurden. Als ihm einsmahls/ da er Gäſte gebethen hatte / ein gülde- ner Becher weg kahm/ bath er eben dieſelbigen Gäſte des andern Tages wieder / ſetzte ihnen aber ein Irrdenes Trinck-Gefäſſe auf; Und als hernachmahls am Tage kahm / daß Titus Junius dieſen Becher geſtohlen / nahm der Kayſer keine andere Rache von ihm/ als daß er ihm allezeit / wenn er hernachmahls bey ihm ſpeiſete / Irrdene Gefäſſe vorſetzen ließ.

Des Sauffens iſt der Claudius allezeit / und an jedem Orte höchſt-begierig geweſen / wie er denn die Gewohnheit gehabt/ daß er ſelten nüchtern von der Tafel aufgeſtanden / doch hat er darbey wenig / inſonderheit des Nachts geſchlaffen / des Tages aber ſchlieff er offtmahls ſo hart / und zwar vielmahls auf dem Richter-Stuhl/ daß auch die Advocaten, wie laut ſie immer reden möchten / ihm nicht ermuntern könnten.

Es wird ihm auch nachgeſaget / daß er in den Gedancken geweſen/ ein Edict zu publiciren / daß jeden frey ſtehen ſolte / den Wind / welcher ihn im Leibe incommodirete / ungeſcheut ſtreichen zu laſſen.

Nicht ungewöhnlich war es auch bey den Römern / daß / wann ſie ihren Gäſten eine rechte Luſt machen wolten/ ſich etliche paar Fechter vor dem Tiſche zu tode kämpffen muſten; Alſo/ daß ihr Blut offtmahls den Tiſch und die Speiſen beſudelte. Dieſe armſelige Menſchen nannte man Gladiatores Convivales, oder auch Cubicularios.

Eine ſehr ſeltzame Mahlzeit war auch diejenige / welche der Tyranne Domitianus einmahl denen Römiſchen Rahtsherren zu geben angeſtellet hatte/ indem ſie bey ihrer Ankunfft insgeſamt in einem rund herum mit ſchwartzen Boy bezogenen Saal geführet wurden / in welchen die kleine angezündete Ampeln / derer man ſich bey denen Begräbniſſen zu gebrauchen pflegte/ nur darum ſchienen angeſtecket zu ſeyn / damit die nach Anzahl der eingeladenen Rahtsherren / ordentlich hingeſtellte Todten-Särge / den Gäſten deſto beſſer vor Augen ſtehen möchten; Welche / wie leicht zu ermeſſen/ aus dieſer Vorbereitung ſich nicht viel gutes träumen lieſſen / noch mehr aber erſchrocken wurden / als der Kayſer ſelbſt in das Zimmer tratt / und eine Oration von Sterben hielte / welche dieſen guten Leuten ein Doñer-Strahl zu ſeyn bedünckte / der ihnen ihren jetzt bevorſtehenden Todt verurſachen würde; Plötzlich aber veränderte ſich dieſe Tragœdia in eine Comœdiam, denn

als der Tyrann nunmehro ſeine Augen mit der Hertzens-Angſt dieſer Rahtsherren gnugſahm geſättiget hatte / ließ er ſie alle von ſich / und ſandte ihnen noch darzu treffliche Geſchencke auf dem Fuß nach / welche ſie ihres ausgeſtandenen Schreckens etlicher maſſen ſolten vergeſſen machen.

**Römiſcher Soldaten-Koſt /** war Saltz und Hülſen-Früchte / die man ihnen zweymahl des Tages reichte / und zwar muſten ſie ſolche ſtehend und bey der Fahne verzehren; An ſtatt des Brodts hatten ſie Mehl-Brey / daher die Römer bey den Plauto, Pultiphagi Brey-Freſſer genennet wurden; Ihr Tranck war reines Waſſer mit etwas Eßig vermiſchet. Nach der Zeit bekahmen ſie auch etwas Käſe / und eine Art Brods / Buccellatum genañt; ſie aſſen auch viel Knoblauch / daher das Sprichwort kommen: Ne edas alla & fabas: Iß nicht Knoblauch und Bohnen zugleich / wodurch / wie Suidas bezeuget / ein ſtilles / und von den Soldaten-Leben weit entferntes Leben angedeutet worden / daß aber dieſe geringe Soldaten-Koſt auch die Römiſche Generalen nicht verſchmähet haben / iſt aus dem Exempel des Kayſers Aurelii Cari, deſſen wir unter dem Worte Soldaten Meldung thun / zu erſehen.

**Roquembole**, iſt eine Gattung wilden Knoblauchs / die jedoch bey weiten nicht ſo ſcharff noch beißig / als der gemeine iſt.

**Roſen / Roſæ, Fr.** *des Roſes,* ſeynd bekannte wohl-riechende und annehmliche Blumen / von welchen das daraus deſtillirte Waſſer in denen Küchen unter vielerhand Speiſen / ſonderlich aber zum Confect ſehr nützlich gebrauchet wird; Man hat auch davon die ſo genannten Conſerven, Roſen-Eßige / Roſen-Honig und Zucker.

Die Roſen-Conſerve betreffend / ſo hat man derſelben zweyerley; Als / eine weiche und trockene. Die weiche bereitet man folgender geſtalt: Man nimmt die Provintz-Roſen / wann ſie ſich beginnen aufzuthun / und ſondert das Grüne und Gelbe / ſo an jedem Blade ſitzet davon ab / dieſe Blätter zermalmet man in einem ſteinern Mörſel / thut hinzu halb ſo ſchwer Puder-Zucker / als die Blätter wiegen / und ſoll dieſer Puder-Zucker allmählich in Zermalmung der Blätter darzu gethan werden. Wann nun alles wohl durch einander gearbeitet worden / ſo füllet dieſe Conſerve in weiſſe ſteinerne Confitur-Töpffe. Es müſſen aber ſolche nicht gantz voll gefüllet werden / dieweil dieſe Conſerve wie ein Sauer-Teig aufgehet / wann ihr die Töpffe an die Sonne ſetzet / woſelbſt ſie 14. Tage lang ſtehen müſſen. Nach dieſem ſetzet ſie 4. oder 5. Tage lang in einem Schatten / und füllet hernach mit einem dieſer Töpffe die andern völlig auf. Nehmet hernach ein doppelt genetztes Pergament / und bindet ſolches über den Topff / ſo / daß ſich die Conſerve darunter wohl zuſammen gebe.

### Die trockene Roſen-Conſerve zu verfertigen.

So nimmt man gantz aufgethane Roſen/ und thut alles Grüne und Gelbe davon/ eben wie zu der weichen Conſerve. Solche Blätter trocknet man in Papiernen Beuteln/ und wann ſie vollkommen dürre ſind/ thut man ſie in einem bedeckten Mörſel/ und wickelt auch einen Ledern Beutel um den Stöſſer/ wie die Parfumirer ihr Puder ſtoſſen. Wann nun alles recht klein iſt/ ſiebet man es durch ein fein haaren Siebe/ bewahret es hernach in Papier oder Schachteln/ daß es ſeine Farbe behalte. Wann ihr nun dieſe Conſerve machen wollet/ ſo nehmet 8. Loth dieſes Roſen-Pulvers/ und thut es in eine weiſſe ſteinerne Schüſſel/ drucket darnach in ein Glas den Safft aus etlichen Citronen/ und laſſet denſelben ein wenig ſtehen/ daß er ſich klähre/ dann es ſetzen ſich allezeit von den ausgedruckten Citronen einige Häfen an des Glaſes Boden. Wann es ſich nun geklähret/ ſo gieſſet ihn auf ſolches Pulver/ und rühret alles mit einem höltzern Löffel um/ dann alſo bekommt es ſeine vorige ſchöne Farbe wieder. Indeſſen ſchmeltzet 2. Pfund ſchönen Zucker/ bis er die Conſiſtentz einer Conſerven erlanget/ nehmet ihn alsdann vom Feuer/ und laſſet ihn ſtehen/ bis er nicht mehr aufproddelt/ leget darnach in einem Ort der Pfannen dieſes eingefeuchte Roſen-Pulver/ und vermenge es allmählig mit dem Zucker/ alsdenn iſt eure Conſerve fertig.

Wollet ihr Macarons oder Waltzen davon machen/ wie man in Provence thut/ ſo ſchneidet dieſelbe (wann die Conſerve zimlich kalt) in Stücken/ und leget ſie auf trocken Papier. Solte ſie aber allzu kalt werden/ daß ihr ſolche nicht mehr hanthieren könnet/ ſo ſetzet die Pfanne ein wenig auf ein gelindes Feuer/ alsdann wird ſie ſchmeidig genug werden. Dieſe Conſerve nehmet ihr alſo aus der Pfannen/ daß nichts darinnen bleibe/ bringet ſie auch wie die Violen/ vom Papier/ und bewahret ſie in Schachteln. Etliche thun ein wenig Spiritus Vitrioli darzu/ damit ſolche Conſerve deſto höhere Roſen-Farbe bekomme. Es iſt aber dieſes nicht ſo geſund/ noch ſo natürlich/ als wenn man nur bloſſen Citronen-Safft daran gieſſet; Nehmet aber in Acht/ daß ihr dieſes Pulver nicht zu weich anfeuchtet/ ehe ihr ſolches in den Zucker thut/ dann es würde gar zu ſehr verſieden/ und der Citronen-Safft machet ohnedem mehr als etwas anders den Zucker ſehr fett. Es iſt genug/ wann er nur ſo viel angefeuchtet iſt/ daß man einen runden Ballen davon machen könne.

Habet ihr nun ſolch obgeſagtes Roſen-Pulver im Hauſe/ ſo könnet ihr jederzeit/ wann ihr wollet/ Conſerve davon machen. Man macht auch wol von weiſſen Roſen eine Conſerve, ſie verlieret aber ihre Güte gar bald/ riechet und ſchmecket wenig nach Roſen.

Man machet auch Roſen-Conſer-

ven, die nicht ſo ſtarck von dieſem Roſen-Pulver gemachet ſeyn dörffen/ und iſt ein Loth zu einem Pfunde Zucker genug/ wann nur ſo viel Citronen-Safft darzu gedrucket wird/ als das Pulver im Netzen vertragen kan/ alſo/ daß es nicht flieſſe. Wann nun euer Zucker geſchmoltzen/ und wie eine Conſerve dick worden iſt/ ſo thut ihn vom Feuer/ und laſſet die erſte Hitze davon abgehen/ thut hernach euren Teig darein/ und rühret ihn immer mit dem Löffel um/ bis der Zucker nicht mehr aufquillet. Wann dieſes geſchehen/ ſo gieſſet die Conſerve in Papierne Pfannen/ und machet Biſcuiten davon/ welche gantz voller kleiner Bläſichen/ wie ein gläntzendes Eiß/ ſtehen werden; Wollet ihr ſie aber plat drucken/ ſo werden ſie oben eben ſo ſcheinen. Das übrige ſo in der Pfannen bleibet/ ſcharret mit dem Löffel zuſammen/ und machet Macarons oder Waltzen davon. Vergeſſet aber nicht eure Biſcuiten zu ſchneiden/ und die Conſerven aufzunehmen/ weil ſie noch warm ſind. Zu mercken iſt auch/ daß/ wann ihr dieſes Roſen-Pulver in einem Silbernen oder Zinnernen Gefäſſe anfeuchtet/ daß ſelbiges eine Violbraune Farbe an ſich nehme. Wollet ihr nun von dieſem Pulver zweyerley Farben haben/ ſo dörffet ihr nur ein Theil in weiſſe Erdene Geſchirre/ das andere aber in Silbern oder Zinnern anfeuchten. Uber dieſes will ich euch ſagen/ daß die Conſerve ihre ſchöne hohe Farbe nicht nicht viel länger als 4. oder 5. Tage behalte/ darff man deshalben nur ſo viel machen/ als man nöthig hat.

**Roſinen/ Uvæ Paſſæ, Fr.** *des Raiſins*, ſeynd abgetrucknete Wein-Trauben/ und werden (weil unſern Teutſchen Weinen/ als deren Trauben ſonſt auch leichtlich abzutrucknen wären/ die Süßigkeit fehlet) meiſtentheils aus der Fremde/ ſonderlich aus der Levante, oder denen an den Mittelländiſchen Meer/ uns nach Morgen zu gelegenen Ländern; Als da ſind/ Griechenland/ Morea oder Peloponeſus &c. item aus Spanien/ Italien und Franckreich/ und zwar eigentlich in fünfferley Sorten zu uns gebracht; Als da ſind: (1) Paſſulæ Damaſcenæ, von *Damaſco* aus Syrien. (2) Paſſulæ Cybebæ, lange blaue Roſinen/ welche man auch Zibeben nennet. (3) Paſſulæ Majores, ordinaires oder Korb-Roſinen. (4) Paſſulæ Maſſilioticæ, ſchwartz-blaue Roſinen/ aus Marſilien kommend. (5) Paſſulæ Minores, welche man Corinthen/ (weil ſie häuffig von der Stadt Corintho, item aus denen Inſuln Cephalonien und Zante kom̃en) nennet.

Alle Roſinen ſind mäßig warm/ oder vielmehr gantz temperiret/ lindern daneben/ und laxiren den Leib/ ſind der Lunge/ den Magen und der Leber angenehm/ beſänfftigen den Huſten/ denen

nen Miltzſüchtigen aber kan ihre Süſſigkeit beſchwerlich fallen.

Dieſes alles aber ſey nur von der Pulpa oder den Fleiſch der Roſinen/ nicht aber von ihren Arillis oder Steinlein/ noch von der Haut zu verſtehen/ ſintemahl dieſelbe keinesweges laxiren/ ſondern ſtopffen; Uber dem ſind die Corinthen denen groſſen/ und unter den groſſen die ſüſſen denen Dulcacidis oder ſaur-ſüſſen vorzuziehen; angeſehen/ jene in der Sonnen/ dieſe nur in Back-Oſen gedörret.

Sie werden nicht allein unter dem Confect mit aufgeſtellet/ ſondern müſſen auch in der Küche ſo mancherley ausſtehen/ und ſich zu Fleiſch / Fiſch und Gemüſe / zu Paſteten und Torten allenthalben gebrauchen laſſen.

**Roßmarin / Roſmarinus,** Fr. *du Roſmarin.* Ein bekanntes wohlriechendes und nutzbahres Gewächs/ wächſt bey uns in den Gärten/ in warmen Ländern aber/ als Italien und Spanien / wild auf dem Felde; Wie es dann auch in dieſem letztern Reiche der Spaniſchen Schaaffe beſte Weyde iſt / davon ihr Fleiſch hernach den trefflichen Aromatiſchen Geſchmack bekommt. In unſern Haußhaltungen wird entweder ein ſtattliches Waſſer oder auch Brandwein davon gebrannt/ oder man trucknet es auch auf/ und thut es hernach an die Speiſen/ denen es ſo dann einen angenehmen Geſchmack giebet; Man kan auch ein wohl-ſchmeckendes Roßmarin-Bier damit anſetzen/ worzu ſich das Zerbſter Bier vor allen andern wohl zu ſchicken pfleget.

Einen guten Roßmarien-Brandwein zu machen.

So nimmt man zu drey Viertel-Pfund getruckneter Roßmarie 18. Quart Brandwein/ und ein Quart Waſſer/ auch weiſſen Weinſtein und Saltz/ ſo viel man zum Anis-Brandwein thut/ item 3. Pfund weiſſen Puder-Zucker; Mit dieſen allen handelt man eben wie mit dem Anis-Brandwein; Lackritzen-Holtz wird bey dem Roßmarin-Brandwein nicht gebrauchet. Item: Nimm Roßmarin 1. Pfund / gemeinen Brandwein ſechs Kannen / deſtillire es bis auf 5. Kannen / und koche 3. Pfund Zucker in einem Quartier Waſſer / und gieß es darzu/ ſo wird es recht angenehm ſeyn.

**Roſſolis.** Ein bekannter Liquor, oder ſüſſes Aqua Vitæ, welches ſonderlich in Italien viel getruncken wird / und auch bey denen Italiänern/ die ſich hin und wieder in unſern Teutſchen Städten mit ihren Friandis-Waaren niedergelaſſen / zu bekommen iſt.

Die Compoſition des berühmten Turiner Roſſolis iſt / als folget:

Nimm Ambra-Gris 1. Quintin/ Moſchi Alexandrini einen halben Scrupel, reibe es wohl unter einander mit einen ſehr wohl-riechenden Spiritu Ro-

Romano, daß es werde wie ein Brey/ thue darzu Confectionem Alkermes 1. Loth/ weiſſen Zuckercandi in Roſen-Waſſer zerlaſſen/ und zur Conſiſtentz eines Juleps eingekocht/ anderthalb Loth/ Spiritum Vini, der nicht rectificiret iſt/ 4. Pfund/ gieß und menge alles wohl unter einander/ und thue es in ein geraum Glas/ verwahre deſſen Mund-Loch gar wohl mit einer zweyfachen Rinder-Blaſe/ ſetze es etliche Tage in Digeſtion, hernach filtrire es/ und bewahre es zum Gebrauch. Wilt du es ſchön hoch-roth haben/ ſo nimm Klapper-Roſen/ die in den Weitzen wachſen/ thue das Schwartze hinweg/ das übrige laß in Roſſolis oder einen andern Aqua Vitæ liegen/ ſo wird es ſehr ſchön davon.

## Auf eine andere Manier wird Roſſolis gemachet

Wann man eine Kanne guten Brandwein nimmt/ anderthalb Pf. Zucker/ gemein Waſſer/ oder an deſſen ſtatt Ehrenpreis-Waſſer 3. halbe Nöſſel/ läſt in ſolchem Waſſer den Zucker kochen/ bis er faſt als ein Syrop werde/ nimmt hernach pulveriſirten Zimmet 1. Loth/ thut ſolchen in den gekochten Syrop/ macht ihn mit Bieſem an/ ſo iſt es fertig. NB. Der Muſcus etwan 2. Gran/ muß mit ein Loth Zuckercandi und etwas Roſen-Waſſer gerieben/ und ſo darüber gethan werden.

Item: Nimm anderthalb Pfund des feinſten Zuckers/ ein halb Loth Zimmet/ 4. oder 5. Nagelein/ weiß Sandel-Holtz vor ein Groſchen/ die gelbe Schaale von einer friſchen Limonie/ 6. Gran Muſcus, eben ſo viel Ambra, ein Maaß klahren ſchwachen Brandwein/ das Weiſſe von einem Ey/ alles mit einander vermenget/ und dann filtriret.

Item: Nimm 2. Maaß Spiritus Vini, 2. Loth Zimmet/ und halb ſo viel Nägelein/ laß es 24. Stunde oder nur eine Nacht über in dem Spiritu Vini ſtehen/ alsdann 3. Pfund Canari-Zucker in einer Maaß Brunnen-Waſſer zerlaſſen/ und über das Feuer geſetzet/ aber nicht ehe abgeſchäumet/ bis der Zucker clarificiret iſt/ hernach ein halb Loth Cochenille oder Granakermes, im Mörſel klein geſtoſſen/ 14. oder 15. Tropffen/ Olei Tartari darinn getröpffelt/ und ferner des Spiritus Vini, ſo viel zur Ausziehung der Tinctur genug iſt/ darzu gegoſſen/ ſo wird es innerhalb 24. Stunden eine ſchöne Tinctur geben/ den Roſſolis nach Belieben damit zu färben: Weiter nimm 4. Gran Ambra-Gris, 2. Gran Muſcus, reibe beydes mit ein wenig Zuckercandi unter einander/ thue es in ein Gläßlein/ und gieß darauf ein halb Loth Spiritus Roſarum, laß es auch 24. Stunden ſtehen/ miſche es mit Roſſolis, und laß durch ein ſauber Tuch lauffen.

Item: Nimm einige Maaß Brunnen-Waſſer/ laß es wohl kochen/ und faſt wieder laulicht werden/ nimm her-

nach einerley Art wohl-riechender Blumen / blättere ſie ab / und lege die Blätter in einem Topff / und gieß von dem Waſſer darauf / bis die Blätter bedecket ſeyn / mache es mit andern Blumen-Blättern eben ſo / und begieſſe ſie mit Waſſer / ſo wird ſolches / indem es darauf erkaltet / den Geruch der Blumen an ſich ziehen. Dieſe müſt ihr hernach mit einem Schaum-Löffel ſauber heraus nehmen und abtropffeln laſſen. Endlich gieſſet ihr alle das Waſſer in einem Krug zuſammen / und auf jede 3. Maaß Waſſer nehmet ein Maaß guten Brandwein / thut 4. Maaß zuſammen / hierzu noch anderthalb Maaß geläuterten Zucker / etwas deſtillirten Canehl / und auch Anis-Eſſentz. So das Roſſolis etwan zu ſüß würde / kan man mehr Brandwein hinzu thun. Hierauf noch etwas Muſcus und Ambra, und damit filtriret / ſo iſt es fertig / und hält ſichs ſehr lange.

Das ſchwache Roſſolis, ſo auch di Populo genennet wird / zu machen / iſt eben wie das vorige / nur daß man mehr gekocht Waſſer / und weniger Brandwein nimmt; Auch muß man bey Zubereitung alles Roſſolis in Obacht nehmen / daß man den Zucker / indem man ihm clarificiret oder läutert / nicht zu viel kochen läſt / weil er ſich ſonſt in dem Roſſolis candiſiret / und Wolcken darinn machet.

Wer den Ambra wohl præpariten will / daß er nicht mehr Effect in denen Liquoribus als alle Eſſentzen thue / der muß nehmen 4. Gran Muſcus, eben ſo viel Ambra und ſeinen Hut-Zucker / eines Eyes groß / ſolches alles wohl zuſammen pulveriſiren in einen ſteinern Mörſel / folgends in viel Papieren wohl eingewickelt zum Gebrauch verwahren. Den Zucker wohl zu läutern: So thut in eine Pfanne 3. Nöſſel Waſſer / mit einem Weiſſen von Ey / rühret es wohl unter einander / nehmet hernach 6. Pfund Zucker / und werfft ihn in ſolches Waſſer / laſt ihn darinn ſchmeltzen und kochen; Er muß aber immer mit dem Schaum-Löffel umgerühret werden / daß er ſich nicht anlege. Wann er wohl im Kochen auffſteigen will / ſo müſt ihr ihn von Zeit zu Zeit mit Zugieſſung kalten Waſſers dämpffen. Hierauf nehmet ihn vom Feuer / und ſeyhet ihn durch.

Anitzo iſt der Roſſolis-Handel in der Frantzoſen / Italiäner und Juden Händen / da abſonderlich dieſe letztere offt allerhand Gemiſch zuſammen machen / welches die groſſen Herren hernach trincken / und ihnen noch wol für eine Bouteille einen Gülden oder Thaler bezahlen müſſen / die nicht 15. Creutzer wehrt iſt. Allein es bleibet dabey: Mundus vult decipi, vornehme Leute wollen bedienet ſeyn. Vide ein mehres von der Zubereitung des Roſſolis unter dem Worte **Italiäniſche Mahlzeiten.**

**Rothe Rüben** / deren ihre Zubereitung geſchiehet folgender geſtalt:

Wann

Wann man ihnen die Blätter bis an den Kopf abgeſchnitten / auch die Kron-Wurtzel beſchabet hat / ſiedet oder erweichet man ſie auf dreyerley Manier: Im Waſſer/ im Ofen/ und in der heiſſen Aſchen. Wenn ſie gahr ſind/ ziehet man die Haut ab / und leget ſie in Wein-Eßig und Saltz; Darinnen halten ſie ſich bey ſieben und acht Tagen lang/ ehe ſie verſchimmlen/ oder ſauer werden / wann ihr ſie nur täglich umſchüttet / und mit Wein-Eßig bedeckt haltet. Hiervon könnet ihr zum Fricaſſiren nehmen / und ſolche in Scheiben ſchneiden/ und in eine Pfanne thun/ mit Butter/ Saltz und klein geſchnittenen Zwiebeln; Welche Zwiebeln aber man zuvor etwas braun werden läſſet/ ehe man die rothen Rüben hinein ſchüttet: Würtzet ſie hernach mit ein wenig Saltz und Wein-Eßig / von dem / worinnen ſie gelegen. Will man/ ſo kan man auch ein wenig Pfeffer daran thun. Man kan ſie auch im Salat mit Baum-Oehl oder geſchmoltzener Butter eſſen/ auch allerhand Figuren (die Kräuter-Salaten damit zu bezieren) daraus ſchneiden/ welches lieblich anzuſehen iſt.

Von dem Temperament der rothen Rüben vide ein mehres unter dem Wort **Rüben**.

**Roth-Schwäntzigen / Ruticilla, Phœnicurus**, iſt ein mit den Roth-Kähligen verwandtes Vögelein / wird aber eben ſo wenig als dieſes ſonderlich zur Speiſe gebraucht.

**Rüben/ weiſſe/ rothe/ gelbe/ und Stech-Rüben.** Die erſte Sorte bauet man bey uns auf den Acker/ und können ſelbige füglich getheilet werden: (1) **Ihrer Geſtalt nach**/ in **runde Rüben**/ welche Rapa ſativa rotunda, ſive Mas, und in **lange**/ welche Rapa ſativa oblonga, ſeu Fœmina, heiſſen. (2) **Nach ihrer Farbe**/ da dann ihre inwendige Subſtantz hier zu Lande allein **weiß**; Wiewohl nach Bauhini Zeugniß / eine Art derſelben im Elſaß gefunden wird/ welche in- und auswendig **gelb** ſind. (3) **Ihrer Gröſſe nach**/ in die **allergröſten**/ wie die von 40. Pfunden bey dem Plinio lib. 18. c. 13. Darnach in die **mittelmäßigen** / wie die **Knollen** / und unſere alſo genannte **Waſſer-Rüben**/ weil ihr Geſchmack wäſſerig oder ſtumpf iſt; Und in die **kleinen**/ welche einen lieblichen und würtzhafftigen Geſchmack haben/ darunter dann die **Teltowiſchen**/ **Mörſeburgiſchen** und **Nürnberger** / auch neben ihnen die **Friſackiſchen** den Ruhm behalten.

Was das Temperament der Rüben betrifft / ſo iſt zwar ihr Saame hitzig und trucken; Jedoch die rohe Wurtzeln / ſonderlich der benannten Waſſer-Rüben/ ſind ohne Zweifel kalt und feucht: Die kleinen Teltowiſchen aber/ und ihres Gleichen / ſcheinen etwas Wärme zu haben/ oder moderat darinn zu ſeyn. Im übrigen leget Galenus lib. 2. Aliment. facult. c. 62. den Rüben gar ſchlechten Ruhm bey/ in-

indem er ſchreibet: Sie ſeyn hart zu verdauen/ geben dickes und rohes ſafftiges Blut/ bleheten/ und beſchwerten den Magen; Er ſetzet aber ſelbſt hinzu/ wann ſie nicht wohl gekochet worden. Weil dann bey uns ſo leicht niemand die Rüben roh iſſet/ auch jeder der kleinen am meiſten ſich befleißiget/ als hat man ſich ſo groſſes Schadens daher nicht zu befahren; Jedoch bleibet das Blehen/ auch bey guter Zubereitung/ kaum aus.

Die Rüben werden theils friſch verbrauchet/ theils im Keller den Winter über vergraben. Das Einmachen aber mit Saltz und Eßig/ deſſen doch auch ſchon Galenus an bemeldtem Ort gedencket/ in Teutſchland nicht gebräuchlich.

Ihre Zubereitung in der Küche geſchiehet/ daß wann man ſie geſchabet/ ſo ſchneidet man ſie in Stücken/ wäſcht ſie hierauf in warmen Waſſer/ und thut ſie hernach in ſiedendes Waſſer/ und läſt ſie darin mit Fett oder Butter wohl ſieden/ ſtürtzet ſie hierauf um/ läſt ſie ablecken/ und fricaſſiret ſie mit Butter; Auch iſſet man ſie mit Fleiſch-Brüh/ und ſonderlich auf dem Schaaf-Fleiſch.

**Rothe Rüben**/ welche auch **Beiß-Rüben** genannt werden/ haben ihren Nahmen von der rothen Farb ihrer Wurtzeln. Was ihr Temperament belanget/ können ſolche vor mäßig/ feucht und warm paſſiren; Sonderlich wann ſie mit Meer-Rettig eingemacht/ da dann die Wärme nach des Condiments Eigenſchafft/ auch einen höhern Grad der Hitze erlangen muß. Vide **rothe Rüben**.

**Stech-Rüben**/ Napus ſativa, iſt eine Art länglichter Rüben/ an welchen der Stengel/ Blumen und Saamen ſich mit den Rüben/ die Blätter und Wurtzeln aber mit den Rettichen mehr vergleichen.

In den Apothecken brauchet man ihren Saamen/ welcher hitzig und trucken; Aber in der Küchen die Wurtzeln/ und zwar die kleineſten unter ihnen/ weil die groſſen gemeiniglich peltzig ſeyn. Die kleinen ſind ſehr lieblich von Geſchmack/ alſo daß ſie von einigen auch roh mit Saltz gegeſſen werden; Und gleichwie ſelbige die vorgemeldete Teltowiſche Rüblein an Würtzhafftigkeit in etwas übertreffen/ alſo haben ſie ohne Zweifel auch etwas mehr von Wärme in ſich/ und ſind um ſo viel weniger Windhafftig und ungeſund.

Ihre Zubereitung in der Küchen iſt eben wie bey denen andern Rüben.

**Rüben-Kerfel** / Cicutaria bulboſa oder Pannonica, Bulbocaſtanum, Coniophyllon, Myrrhis cicutaria, **Napen-Kerfel.** Ihre Wurtzel gleichet den Stech-Rüben/ das Kraut dem Kerfel/ oder vielmehr dem Schirling. Im Frühling/ wann die Blätter erſt herfür kommen/ ſind die Wurtzeln rund wie kleine Küglein/

lein/inwendig gantz weiß/ auswendig mit einem ſchwärtzlichen Häutlein bezogen; Selbige dienen zu Salaten/ und ſind am Geſchmack/ wann ſie verwellet werden/ faſt lieblicher/ als die folgende Rüben-Rapuntzel. Nachdem aber mit fortgehendem Sommer das Kraut zunimmt/ werden die Wurtzeln länglicht/ und dienen alsdann nicht mehr zum Salat.

Dem Geſchmack nach ſcheinen dieſe runde Würtzlein nicht überzuſchreiten weder in der Hitze/ noch in der Kälte/ ſondern ziemlich temperirt zu ſeyn.

**Rüben-Rapuntzel/** Rapunculus eſculentus. Die Wurtzeln ſind eines ſehr lieblichen Geſchmacks/ und entweder gantz temperat, oder gehen doch über den erſten Grad der Wärme nicht. Man kochet ſie an Fleiſch und Fiſch/ oder in Geſund-Suppen/ oder bereitet ſie zum Salat. Die unterſten Blätter können gleichfals genutzet werden/ oder auch beyderley zuſammen/ alſo daß man die Wurtzel ſchabet/ und ſie hernach ſamt den Blättern mit einer Erbs-Brühe abkochet.

**Rübe-Rettig/** vide **Rettig.**

**Ruckette/** Eruca latifolia alba, vel ſativa, Ruchetta Italorum, Raucke/Garten-Raucke. Einige nennen den Saamen davon weiſſen Senff/ weil er dem gemeinen Senff-Saamen gleichet; Wiewohl dieſer jenem viel weichet/ und auch zwiſchen Ruckette und Senff/ was die Geſtalt am Gewächſe betrifft/ ein groſſer Unterſchied iſt.

Die Arabiſchen Medici ſetzen die Ruckette im erſten Grad der Feuchte; Weil aber ſolche nur ein Humor excrementitius, der eigentlich zu dem Temperament nicht gehöret/ als iſt des Hoffmanni Meynung die beſte/ welcher die Ruckette in dem dritten Grad der Hitze und Trockene ſetzet.

Ihr Küchen-Gebrauch iſt/ daß man ſie mit Endivien/ Portulac und andern kühlenden Kräutern vermiſcht/ ſonderlich bey Gallſüchtigen/ als denen die Ruckette ſonſt viel zu hitzig iſt. Vor die Phlegmatiſchen aber dienet ſie/ ihre ſchläfferige Natur aufzuwecken. Des Winters vertritt der Ruckette Stelle die Winter-Kreſſe/ als welche auch eine Art der Raucke iſt/ vide **Kreſſe.**

**Rummeldeiß/** vide **Bier.**

Runda, ein Sauff- und Debauchanten-Terminus, durch welchen/ ſonderlich bey Handwercks-Burſchen/ das Bier in den Leib convoyret wird; Wie dann die Bier-Fiedler und Sack-Pfeiffer ſich ſchon artlich auf ſolche Sauff-Concerten verſtehen/ und das Dinellula, als einen lieblich wiederſchallenden Echo, mit ihren Baß-Geigen/ Pohlniſchen Bock/ Hack-Brett und Sack-Pfeiffen zu accompagniren wiſſen. Zu läugnen ſtehet es nicht/ daß offt Ergötzlichkeit

halber auch bey modeſten und vornehmen Compagnien und Gelagen dergleichen Runda angeſtimmet werden/ſo bald aber allerhand lahme Zotten und Poſſen / und ärgerliche Sauff-Lieder vorhergehen / iſt es ſündlich/ ärgerlich und verdammlich/ und dannenhero in wohl-policirten Städten/ſonderlich des Sonntags/in keinen öffentlichen Gaſt-Höfen zu leiden / ſondern ſcharf dagegen zu verfahren.

Es kommt aber das Wort Runda von der Runde her / da einer dem andern zutrinckt/ und der Krug oder Becher rund herum gehen muß / bis jeder die ihm zugebrachte Portion und Geſundheit bis auf den Grund & ad unguem usque, auf das Nägelein ausgeleeret ; Was alsdann vor ſchöne Harmonien dabey vorgehen/ wie aus vollem Halſe von denen beſoffenen Schwelgern geſchryen/mit denen Füſſen geſtrampfet / die Baß-Geige/ Trompeten und Trummeln geblaſen und gerühret/ auch aus vollem Halſe gejauchzet wird / ſolches iſt mehr als zur Genüge bekandt.

## S.

Sachſens Victualien und Speiſen ; Solche ſeynd in dieſem fruchtbahren / und was unter andern auch die Haus-Haltung betrifft/ſehr wohl eingerichtetem Lande/ ſehr gut und häuffig zu finden : Indem die gütige Natur den Gerſten zu dem Bier / ſonderlich aber den Wein an vielen Orten häuffig hervorbringet; Wie dann die um Dresden und Meiſſen wachſende Weine/ wann ſie etliche Jahre gelegen / dem Rheiniſchen faſt gleich kommen. Dieſen folgen die Torgauiſchen und Naumburgiſchen/ und endlich die Jeniſchen / welche die ſchlechteſten / und nicht viel beſſer als Eſſig ſeyn. An Feld- und Garten-Früchten hat Sachſen einen Uberfluß/ und es ſey/ daß das Clima und der gute Boden/ oder auch der Menſchen Fleiß viel beytrage / ſo wird man ſonderlich die Garten-Früchte in allerhand Sorten viel vollkommener als in andern Ländern finden. Das zahme Fleiſch an Rindern / Schaafen/ Hameln und Schweinen/auch ſo gar an jungen Ziegen / als welche gleichfals ſehr häuffig in Sachſen verſpeiſet werden/ iſt ebenfals ſehr ſchmackſam / und ſo häuffig/ daß einige benachbahrte Provincien, wann ſie fettes Vieh haben wollen/ ſolches aus Sachſen holen müſſen. Das Geflügel-werck iſt in Abondantz/ und bezeugen ſolches inſonderheit die delicaten Leipziger Lerchen.

Von dem hohen Wildpret können gleichfals die ſtattlichen Jagden/welche ſowol der hohe Lands-Herr/als die Nobleſſe hat/ Zeugnüß geben. Von ausländiſchen Delicateſſen und Gewürtzen wird dem gantzen Lande/ vermittelſt denen Leipziger- und Naumburger-Meſſen / wie auch von ihren eigenen Kauff-Leuten ſo viel zugeführet/

daß ſie keinen Mangel daran leiden/ und auch wegen der Urſachen/ die wir in unſerer **Beſchreibung der Meſſen und Jahr-Märckte** angeführet/ über hohen Preiß ſich nicht zu beſchweren haben. In Summa, daß das Sachſen eine faſt unerſchöpfliche Speiſe-Kammer ſey/ hat die Einquartirung der gantzen Schwediſchen Armée, welche weit über ein Jahr gewähret/ und bey welcher den feindlichen Soldaten hat reichlich aufgeſchaffet werden müſſen/ mehr als zu viel ausgewieſen; Wiewohl es manchen armen Land-Mann ſauer genug angekomen/ wann es nicht der Höchſte durch die bisher darauf erfolgte fruchtbahre Jahre wieder erſetzet hätte. Indeſſen iſt auch ferner aus der Königlichen und Chur-Fürſtlichen und ſo vielen andern Fürſtlichen Neben-Hoffhaltungen/ denen Tafeln ſo vieler Miniſtrorum und anderer vornehmer Einwohner/ ſonderlich aber aus denen dreyen groſſen Leipziger-Meſſen/ auf welchen ſich ſo viel 1000. Frembde einfinden/ leichtlich abzunehmen/ was dieſes edle Land an Victualien ausgeben müſſe/ als welches an Fiſch-Teichen/ und darinn enthaltenen wohl-geſchmackten Fiſchen/ in den Gebürgen aber an Forellen einen ſtattlichen Vorraht hat. Nur will das Holtz an etlichen Orten/ ſonderlich in Leipzig/ theuer fallen.

Es contribuiret aber zu Sachſens Victualien-Uberfluß nicht wenig der Einwohner Spahrſamkeit und Häuslichkeit; Jene beruhet darinn/ daß Bürgerliche Perſonen ehrbar und modeſt, jedoch auch nicht übermäßig leben/ und obgleich der Einwohner viel ſeyn/ ſolche ſich doch/ ſonderlich in den kleinen Städten/ genau behelffen: Hingegen aber auf denen Adelichen Gütern und Meyer-Höfen alles in groſſer Menge/ bey gemeinen Leuten aber zu ihrer Haus-Nohtdurfft/ ſo viel als ihnen möglich iſt/ zugezogen wird. Wegen des ſchönen Weitzens/ der in Sachſen wächſt/ iſt das Leipziger Mehl weit und breit berühmt/ und wird dem Nürnberger faſt gleich gehalten; Wie dann auch das Sächſiſche Frauen-Volck allerhand Gebackenes daraus zu machen weiß. Die Oberdammer Ziegen-Käſe ſeynd auch berühmt/ und werden eben wie das Leipziger Brod häuffig von Frembden aufgekaufft/ und nebſt dem aufgetrucknetem Obſt mit nach Hauſe geführet.

An geſunden und wohl-ſchmeckenden Bieren hat Sachſen gleichfals keinen Mangel/ wie dann das Eulenburgiſche/ Wurtziſche/ Naumburgiſche und Torgauiſche/ welches ſonderlich gut Geblüht machet/ und mit ſeinen würtzhafften Geſchmack das Hertz ſtärcket/ ſehr beliebt iſt. Wie ſtattlich der Raths-Keller in Leipzig mit allerhand frembden Bieren/ und ſonderlich dem Zerbſter/ Rosmarien-Bier/ Breyhan und Duckſtein/ verſehen ſey/ giebt die tägliche Erfahrung; Hingegen iſt der Leipziger **Raſtrum**/ der Je-

niſche Dorff-Teufel/ der Wittenbergiſche Kuckuck/ denen oberzehlten nachzuſetzen: Wiewohl auch manche durſtige Seele bey heiſſer Sommers-Zeit ihre Erquickung daran findet. Die wohl-beſtellten Gahr-Küchen/ welche inſonderheit in Meß-Zeiten denen Fremden wohl zu ſtatten kommen/ ſeynd auch nicht mit Stillſchweigen zu übergehen; Inſonderheit aber die trefliche Wein-Keller in Leipzig/ und unter ſolchen der Auerbachiſche/ in welchen noch ein groſſes Stück-Faß gewieſen wird/ auf welchem der Doctor Fauſt aus beſagten Keller ſoll hinaus geritten ſeyn. Dieſes alles aber übertrifft das groſſe Faß auf der Veſtung Königſtein/ von welchem unter dem Wort **Fäſſern** ein mehres zu leſen iſt.

**Saffran**/ Crocus, aus dem Griechiſchen Wort *Crocis*, welches ein **Faden** oder **Zäſerlein** bedeutet/ hergenommen; Indem der Saffran nichts anders iſt/ als die gelbe Zäſerlein einer Purpur-farben Blumen an dem Croco ſativo. Vor Zeiten hat man dieſes Gewächſe nur in denen Morgen-Ländern/ ſonderlich auf den Berg Coryco in Cilicia gebauet/ und von dannen/ als ein fremdes Gewürtz in Teutſchland gebracht. Heut zu Tage aber bauet man es in Calabria, wie auch in Oeſterreich und Böhmen/ und zwar iſt der Oeſterreichiſche beſſer als aller Saffran/ der aus Italien/ Franckreich oder Spanien kommen kan.

Sein Temperament iſt hitzig im 2. Grad/ und trucken im erſten. Er hat eine ſonderliche durchdringende Krafft/ das Hertz zu ſtärcken/ den Schlaff gelinde zu befördern/ ſo aber zu viel daran gerochen wird/ beſchweret er das Haupt; Ja/ in zu groſſer Menge genoſſen/ thut er viel Schaden/ bringet auch wohl gar den Menſchen ums Leben.

Im Einkauff muß man genaue Acht haben/ daß er nicht verfälſcht ſey/ welches mit denen gelben Blumen einer gewiſſen Dieſtel/ Cnici ſativi ſive Carthami officinarum, C. B. **wilder Saffran** genannt/ item auch mit denen Zäſerlein des geräucherten Fleiſches geſchiehet/ worauf die betrügeriſche Juden treflich zu lauffen wiſſen.

**Säffte**/ Succi, Fr. *des Sucs, Liqueurs*, ſolche ſeynd in denen Officinen unterſchiedliche/ als condenſati & concreti, liquidi, inſpiſſati & alterantes, deren Zubereitung in Schröders **vollſtändiger Apotheck** lib. 2. cap. 82. zu erſehen iſt. In unſern Haushaltungen und Küchen haben wir den Safft von Aepfeln/ Birnen/ Beonien/ Berberis/ Erdbeeren/ Himbeeren/ Johannisbeeren/ Iſopen/ Kirſchen/ Klatſch-Roſen/ Maulbeerē/ Nägelein/ Quitten/ Roſen/ Süß-Holtz/ Violen/ Weinbeeren/ Citronen/ 2c. welche alle eine kluge/ fleißige/ curieuſe, Kunſt-erfahrne/ vor allen aber wohlhabende Haus-Mutter/ beyzeiten anſchaffet/

ſchaffet/ meiſtentheils auch wohl ſelbſt kochet/ und zubereitet/ ſelbige hernach fleißig und ſorgfältig in ihrer Speiſe-Kammer verwahret/ und was davon in die Küche oder auf die Tafel nöhtig iſt/ ausgiebet.

Nicht allein aber dienen die Säffte in der Küchen/ und an die Speiſen/ ſondern ſie laſſen ſich auch zur Erhaltung der Geſundheit und Curirung vieler beſchwerlichen Kranckheiten gar nützlich gebrauchen. **Der Safft aus Eichen-Bäumen** iſt ein herrliches Mittel vor den Blut-Fluß. **Der Hollunder-Safft** curiret die Waſſerſucht. **Der Safft des Ulmen-Baums** das Fieber.

Von dem **Wall-Nuß-Baum** wollen einige alte Scribenten, daß die erſten Menſchen nichts anders als Nüſſe gegeſſen/und dadurch ein ſo langes Leben erhalten hätten; Daher ſie auch die Wall-Nüß dem Gott Jupiter gewidmet/ und deswegen *Juglans* quaſi *Jovis glans* genennet worden.

Das *Manna* in Calabrien ſoll eine Evaporation aus den **Eſch-** und **Lerchen-Bäumen** ſeyn/ und der Safft aus dieſen Bäumen wird/wann er eingeſotten/ ſo ſüß als Zucker.

Sonderlich iſt der **Bircken-Safft** eine Univerſal-Medicin wider den Stein und Nieren-Beſchwerung. Ein Haus-Vater/ welcher im May Monaht etliche Boutellien davon füllen läſſet/ und ſolche oben ein paar Finger hoch mit Baum-Oehl gieſſet/ wird nicht allein des Sommers über einen guten Labe-Trunck/ſondern auch einen unſchätzbahren Lebens-Balſam daran haben/ welcher den gantzen Menſchen erquicket/ die Hitze der Leber vertreibet/ die Colica und Nieren-Schmertzen curiret/und den Menſchen bey beſtändiger Geſundheit erhält.

Der **Safft** oder die **Thränen**/ ſo man von den **beſchnittenen Weinſtöcken** auffangen kan/ hat auch ſeine ſonderbahre Tugenden in der Medicin, und ſoll ein gut Remedium wider den Blaſen- und Nieren-Stein ſeyn.

**Das** *Gummi* **an den Weinſtöcken**/ wann man ſolches in Wein zergehen läſt/ und des Morgens davon trincket/ thut gleichen Effect. Ein Glaß von dieſem Saffte/ macht einen von Wein truncknen Menſchen gantz wieder nüchtern; Und ſo man ſolchen ein Jahr durch an die Sonne ſetzt/ wird er ſo dick als Honig werden/ und ein unſchätzbahrer Balſam vor alle Schäden und Wunden ſeyn.

**Der Safft des Eſchen-Baums** ſoll gut wider den Gifft und Schlangen-Biß ſeyn/ auch eine Wunderwürdige Heilungs-Krafft an ſich haben/ ſo/ daß kein ſo ſouverainer Mittel vor die Heilung der Wunden und vergifftete Schäden/ als eben der Safft vom Eſchen-Baum iſt; Wie dann nach Plinii Zeugniß die Schlange den Eſchen-Baum fliehet/ ſo gar/ daß/ wann man um eine Schlange einen Kreyß machen/ und auf eine Seite

Eſchen-Baums-Blätter / auf der andern aber Feuer machen ſollte / ſie ſich eher durch das Feuer als über die Eſchen-Blätter davon machen ſollte. Zum Tafel-Gebrauch ſey genug / daß diejenigen / die ſich vor Gifft-Nachſtellungen fürchteten / nur ein Gefäß von dieſes Baumes-Holtz machen laſſen / ſo wird das vergiffte Getrăncke / ſo darein gegoſſen wird / ſeine Würckung verlieren. Ja / wann man würcklich Gifft bekommen / ſo nehme man nur von dem Safft des Eſchen-Baums / man wird daran ein trefflich Antidotum befinden.

Von dem **Safft des** *Sycomori* läſt ſich auch mit groſſer Menage und wenig Maltz / ein herrlich Bier machen; Alſo / daß es dem berühmteſten Mertz-Bier an Krafft und Tugend weit vorzuziehen. Ein gewiſſer Author ſchreibet / man ſoll dieſen Safft von Sycomoro oder wilden Maulbeer-Bäumen / in Gläſerne Bouteillen thun / und ſolche an die Sonnen ſetzen. Wann es eine Zeitlang geſtanden / ein ſtück Weiß-Brodt / ſo wohl ausgebacken / hinein werffen / bis es zu gähren anfänget; Alsdann nimmt man das Brodt wieder heraus / gieſt den Safft wieder in andere Boutellien, wirfft ein paar Gewürtz-Nägelein hinein / und verwahret ſie wohl mit Korck und Wachs / ſo kan man dieſes Getrăncke / und alſo auch alle andere abgezapffte Baum-Säffte / das gantze Jahr durch / bey guten Geſchmack und heilſahmer Würckung erhalten. Ein gleiches könnte mit dem im Frühlinge aus dem beſchnittenen Wein-Stock gezogenen Wein geſchehen; Alſo / daß / wann er hernach ausgegähret / und mit ein wenig Canehl oder Nägelcken wäre præpariret worden / man das gantze Jahr über einen raren Trunck daran haben wird.

Es ſind aber verſchiedene Arten / die Säffte aus den Bäumen zuziehen: Entweder flieſſet der Safft aus vielen Bäumen von ſich ſelbſt / und verwandelt ſich in ein Gummi / wie ſolches bey dem Myrthen / Storax, Bdellium, Benjoin, Gummi Takamahaka, und allen übrigen Gummien obſerviret wird.

Ferner wird auch der Safft durch Einſchneidung der Schaale oder Borcke / wenn darauf die Sonne ſolchen ausziehet / verurſachet / wie bey der Aloe, Scamoneé, Mohnen ꝛc. zu ſehen.

Drittens / ziehet man auch den Safft heraus / durch die Contuſion oder Zerquetſchung und Auspreſſung / wie alle öhligte oder wäſſerigte Säffte / ſo man aus denen Blättern / Blumen / Früchten und Saamen preſſet.

Vierdtens / ziehet oder diſtilliret man auch ſelbigen durch Hülffe des Feuers heraus / ſo geſchiehet / wenn die Pflantzen erſtlich aufgetrocknet / und hernach mit Hülffe eines Liquoris ausgezogen werden.

Das beſte Mittel aber iſt / wann man ſolche Säffte in groſſer Quanti-

tät

tät haben will / daß man von der Mit-tags-Seite des Stammes den Baum gantz herdurch / bis an die Norder-Seite / etwan auf einen Daumen breit nach durchbohre / und zwar ſolcher geſtalt / daß man allezeit mit dem Bohrer etwas ſchraat in die Höhe gehe / damit alſo der Safft deſto beſſer von obenwerts herunter flieſſen könne / und iſt gut / wenn man dabey in Acht nimt / daß das Loch in dem Stamm / nahe unten bey der Erden gemachet werde; Auf ſolche Weiſe wird der Stamm nicht verdorben / und der Safft kan auch deſto leichter aufgefangen werden.

Die Zeit / die Säffte alſo aus den Bäumen zu ziehen / iſt vom Febr. bis mitten zum May; Doch muß ein Unterſcheid nach der Land- und Baum-Art gemachet werden. z. E. Ein Wall-nuß-Baum wird nicht eher als bis zu Ende des Martii angezapffet. Die Pappel- und Eſchen-Bäume ſeynd ſchon um den Matio voller Safft / und der Sycomorus giebet auch bey der gröſten Kälte ſeinen Safft von ſich / alſo / daß die Tropffen deſſelben im Herunterflieſſen zu Eiß werden.

Im Herbſte geben die Bäume keinen Safft von ſich; Wann der Frühling trucken / kan man wenig Safft heraus kriegen / iſt er hergegen naß / ſo bekommt man deſto mehr.

Die Terebration oder Bohrung des Baums wird am beſten des Mittags / da es am wärmeſten iſt / verrichtet / weil ſo dann die Säffte am meiſten in Bewegung ſind / und durch die Hitze getrieben werden / und iſt ſolches recht die Deſtillier-Kolbe der Natur / von welchen die Menſchen mit ihren Deſtilliren gleichſahm den Proceſs gelernet haben.

Diejenigen Bäume / ſo am meiſten Safft geben / ſind folgende: Der Pappel-Baum / die Eſchen / der Ahorn oder Maßholdern / der Sycomorus, die Weyden / die Bircke / der Nuß-Baum / die Eiche und der Ulm-Baum ꝛc.

Der gelehrte Schottländer / Ritrajus, ſchreibet / daß er aus eigener Erfahrung wiſſe / daß man im Frühlinge aus dem Bircken-Baum in einem Monath ſo viel Safft ziehen könnte / daß / wenn man ſelbigen wägen wolte / es im Gewicht den gantzen Baum / mit allen Aeſten / Blättern / Zweigen und Wurtzeln gleichen oder übertreffen würde.

*Sagan*, vide *Banquet*.

**Salarium, eine Beſoldung oder Lohn.** In den alten Zeiten wurde das Wort *Salarium* genommen vor die Speiſe / unter welchen den vornehmſten Platz das Saltz hatte; Gleichwie Vaſarium das Geld genennet wurde / welches man denen in die Provintzien verreiſenden Obrigkeitlichen Perſohnen / zur Einkauffung allerhand Hauß- und Küchen-Geräth / aus den gemeinen Schatz-Kaſten auszahlte. Honorarium Vinum, wurde der Schenck-Wein genannt / den man Kö-

Königen und Fürſten Ehren-halber verehrte; Wie alſo noch in vielen Teutſchen Reichs-Städten gebräuchlich iſt / daß / wann fremde Potentaten und vornehme Herren daſelbſt durchreiſen / der Magiſtrat ihnen Wein / Haber und Fiſch / auch wol Wild und ander Fleiſch / und Victualien zu verehren pfleget / und ſolches durch ihre Raths-Diener in ſonderbahren Habit / und mit beſondern Ceremoniel, nach ihren Quartieren überbringen läſt. Hordearium, wurde die Portion Gerſten genannt / welche die Römer ihren Reutern zum Pferd-Futter gaben; Und Uxorium dasjenige / ſo von denen Perſohnen / die keine Weiber hatten / oder wie es unſere alte Teutſche nenneten / von denen Hageſtoltzen Jährlich gefordert wurde.

Salate / Acetaria, Fr. *de la Salade.* Unter ſolchen iſt bey uns der bekannteſte und gewöhnlichſte / der **Lactucken-Salat**; Dieſer / er ſey groß oder klein / ſo kan man ihn mit Eßig und Baum-Oehle eſſen. Etliche / als die Römiſche Lactucke / ſchicket ſich wohl mit Zucker: Man thut ſie auch als ein ſchönes Kraut in Suppen / ſelbige / wann ſie ſich ſchlieſſen / kan man eben auch wie den Kohl ſieden; Auch kan man ſie durch die Brat-Pfanne lauffen laſſen. Das iſt: Wann man gebraten Speck / Schmaltz / oder ander Fett nimmt / und ſie 2 oder 3mahl in die Brat-Pfannen umkehret / hernach herauszlehet / abtröpffelt / und in die Suppen thut. Wann ſie in die Saat ſchieſſen / und zu blühen beginnen / ſonderlich die Römiſche / ſo ziehet man den inwendigē Ausſchößling heraus / worinnen ein Stengel ſtecket / welcher trefflich köſtlich iſt / wann er auf die Art wie die Zucker-Wurtzel-Suppe zugerichtet wird; Man ziehet ihn aber zuvor die Haut ab / zermalmet ihn hernach in ſolcher Suppen / daß ſie einen Geſchmack davon komme / weil er ſonſt wegen ſeiner Süßigkeit ungeſchmack iſt.

Mehrere Salat-Kräuter ſeynd auch / **der Dragun / die Kreſſe / Endivien** / Portulac, **Hirſch-Horn / die Pimpinelle / Sauerampff / die Rapuntzel / der weiſſe und rothe Kohl / der junge Hopffen** / und viel andere wohl-riechende und geſunde Blumen und Kräuter mehr / die man alle einen guten Salat daraus zu verfertigen / mit Oehl / Wein-Eßig und Zucker wohl zubereiten kan; Dann je mehrerley Kräuter zum Salat kommen / je beſſer ſelbiger ſchmecket. Die **Knöpfflein** von den Hollunder oder Flieder unter dem Salat gemenget / ſeynd gut einen offenen Leib zu machen. **Zucker-Wurtzel / Rüben / Kerffel / Haber-Wurtz / Wegwarten** oder Chichorien-**Wurtzel** / und unter den Früchten die **Gurcken** / geben auch einen guten Salat; Zum Zierath thut man hinzu die **Blumen** von Borrage, **Ochſen-Zungen / Leber-Blumen / Indianiſche**

ſche Kreſſe. Reiche und Vornehme/ ſonderlich aber delicat- lebende Leute nehmen auch manchmahl an ſtatt des Baum-Oehls/ Mandel- oder Citronen-Oehl/ und an ſtatt des Eſſigs Citronen-Safft. Vide ein mehres hiervon unter dem Worte *Condimenta.*

Was einsmahls der verſtorbene König in Spanien/ Carolus II. dieſes Nahmens/ Seiner erſten Gemahlin/ der Mademoiſelle d' Orleans, vor einen koſtbahren / aber uneßbahren Salat/ mit eigenen Händen zubereitet habe/ davon wird folgende Beſchreibung Nachricht geben. Die Topaſen præſentirten das Oehl/ die Rubinen den Eſſig/ die Perlen und Diamanten das Saltz/ die groſſe Anzahl der Schmaragden aber den grünen Salat ſelber/ welche alle gantz aufgehäufft in einer güldenen Schüſſel der Königin zugeſandt worden.

**Salbey**/ Salvia major & minor aurita & non aurita, **edle Salbey**/ die aber Pinnas oder Oehrlein hat/nennet man **Creutz-Salbey**/ iſt ihrem Temperamente nach im 3. Grad der Hitze und Truckene; Ihr Küchen-Gebrauch iſt mit den friſchen Blättern die Hammel-Braten zu ſpicken/ welche davon einen guten Geſchmack bekommen/ oder auch dieſelbe mit Eyern in der Pfanne zu backen. Die Salernitaniſche Schule rühmet im 60. Capitel der Salbey Kräffte in folgenden Verſen:

Cur moriatur homo, cui ſalvia creſcit in horto
Contra vim mortis non eſt medicamen in hortis
Salvia confortat nervos, manuumque tremorem
Tollit, & ejus ope febris acuta fugit
Salvia Salvatrix, naturæ conciliatrix.

In dem Herbſte wird von der Salbey ein köſtlicher Tranck gemachet/ der ſehr geſund iſt / er vertreibet nemlich den Huſten/ erwärmet die Gebähr-Mutter/ reiniget die Leber/ und ſtärcket den Magen/ dienet auch zu allen kalten und phlegmatiſchen Gebrechen des Haupts/ wie auch wider die Schwindſucht: Gleich alſo ſtärcket auch das gebrannte Salbey-Waſſer den gantzen Menſchen; Das Decoctum, oder der Salbey-Thée ſtillet das Blut/ reiniget die wüſten Schäden/ vier Loth davon getruncken/ treibet die todte Geburt; Gebranntes Salbey-Waſſer benimmt die Seiten-Schmertzen/ ſtärcket die zittrende Glieder/ bricht alle inwendige Apoſtemata oder Geſchwür/ ſtärcket und reiniget das Gehirn/ 40. Tage davon getruncken/ heilet es die anbrüchige Leber/ und hat noch viel andere gute Eigenſchafften mehr an ſich.

*Salſamenta*, vide **Fiſche.**

*Salſamenten-Pudre*, vide *Condimenta.*

*Salſifix*, vide **Haber-Wurtz.**

Saltz/ Sal, Fr. *du Sel*, das beſte Condiment und Gewürtz/ welches der Menſch/ ſo er anders geſund bleiben ſoll/ haben muß/ iſt dreyerley: Entweder (1) ein aus der Erden gegrabenes/ oder (2) aus Brunnen-Pfützen/ und dem See-Waſſer durch des Feuers oder der Sonnen Hitze geſottenes und coagulirtes/ oder (3) ein zu Tage öffentlich liegendes/ wie alſo in der Tartarey und Africa gantze Saltz-Felder und Hügel angetroffen werden. Alle drey Sorten werden in der Haushaltung genutzet: Alſo hat Pohlen und Ungarn ihr aus der Erden gegrabenes Stein-Saltz; Franckreich/ Spanien und Portugal ihr aus dem See-Waſſer durch der Sonnen Hitze coagulirtes; Teutſchland aber und andere Länder/ das aus dem groben See-Saltz entweder geraffinirtes/ oder aus denen Saltz-Quellen geſottenes weiſſes Saltz/ unter welchen letztern das Hälliſche und Lüneburger bis anhero den Vorzug behalten/ und nur unter ſich ſelbſt noch ſtreitig geweſen/ welches von dieſen beyden die Krone der Vollkommenheit davon tragen ſolte. Welches ſich dann am beſten/ aus denen an einem guten Saltz erforderten Requiſitis, folgender maſſen beurtheilen läſt; Als da wird erſtlich an einem guten Saltz erfordert:

Candor, oder die ſchöne weiſſe Farbe/ welche ſich beydes an dem Hälliſchen/ als Lüneburgiſchen/ im höchſten Grad findet.

Pelluciditas, die Durchſichtigkeit/ welche von des Saltzes innerlichen Reinigkeit zeuget.

Forma Chryſtallina, daß es wie ein Chriſtalle geſtaltet/ und eckigt ſey; Dieſes Chriſtalliniſche Weſen oder Geſtalt muß billig als ein Kenn-Zeichen des guten Saltzes genommen werden/ nemlich/ daß das Stein- oder gegrabene Saltz gantz groſſe Chryſtallen/ das Saltz aber/ ſo aus Waſſer mit Feuer geſotten wird/ gantz kleine Chryſtallen habe. Hiebey iſt auch ungemeldt nicht zu laſſen/ daß der Salpeter und das Saltz/ es ſeyn ſolche gleich groß- oder klein-ſtückigt/ ihre Geſtalt behalten/ indem der Salpeter allezeit länglich/ und das Saltz drey- vier- fünf- und ſechs-eckigt befunden wird.

Denſitas, die Dichte/ daß nemlich das Saltz fein feſte ſey/ und ſeine Körner einmahl wie das andere behalte/ auch bey ſeiner natürlichen Trockenheit lucker über einander liege/ und nicht wie naſſe Erde oder Sand auf einander falle.

Levitas, die Leichtigkeit/ denn je leichter ein Saltz oder Erd-Safft/ je weniger Feuchtigkeit er bey ſich hat/ und je ſchärffer er iſt/ wie ſolches der Vitriol zeuget/ und auch allen Chymicis genugſam bekannt iſt.

Siccitas, die Truckenheit/ durch welche alle Erd-Säffte und Saltze/ als Vitriol und Salpeter, zu ihrer gröſſeſten Vollkommenheit gelangen/ indem durch das Trucknen alle unnöhtige

tige Feuchtigkeiten ausgeführet werden; Alſo / daß je trockener ein Saltz / je ſaltziger daſſelbe iſt.

Granorum parvitas, **kleine Körner** / weil ſolche nicht ſo viele Feuchtigkeit als die groſſen haben / und dahero ſchärffer ſeyn / wie ſolches abermahl der Vitriol gantz ordentlich zeiget / wann derſelbe getrocknet wird.

Sapor purus, **der reine Geſchmack** / daß es nemlich nicht einen bittern oder andern übeln Geſchmack habe.

Odor, **der Geruch** / daß es nicht übel oder widrig rieche.

Puritas, **die Reinigkeit** / das nemlich mit dem Saltz nichts vermiſchet ſey / und keine andere Erd-Säffte oder Materiam bey ſich habe / welches am beſten durch die Zerlaſſung des Saltzes im Waſſer und Schmeltzung über dem Feuer zu erkennen / wie bey der 13. 14. 16. und 17. Probe mit mehrern gezeiget wird.

Solubilitas, **die leichte Auflöſung** / daß es im Butter und Käſe / wie auch auf Fleiſch und Fiſche / leicht und bald ſchmeltze / und darinnen nichts Ungeſchm[illegible]genes überbleibe.

Aptitudo ad Salituram, **daß es zum Einſaltzen dienlich / und bequehm ſey.**

Solutio in Aqua, **das Schmeltzen im Waſſer** / wobey ſonderlich zu beobachten:

(1) Daß das Schmeltzen ohne Aufwallung und Giſchen oder Schäumen bald geſchehen müſſe.

(2) Daß durch das Schmeltzen des Saltzes im Waſſer / das Waſſer ſeine Farbe behalte / und keine andere Farbe durch unartige Dinge / ſo im Saltze verborgen liegen / bekomme.

(3) Daß in dem Waſſer vom geſchmoltzenen Saltze keine / oder doch wenig Unreinigkeit / weder auf dem Boden / noch in dem Waſſer ſich zeige.

(4) Daß das Waſſer von dem darinn geſchmoltzenem Saltze einen guten Geruch und Geſchmack habe.

(5) Daß das mit Saltz angefüllete Waſſer die Saltz-Waage fein hoch trage / dann je höher es die Waage trägt / je beſſer es iſt.

Deſpumatio, **die Abſchäumung** / wenn nemlich das Saltz in reinem flieſſenden warmen Waſſer zerlaſſen und zerkocht / und dann mit etwas Rinds-Blut / wie der Zucker mit Eyerweiß / ſeine Unreinigkeit von ſich zu geben / tractiret wird.

Crepatura, **das Knacken des Saltzes** / wann es über dem Feuer in Töpfen / oder eiſernen breiten Gefäſſen getrocknet wird; Da dann je feſter / dichter und trockner das Saltz iſt / je mehr es über dem Feuer knacket. Es iſt aber bey ſolcher Trocknung des Saltzes nicht allein das Knacken / ſondern auch die Farbe / die es dadurch bekömmet / zu beobachten; Da dann die weiſſe Farbe vor andern den Vorzug be-

behält / weil ſie die Reinigkeit anzeiget.

Calcinatio ſeu fuſio per ſe, **wann ein Saltz allein und ohne Zuſatz 6. bis 8 Stunden in einem Schmeltz-Tiegel geſchmoltzen wird**; Da man dann durch ſolches Schmeltzen ſiehet / ob das Saltz einen Abgang durch Verbrennung anderer bey ſich führender Dinge bekommen habe.

Calcinatio ſeu fuſio cum additione, **wann das Saltz mit einem Zuſatz geſchmoltzen wird**/ nemlich/ wann man erſtlich zu 8. Loth Saltz ein halb Loth trocknen Salpeter nimmt/ und im Schmeltz-Tiegel ſchmeltzet/ weil man dadurch ſiehet / was der davon gehende Rauch vor eine Farbe hat; Zum andern / wann man auf ſolch geſchmoltzen Saltz ein Löffel voll Baum-Oel gieſſet / und wieder ſchmeltzen läſſet / da man abermahl ſiehet / ob es viel oder wenig Unreinigkeit bey ſich habe.

Conſervatio, **daß das Saltz ſich wohl halte** / und nicht leicht ſchmeltze/ und gleichſam zerflieſſe.

Acrimonia, **die Schärffe und Saltzigkeit** / daß nemlich das Saltz dem Menſchen eine durchdringende Empfindlichkeit oder Schärffe / und gleichſam ein mäßiges Brennen auf der Zungen verurſache.

Omnia optimè conſervans, **daß es alles / was darmit eingeſaltzen wird/ wohl erhalte / und von aller Verderbung oder** Putrefaction conſervire.

Einige wollen auch die Güte des Saltzes (welches aus quellenden Saltz-Waſſern geſotten wird) aus **der Sole oder Saltz-Waſſers Schwere** urtheilen / welches aber andere gantz und gar contradiciren / und mit beſſern Grunde urtheilen / daß die dicke und ſchwere Sole auch viel Cruditäten und Unflaht bey ſich führe.

Dieſes wären alſo kürtzlich die vornehmſten Proben/welche/das Saltz zu erkennen/ und zu beurtheilen / in Acht müſſen genommen werden. Sie treffen aber nicht bey allen Arten des Saltzes ein / auch ſo gar nicht bey den vier Haupt-Arten; Als da ſeynd: (1) **das Spaniſche Boy-Saltz** / (2) **das** raffinirte **oder ungeſottenene Boy-Saltz** / (3) **das Lüneburgiſche**/und (4) **das Hälliſche Sächſiſche Saltz** / wie ſolches nachgeſetztes Examen ausweiſen wird.

Nach der erſten Probe / welche iſt Candor, oder die Weiſſe/ iſt das Spaniſche Saltz grau/ die andern drey Arten aber weiß/ unter welchen das Lüneburgiſche das allerweiſſeſte.

Pelluciditas, findet ſich in allen vieren / auſſer daß das Spaniſche etwas dunckel.

Formam Chryſtallinam, haben alle vier Arten.

Denſitatem imgleichen.

In Levitate differiren ſie / daß das Spaniſche das ſchwereſte / das Raffinirte etwas leichter / das Lüneburgiſche noch leichter / und das Hälliſche das allerleichteſte iſt.

Sicci-

Siccitas, iſt bey dem Hälliſchen im höchſten Grad/ die andern ſeynd ſchon etwas feuchter/ das Spaniſche aber iſt das allerfeuchteſte.

Nach der ſiebenden Probe/ welche iſt Granorum parvitas, hat das Spaniſche die gröſten/ das Hälliſche aber die allerkleineſten Körner.

Puritas ſaporis, äuſſert ſich am meiſten bey dem Hälliſchen/ das Spaniſche hat einen widerlichen/ das Raffinirte einen reinen/ das Lüneburgiſche einen ſcharffen/ aber etwas bittern Geſchmack.

Odor, iſt bey dem Spaniſchen etwas See- oder Fiſchhafftig/ bey den andern drey Arten aber gantz rein.

Puritatem, hat das Hälliſche im höchſten Grad; Hingegen zeiget das Spaniſche ſeinen Unflaht an/ wann es im Waſſer zerlaſſen wird. Ein gleiches thut auch das Raffinirte und Lüneburgiſche/ wann man es mit Rinder-Blut ſchäumet/ oder mit Baum-Oel ſchmeltzet.

Solubilitas, zeiget ſich in dem Hälliſchen am allerbeſten/ indem es auf Fleiſch und Fiſchen/ in Butter und Käſen leichtlich/ das Spaniſche hingegen nimmer völlig/ das Raffinirte und Lüneburgiſche aber langſam ſchmeltzet.

Nach der zwölfften Probe dienet das Spaniſche zu nichts als See-Fiſch einzuſaltzen/ das Raffinirte iſt auch zum Fleiſch nicht gar zu bequehm/ das Lüneburgiſche und Hälliſche aber wird Fleiſch und Fiſch in kurtzer Zeit zu Pöckel bringen.

Solutio in aqua findet ſich/ daß das Spaniſche langſam/ das Raffinirte geſchwinder/ das Lüneburgiſche und Hälliſche am allergeſchwindeſten ſchmeltzen und ſich auflöſen; Vom Spaniſchen wird die Farbe des Waſſers grau/ vom Lüneburgiſchen weißlich/ vom Raffinirten aber und Hälliſchen behält es ſeine Farbe. Das Spaniſche und Lüneburgiſche zeiget beym Auflöſen etwas Unreinigkeit/ die andern beyden aber nicht.

Nach der vierzehenden Probe gibt das Spaniſche bey der Abſchäumung einen ſchweren Schaum u. Schleim/ das Raffinirte gleichfals/ das Lüneburgiſche etwas weniger/ das Hälliſche aber am allerwenigſten.

Nach der fünfzehenden Probe knacket das Spaniſche/ aber ſehr hefftig/ das Raffinirte nicht ſo ſtarck/ das Lüneburgiſche ſehr wenig/ das Hälliſche ſtarck/ und faſt unaufhörlich/ und bekommt auch im Trucknen die weiſſe Farbe/ da die andern graulich bleiben.

Durch die Calcination gehet dem Spaniſchen das meiſte/ dem Lüneburgiſchen und Raffinirten weniger/ dem Hälliſchen aber das wenigſte ab.

In der Schmeltzung/ mit einem Zuſatz etwan von 8. Loth Salpeter, giebet das Spaniſche eine ſchwartze/ das Raffinirte und Lüneburgiſche eine blaue/ und das Hälliſche eine gelbe Flamme.

Die Conſervation belangend/ ſeynd ſie alle vier gut; Das Hälliſche

aber läſt ſich im naſſen Wetter am beſten verführen / ſolvirt ſich auch nicht ſo bald als die andern.

In der Schärffe giebt auch keines dem andern nach / auſſer daß das Lüneburgiſche eine bittere / das Hälliſche aber eine ſüſſe Schärffe hat.

Nach der zwantzigſten und letzten Probe / welche iſt / die Victualien wohl zu conſerviren / ſeynd ſie alle vier gut; Das Hälliſche aber zum Butter Einſaltzen das beſte / weil ſelbige durchgehends einerley Couleur behält / die Däniſche und Hollſteiniſche Butter hingegen / welche mit andern Saltz geſaltzen / viel weiſſe Flecken hat.

Aus oberzehlten Proben allen erhellet nun / daß das Spaniſche Boy-Saltz nach fünf derſelben / das Umgeſottene und Lüneburgiſche nach zehen / das Hälliſche aber nach allen zwantzigen gut und bewehrt erfunden ſey.

**Saltzige Speiſen** / ſeynd entweder ſolche / welche von Natur einen ſaltzigen Geſchmack und Schärffe haben / oder um ihrer Conſervation Willen in Saltz-Waſſer eingemachet / oder mit Saltz beſtreuet worden; Dergleichen ſeynd die Pöckel-Limonien / Gurcken / Oliven und andere Früchte / ſonderlich aber das ſo genannte Saltz- oder Pöckel-Fleiſch / davon ausführlich unter ſeiner eigenen Benennung gehandelt worden; Oder es ſeynd auch ſolche Speiſen / die über Gebühr mit Saltz zuviel angegriffen / und kurtz zu ſagen / verſaltzen worden.

Den gemäßigten Gebrauch des Saltzes betreffend / ſo hat GOtt ſelber das Saltz als eine herrliche Gabe / unſchmacke Speiſen damit ſchmackſahm zu machen / theils in der Erden wachſen / theils aus derſelben hervorquellen laſſen. Unſer Heyland vergleichet ſeine Jünger dem Saltz / wann er ſie beym Luca am 14. das Saltz der Erden nennet; Und der Apoſtel in den Brieff an die Coloſſer am 14. Capitel ſchreibet: Eure Rede ſey allezeit lieblich / und mit Saltz gewürtzet / welches auch wie im 3. Buch Moſis am 2. Capit. zu erſehen / bey allen Opffern muſte geopffert werden / wie dann ohne ſolches viele Speiſen widerlich ſeyn; Diejenige aber / die man zu conſerviren nöthig hat / ohne Saltz würden verfaulen müſſen; Ja die Geſundheit ſelber würde / wann wir ohne Saltz wären / groſſe Noth leiden / als welches in äuſſerlichen und innerlichen Gebrechen ſtattliche Würckung thut / wie es dann in Verſchleimung des Magens / Zermalmung des Blaſen- und Nieren-Steins / zum verzehren der kalten Feuchtigkeiten bey Waſſerſüchtigen / Beförderung der Verdauung / Erweckung des Appetits, und anderer Tugenden halber mehr ſehr recommendiret wird; Dannenhero auch ſo viel Sublimaten, Olea, und andere einfache und zuſammen geſetzte Medicamenta daraus præpariret werden / wie beym

beym Sennerto, Horſtio, Hartmanno, Crollio und andern mehr zu ſehen. Ein armer Baur und Taglöhner hält offt ein ſtück Saltz und Brodt / der Thüringer ſeinen geſaltzenen Heering und Saltz-Gurcken / der Spanier ſeine eingeſaltzene Oliven / vor allen der Nieder-Sachs und Nordländer ſamt den meiſten See-fahrenden Leuten ihr Pöckel-Fleiſch / geſaltzene Butter / Speck / Heering und Käſe / vor gröſſere Delicateſſen, und ihrer Natur beſſer als delicates Wildpret / und andere niedliche Biſſen convenables Speiſen. In Ermangelung des Appetits zum Eſſen und Trincken / iſt offt nichts bequemes ſolchen wieder zureitzen / als etwas von geſaltzenen Fleiſch oder Fiſchwerck. Die Weinhändler und Wirthe ſetzen gemeiniglich / wann ſie ihre ſchlechte Weine gerne loß ſeyn wollen / denen dieſelbe koſtenden / einen guten / ſcharffen / alten / geſaltzenen Käſe vor / und was vor unbeſchreiblichen Nutzen der mäßige Gebrauch des Saltzes mehr mit ſich zu führen pfleget.

Hingegen iſt auch nicht geringer der Schade / welcher der Geſundheit durch den übermäßigen Genuß der geſaltzenen Speiſen zugefüget wird; Es beſtehet aber dieſer Schaden erſtlich darinn / daß das Saltz / welches eine corroſiviſche Eigenſchafft an ſich hat / und welches capable iſt (auch die Sehnen / Nerven / Membranen, Ligamenten und Kröſpeln / der uhr-alten Ochſen zu durchbeiſſen und mürbe zu machen) unſers Leibes innerliche ſubtilſte Theile / eben ſolcher geſtalt corrodiret und zerfriſt / daß hierauf die Lympha, weil ſolche gleich einem Waſſer wird / in welchen viel Saltz aufgelöſet iſt / die Gefäſſe / durch welche ſie in des Menſchen Leib gehet / angreifft / eine Stagnation oder Stillſtehen / und endlich eine Putrefaction oder Fäule erwecket / daraus allerhand Geſchwüre nothwendig folgen müſſen.

Weil auch ferner das Saltz eine austrocknende und verzehrende Krafft hat / ſo greifft deſſen Mißbrauch anfänglich alles Fette in dem Leibe an / und führet hierauf bey manchen eine ſaltzige Dörrſucht ein / Zähn und Zahn-Fleiſch werden ebenfals dadurch angegriffen / daß man ſie bey machen aus- und einziehen kan / wie etwan eine Nuß aus den Hülſen gezogen wird / wobey ſie denn ſtetig bluten / welches eigentlich der Anfang des Scharbocks iſt. Ferner friſt es die Mandeln roh / und zwar mit einer höchſt-empfindlichen Entzündung / es ſchneidet in die Därme / und erwecket erbärmliche Convulſiones, ſo insgemein die Darm-Gicht genennet wird. Offtmahls erwecket es auch ein Erbrechen / ohne etwas herfür zu bringen; Solches rühret nun her aus einem Nagen und Kützeln des Magens / als in welchen ſich die Saltz-Säure per omnes tunicas & fibras nicht anders wie die Säure in einem Eßig-Krug hineindringet / und alſo zum Säuern eine beſtändige

Mutter hinterläſſet. In der Haut äuſſerlich / verurſachet es die Krätze / dem einen die Feuchte / dem andern die Trockene; Sie verurſachet die Flechten / ſonſten Zittermahle (Lat. Impetigines) genannt. In dem gantzen äuſſerlichen Leibe empfindet man immerwährendes Jucken / bis ſo gar in den Maſt-Darm hinein; Dahero diejenige / welche offt reiten und gehen / gleich wund werden / abſonderlich im Sommer / welches übel denen Weibs-Bildern ſehr gemein iſt / indem ſie ſich gar vielmahls in groſſer Hitze ſolche Inflamationes zugezogen / daß bey einigen der kalte Brand darzu geſchlagen. So werden auch ſolche verſaltzige Menſchen poſt unum alterumve actum carnalem, wann ſie auch die frömſten Eheleute ſeyn / in pudendis ſtracks wund / bekommen allerhand Eroſiones, Roh- oder Frattigkeiten / und dieſes meiſtens in heimlichen Orten / oder wo ſich ſonſt die Haut runtzelt; Und dieſes wiederfähret ſo gar offtermahl den Kindern in der Wiegen / weilen ſie ſolche ſaltzigte Säffte mit ſich aus Mutter Leibe gebracht / von der Bruſt geſogen / und wol gar ihren Nachkömmlingen als ein Erb-Recht wieder einpflantzen.

Es iſt aber dieſes noch nicht alles das Ungemach / welches das übermäßige Saltz mit ſich führet; Das Zäpflein im Munde ſamt den Schlund (Epigloſſis & Oeſophagus) wird gleichfalls davon rohe und verſchwollen / daß man offt nicht ſchlingen kan; In den Augen erwecket es vielmahls ein Jucken und Beiſſen / daß man ſolche ſtets reiben muß / wozu dann gemeiniglich eine Inflammation ſchläget / ſo proprie ein geſaltzener Fluß genennet wird / welcher öffters bis im Tode continuiret / wie bey vielen alten Leuten zu ſehen. Das Haupt empfindet davon immer flüchtige Hitze / und ſehr incommodirende Dämpffe / Schwindel / kleine Ohnmachten und Hinläßigkeiten / ſonderlich / wann es mit einem Acido noch darüber conjungiret iſt / welche beyde gemeiniglich zuſammen. Ferner treibet auch der überflüßige Genuß der geſaltzenen Speiſen / wann deren Schärffe mit der im Magen ſich befindlichen Säure vermenget / durch den Schlund ein jämmerliches Brennen auf / welches man den Sod nennet / worzu bisweilen die alcaliſche Galle ſtöſſet / welche alsdann das dritte ſcharffe Saltz generiret / nicht anders als etwan in der Chymie aus den Sublimaten Salis und Tartari das dritte Saltz gemachet wird.

Dieſen / von ſolchen überflüßigen Gebrauch der geſaltzenen Speiſen entſtandenen Kranckheiten einiger maſſen zu begegnen / gebrauchen etliche / wann der Scorbut allbereit überhand genommen / viele Mercurialiſche Mittel / auch wol gar in deſperaten Zufällen / die Salivations-Cur: Auſſer dem aber / daß dieſelbe ſehr gefährlich / und was in dem Patienten noch geſund iſt / völlig gar

ruiniren kan/ ſo hat man noch nicht viel Exempel / daß groſſe Zeichen und Wunder zur Geſundheit damit verrichtet worden; Es bleibet vielmehr bey dem alten Argument, daß / was ohne Gefahr / und durch geringe Mittel zu curiren ſtehe / nicht durch gefährliche Artzeneyen zu Werck zu richten müſſe unternommen werden. Ein gutes Kräuter-Bad/ vorhergehende Purgantia, und nach dem Bad ein gemäßigtes / und etlichemahl wiederholtes Schwitzen wird gewißlich nicht ohne Nutzen ſeyn / zuforderſt aber eine gute Diät und Enthalten von geſaltzener Speiſe/ das Seinige auch dabey thun. Einige gebrauchen vielerhand Decocta von Saſſafras, Salbey / kleinen Roſinen/ Cichorien-Wurtzeln/ geraſpelten Hirſch-Horn / ſüſſen Holtz/ Anis / von Haber- und Gerſten-Grütz/ Citronen-Schaalen / Leber- und Löffel-Kraut / Sarſaparilla, und was dergleichen Species mehr ſind / aus welchen jeder nach ſeinem Gefallen / was ihm beliebet / ausnehmen / und Morgens und Abends an ſtatt des Thées trincken und gebrauchen kan/ das übrige wird ein verſtändiger Medicus durch allerhand dienliche Medicamenta, welche die Spitzen der Säure in dem Magen ſtumpff machen / ſchon zu verordnen wiſſen. Es ſeynd aber ſolche wider den Scorbut und die übermäßige Säure in dem Magen ſtreitende Medicamenta, vornemlich die Krebs-Augen / ſo wohl præ- als unpræparirte/ das Philoſophiſche Hirſchhorn / ohne Feuer præparirtes Elffenbein / und Zähne von Meer-Roſſen/ Bibern / wilden Schweinen / item præparirte Perl-Mutter/ Menſchen-Hirn-Schaal / Hecht-Kiefer / Corallen / Marggrafen-Pulver / gegraben Einhorn / præparirte Elend-Klaue/ Alcaliſche Saltz von Kräutern und Pflantzen/ als Cardobenedict, Wermuth / Tauſendgülden-Kraut / ꝛc. gebrannte Liquores und Spiritus, als Liquor. C.C. Succinatus, Tinctur von Antimonio, Spiritus Salis Armoniaci, eben dieſer Aniſatus, Spiritus Scelo tyrbicus. Spiritus fuliginis, Cochleariæ, Eboris &c. ſamt unterſchiedlichen flüchtigen Saltzen mehr.

Aus denen Mineralibus iſt vortrefflich das Antimonium Diaphoreticum, Berg- und Antimonii-Zinnober/ Schweis-treibend Martialiſch Antimonium, Schweffel-Blühe/ Martialiſcher Weinſtein / Antihecticum Poterii, Bezoardicum Minerale, Crocus Martis aperitivus, cum Salibus, arcanum duplicatum M. Specificum (ephalicum M.)

Ferner dienen auch die Sennes-Blätter / der Weinſtein/ Engel-ſüß/ Aloe. Rhabarbara, Jalappa und Mæchoacana-Wurtzel/Scamonium &c. und ob gleich dieſe und dergleichen ſehr gut / ſo triumphiret doch über alles Mercurius dulcis, ſo über zweymahl nicht rectificiret ſeyn ſoll / weil durch

das offtmahlige Rectificiren ſeine purgirende Krafft zimlich verlohren gehet / ſo hernach mit Verſtärckung der Doſis muß erſetzet werden / wann man anders die gewünſchte Effectus erhalten will; Er will aber allezeit einen Stimulum bey ſich haben / welcher mit Reſ. Chialapæ, Troch. Alhandal &c. gegeben wird / ſo wird er nicht nur zur Verſüſſung / ſondern zur Ausführung der ſchädlichſten / ja auch putreficirten Humoren, weiß/gelb und blutiger Materien / ſo gar aus den tieffſten Glandulis ein ungemeines præſtiren.

Sardellen oder Sardinen, Fr. *Anchois*, von der Inſul Sardinia in den Mittelländiſchen Meer gelegen / allwo ſie gefangen werden / alſo genannt / kommen in kleinen Fäßgen eingepeckelt zu uns heraus. Selbige leget man in Wein / daß das Saltz ſich ausziehe / wo man ſie nicht gern ſaltzig eſſen will; Hernach ziehet man auf beyden Seiten das Fleiſch von den Gräten / und geuſt Oehl darüber; Oder man ſiedet ſie auch / und gebrauchet ſich derſelben zu vielerley Gerichten und Brühen; Ja auch zum Gefülſel des Geflügels / ſo man am Spieſſe bratet / wie auch zu den Span-Ferckeln / und auch wohl zu den Gefülſel der Fiſche.

**Nachgekünſtellte** Sardellen ſeynd entweder die kleine Sprott-Heeringe / die in Engeland und Norwegen eingeſaltzen / und häuffig in kleinen Fäßgen von denen Bots-Leuten in die Teutſche See-Städte übergebracht werden / da man ſich dann derſelben an ſtatt der Sardellen gar wohl gebrauchen kan. Einige nehmen nur gar geſaltzene Heeringe / wäſſern ſolche etliche Stunde in Wein oder Milch / ſchneiden ſie in längliche platte Sardellen förmliche Stücklein / übergieſſens alsdann mit Oehl / Eßig / Pfeffer und Spaniſchen Hopffen / ſo können ſolche gar wohl vor Sardellen paſſiren.

Man bringet auch eine Art von Sardellen von Liſſabon, welche viel kleiner als die Livorniſchen ſeyn / und eben ſo delicat gehalten werden. In Amſterdam und Hamburg wird offt das Fäßgen von denen Bots-Leuten / die ſolche mit bringen / und welches mehr als 8. Pfund Sardellen in ſich hält / vor 16. Groſchen oder 1. Rthlr. verkaufft / die Italiäner aber in deren Teutſchen Reſidentz und Oberländiſchen Reichs-Städten wiſſen das Pfund zu 10. und mehr Groſchen auszubringen / ſo ein zimlicher Profit iſt.

In der That ſeynd die Sardellen noch eins ſo hart als die Heeringe / und wann man ja den Appetit zu erwecken / oder den Leib abzuſpühlen / ein Salſament genieſſen will / ſo würden die Sardellen wohl die delicateſten ſeyn; Wiewohl ſie doch unter den geſunden Speiſen keinen Platz finden.

Saturey, Satureja hortenſis, Cunila, zu Teutſch **Kölle** oder **Pfeffer-Kraut.** Dioſcorides nennet es Thym-

Thymbram. Gleichwie nun dieſes ein Sommer-Gewächs / alſo iſt auch eine andere Sorte, nemlich Satureja montana vorhanden / **Winter Pfeffer-Kraut**/mit den Zunahmen **Spaniſchen Thymian**. Beyde ſeynd hitzig im 3. Grad / und machen die zähen Feuchtigkeiten dünne / öffnen und zertheilen. In der Küche wird es vor ein Condiment an Fleiſch/ Fiſche Paſteten und Würſte gebrauchet.

**Saturnus**, a Saturando vel a Satu alſo genannt / weil er der erſte ſoll geweſen ſeyn / der denen Leuten den Ackerbau gelehret; Ihm wird die Einführung der güldnen Zeit zugeſchrieben / da die Erde ungebauet / allerley Früchte hervorgetragen. Die Aſtræa oder die Göttin der Gerechtigkeit habe damahls die Oberhand gehabt / und die Menſchen untereinander in vollkommener Freundſchafft gelebet.

Die Feſte die man ihm zu Ehren feyrte hieſſen Saturnalia, Griechiſch Chronia; Man ſchickte an ſolchen Tagen einander Verehrungen / kündigte keinen Krieg an. Die Knechte hatten die Freyheit / daß ſie mit ihren Herren am Tiſche ſaſſen / ja gar von dieſen bedienet wurden / zum Gedächtniß der alten güldenen Zeiten unter dem Saturno, da es keine Leibeigene hatte; Es trugen auch die Knechte an ſolchen Feſt ein Purpur-Farbes Mahlzeit-Kleid/ und rieffen allenthalben in der Stadt aus: Jo Bona Saturnalia, und hieß es recht wie Attius de Convivio ſchreibet:

Exercent epulas læti famuloſque procurant
Quiſque ſuos. - -

So bald aber das Feſt zu Ende war/ hieß es:

Foras cares, non amplius anthiſteria.

Heraus ihr Burſche / die Kirmes iſt zu Ende / dann Anthiſterion wurde der mit Blumen beſtreuete Tiſch genennet/ an welchen alsdann die Knechte ſpeiſen muſten.

**Sau**/*Sus*, *Porcus*, **Säu-Fleiſch**/ **wilde Sau** / vide **Schwein**.

*Sauce*, vide **Brühe**.

*Sauce a la Roberte*, vide **Kalkaunen**.

*Sauce a la Jacobine*, vide **Feder-Viehe**.

**Sauffen** / heiſt im Uberfluß das Getränck in ſich ſchütten / und zwar ſo lang und viel / bis der Magen ſolches nicht mehr ertragen kan; Da dann / wie wir vielfältig an denen Säuffern ſehen / das Getränck wieder zum Halſe mit einen abſcheulichen Geſtanck heraus muß / welches ja wohl heiſſen mag / wie die Schrifft ſaget: **Sauffet euch nicht voll Weins / daraus ein unordentlich Leben folget**; Zu geſchweigen / daß die edle Geſundheit auch dabey aufgeopfert wird. Dann / wo ſeynd mehr triefende rothe Augen/ kupferige Geſichter / zittrende Hände/ ſchwin-

ſchwindelſüchtige Köpfe / Gicht und Lähmniſſe der Glieder/Schwind- und Waſſerſucht/ als bey denen/ die ſich befleißigen / auszuſauffen / was eingeſchenckt iſt/ und jener verſoffenen Frau nachahmen/ die unter dem Prætext, daß ihres verſtorbenen Mannes Contrefait inwendig auf dem Boden des Bechers gemachet wäre / welches ſie gerne offt zu ſehen verlangte/ allezeit/ und gar offt des Tages / ihren ziemlich weiten und hohen Tiſch-Becher rein aus leerete/ und auch damit continuirete/ obgleich ihre Freunde ihres Mannes Portrait wegnehmen/ und des Teufels Bildniß hinein ſetzen lieſſen / in Meynung / ſie würde nun des vielfältigen Trinckens ſich ſo viel mehr enthalten; ſie wandte aber vor/ daß ſie den Becher nunmehr fleißiger als zuvor auszuleeren Urſach hätte/ weil ſie dem heßlichen Böſewicht nicht einen Tropfen darin zu laſſen gedächte.

Es iſt aber das Sauffen unterſchiedlich/ und zwar erſtlich nach denen Urſachen / welche die Menſchen darzu verleiten können / darunter vornehmlich ſeyn: **Die Güte des Geträncks/ der groſſe Durſt / die allbereit angenommene Gewohnheit / und der Habitus darzu**/ ferner **die Gelegenheit/ die gute Geſellſchafft/ der Vorſatz / die Noth / die Complaiſance, die Schuldigkeit / und das Decorum, oder weil es der Wohlſtand alſo erfordert.**

Eine jede dieſer Urſachen beſonders zu examiniren/ ſo ſtarb jener Italiäniſche Prælat, an dem guten Eſt, Eſt, weil er deſſen zu viel getruncken; Eben wie ſich jener Edelmann in Confect und Pfeffer-Kuchen arm/ und endlich gar zu Tode fraß. Und höret man noch täglich von dieſen oder jenen ſagen: Er habe ſich zu Tode geſoffen. Zweytens trincken einige ſtarck/ weil ſie ihrer hitzigen Leber halber immer groſſen Durſt fühlen; Wie dann auch die zum Trunck reitzende Speiſen/ und ſonderlich die geſaltzene das Ihrige dabey thun. Die allbereit angenommene Gewohnheit macht auch/ daß mancher den Wein/ Bier und Brandwein für ſein beſtes Element hält / und ohne ſolche ſich ſo wenig als die Fiſche auſſer Waſſer zu leben getrauet/ ſonderlich wann er im Sauffen allbereit einen ſolchen Habitum erlanget/ daß er nicht minder/ als an etlichen Orten die Bier-Fäſſer/ inwendig gepicht zu ſeyn ſcheinet. Wie ſehr die Gelegenheit/ welche Diebe machet / item die gute Geſellſchafft / einen zum Trunck verführen könne/ iſt bekannt. Aus Vorſatz ſauffen etliche / wann ſie entweder auf ihre eigene Hand einen Rauſch trincken/ oder mit andern eine Wette anſtellen/ wer den andern zu Boden ſauffen könne; Wie einsmahls drey Muſicanten mit einander angeſetzt / welche bis 42. Maaß Wein zuſammen ausgeſoffen / darüber aber der eine gleich auf der Stelle todt geblieben/ die andere beyde einige Tage hernach geſtorben/

ben/ und ſo es nicht in wahrer Buſſe und ſtarcker Bereuung ihrer Sünden geſchehen / gewißlich an einen ſolchen Ort werden gekommen ſeyn / wo nicht ein einiges Tröpflein Waſſers / die Zunge zu kühlen / viel weniger Wein oder Bier / vor aller Welt Schätze zu bekommen iſt. Wie die Noth zum Sauffen treibe / ſiehet man an vielen / die offtmahls durch den ſtarcken Soff ihren Chagrin zu vertreiben ſuchen; Oder ſie werden auch in Compagnien darzu genöhtiget / da es heiſt: Aut bibe, aut abi; Sauff oder gehe weg; Vielmahls auch dieſes letztere Beneficium nicht einmahl gegönnet wird / ſondern es wohl gar heiſſet: Sauff / oder du bekommſt Händel mit mir; Auf welche Drohung einsmahls einer reſolut antwortete: Immer her mit ſolchen Händeln / ich will ſie lieber weil ich noch nüchtern bin / als hernach wann ich voll bin / und nicht mehr weiß / was ich thun ſoll / ausführen. Par Complaiſance eines andern muß mancher ſauffen / wann der / welcher mit ihm anſetzet / zu befehlen hat / oder daß man die Haus-Ehre / ſonderlich auf groſſen Banqueten und Gaſtereyen / dadurch retten muß / welches dann zugleich eine Art von Schuldigkeit und des Decori mit iſt.

Was aber von dem heutiges Tages ſo ſehr im Schwange gekommenen Geſundheits-Trincken zu halten ſey / davon läſt ſich ein gewiſſer Theologus folgender geſtalt vernehmen: Es iſt leider eine groſſe Thorheit / welche ſich findet bey dem übermäßigen Geſundheit-Trincken; Könte ein Menſch nicht ſonſt dem andern ſeine Liebe / Treue und Gewogenheit erweiſen / als daß es durch Austrincken etzlicher Maaß Wein geſchehen muß? Ja / ſpricht man: Es geſchicht gleichwol zu Ehren / und iſt gut gemeynet; Ich aber ſage: Es iſt ein Unverſtand / dann was kan vor Ehre darin ſtecken / was dein und deines Freundes Leben verkürtzet / und viel andere Beſchwerlichkeit mehr mit ſich führet. Ein ſolcher Wunſch / der beym Sauffen geſchicht / kan nicht bekleben oder Frucht bringen / und wird demjenigen / gegen welchen ich ſolchen thu / wenig helffen; Mich aber bringet das viele Eingieſſen in Kranckheit und Leibes- und Seelen-Gefahr / daher Owenus recht ſagt:

Opto tibi multam, nullam tibi poto, ſalutem
Eſt potior potâ ſicca ſalute ſalus:

Oder:

Non eſt in potâ vera ſalute ſalus
Ut bene quis valeat, ducuntur in ordine pocla
Vi ducunt, paulo poſt malè ſæpe valent,
Mos eſt in vitio; namque ordo fidelis amoris
Primum ſeſe, alios deinde valere jubet.

Durch unmäßiges Freſſen und

Sauffen wird der Cörper/ eben wie ein Schiff mit Waaren überladen/ daß es hernach deſto eher ſincken muß. Die Uberflüſſigkeit des Biers oder Weins durchſchwemmet die Capacität und den Raum des Magens/ worauf dann folget/ daß die Speiſe daſelbſt als im Waſſer umgetrieben und zerſtreuet wird/ die doch die natürliche Hitze gern als in einem Hauffen verſammlet hätte/ damit ſie ſolche deſto ſtärcker angreiffen/ und concoquiren könne. Nicht weniger wird auch durch eine ſtarcke Bier- oder Wein-Fluht die Speiſe/ ehe ſie noch recht præpariret iſt / aus dem Magen hinweg geführet. Was muß aber endlich hieraus erfolgen? Nichts als Ungeſundheit/ allerley Beſchwerung des Leibes. Corpus enim hominis intemperantis nihil aliud eſt, quam malorum omnium receptaculum; Viele haben ſich zu Tode geſoffen/ wer aber mäßig iſt/ lebet deſto länger. Zwar findet ſich das Ubel nicht gleich bey denen Schwelgern ein/ weil aber der Saame ſchon da iſt/ wird das Gewächs auch nicht lang ausbleiben/ und alſo bey ſtarcken Säuffern das geſammlete Böſe nach und nach ausbrechen. Sehr ſchön ſchreibet hiervon Antonius de Balingen in ſeinen Sermonibus Sympoſiacis, folgender geſtalt: Quis non novit humorum affluentiam, quam cerebrum ex ebrietate & intemperantia ſibi comparat mirificè ſenſuum organis officere, & infinitis ægritudinibus viam ſternere. Turmatim fluxiones ruunt a cerebro in prominentiores corporis partes, oculos, maxillas dentes, Collum humeros Bracchia, tergum Renes, Coxendices, crura articulos, ut non immerito Podagra, Chiragra & omne ſeverius malum ſeſe ab hac infelici ſtirpe prognatum agnoſcat. Das iſt / wie es der Teutſche kurtz giebet: Auf ſtarcke Güſſe/ folgen ſtarcke Flüſſe. Wer iſt nun/ fährt hier unſer Author fort/ der in Betrachtung deſſen nicht alle Unmäßigkeit meyden ſolte.

Qui fragilem longè cupimus producere vitam,
Luxuria vitæ cur breviamus iter,
Nolumus & volumus produci tempora vitæ,
Nolumus a nobis, malumus a medicis.

Bey des Königs Ahasveri Banquet wurde niemanden geſetzt/ was er trincken ſolte; Warum bleibt man nicht bey ſolcher Weiſe auch unter uns? Wie will man von dem ein ſtarckes Sauffen fodern/ deſſen Kräffte es nicht zulaſſen wollen? Da die Schrifft ſelbſt im 8. Cap. des Buchs der Richter ſagt: Wie der Mann iſt ſo iſt auch ſeine Krafft; Wäre es alſo am beſten/ daß man bey dem bliebe/ was Martialis ſagt: Antiquus Menſis reſtituatur honor. Von des Caroli Magni Hoffhaltung ſchreibet Aventinus, daß daſelbſt durch ein ſcharffes Kayſerliches

ches Geſetz verboten worden: Niemand zum Trincken heraus zu fodern.

Atque etiam Spartæ mos eſt laudabilis ille,
Ut bibat arbitrio pocula quisque ſuo.

Zu Sparta iſt es eine eingeführte Gewohnheit geweſen / daß ein jeglicher nach ſeinem Gefallen hat trincken mögen.

Bey uns in Teutſchland aber iſt heutiges Tages in unterſchiedlichen Gelagen / unter denen / die doch Chriſten ſeyn wollen / folgendes Lex Potatica oder Sauff-Geſetz eingeführet:

*Quicunque vult eſſe frater,*
*Bibat bis, ter vel quater,*
*Bibat ſemel cum ſecundo,*
*Donec nihil ſit in fundo,*
*Bibat Hera, bibat Herus,*
*Ad bibendum nemo ſerus,*
*Bibat ille, bibat illa,*
*Bibat ſervus cum ancilla,*
*Bibat Abbas cum Priore,*
*Bibat Coquus cum Factore,*
*Et pro Rege & pro Papa*
*Bibamus Vinum ſine Aqua,*
*Et pro Papa & pro Rege*
*Bibamus ſine Lege.*
*Hæc eſt Lex Potatica,*
*Amicorum ſpes unica.*

Von den unglücklichen Ausgang / welchen offt bey ruchloſen Menſchen das beſtialiſche Sauffen zu haben pflege / leſen wir in des Happelii Relationibus Curioſis Part. 5. p. 695. folgende jämmerliche Geſchichte.

Anno 1551. waren in einen Böhmiſchen Städtlein / nicht weit von Prage / fünff verruchte Böſewichte ſo weit gekommen / daß / nachdem ſie nicht allein auf einem Abend unter Geigen und Pfeiffen-Spiel die Gaben GOttes an Bier und Wein lange Zeit unmenſchlich als lauter Beſtien in ſich gegoſſen hatten / wuſten ſie endlich nicht was ſie für übermachter Boßheit weiter anfangen ſolten: Endlich fingen ſie das luſtige Geſundheit-Trincken an / und truncken einer nach dem andern einen an der Wand gemahlten Teufels-Bilde zu / mit dem Bedinge / daß es ihnen hülffe die groſſe Gefäſſe leeren / und ſich ſelbſt mit luſtig machen ſolte. Wie ſie nun die gantze Nacht mit ſo GOttes laſterlichen Weſen zugebracht / wollen ſie endlich ſchlaffen gehen / und laden das Teufels-Bild mit ihnen zu gehen / und den Rauſch mit ihnen auszuſchlaffen / und in ſolcher Entſchlieſſung gehen ſie von dannen / und begeben ſich alle fünffe an einem Orte zur Ruhe; Das Bild erſcheinet / und faſſet einen nach dem andern / wie ſie ihm zugetruncken hatten / bricht ihnen den Hals mit ſolchem Drucken / daß ihnen das Blut aus den Augen / Ohren / Naſen und Munde häuffig herfürquillet / und ſie des Morgens alle fünffe in abſcheulicher Geſtalt auf dem Bette todt gefunden worden.

Ein anderer unſinniger Säuffer ſagte zu ſeinen Zech-Brüdern / daß er nicht glauben könnte / daß er eine See-

le hätte/ aus Urſachen/ weil er ſie nimmer geſehen hätte; Einer ſeiner Zech-Brüder ſagte: Nun wohlan/ ſo will ich dir ſie abkauffen; Sie wurden auch um eine Kanne Wein darum eins: Dieſer verkauffte ſie an einem andern/ jedoch Unbekannten und Fremden/ der damahls zugegen war; Dieſer fragte/ ob er denn nunmehro Recht hätte/ ſein Gekaufftes zu ſich zu nehmen? Und als jedermann daſſelbe mit ja beantwortet/ tratt er auf/ ließ ſeine heßliche Teufels-Klauen ſehen/ und ſagte: Nun ſolt du bald inne werden/ob du eine Seele oder keine habeſt/ich bin mit dem Verkaufften zu frieden; Und damit faſte er ihn an/ und ging ungeachtet alles kläglichen und erbärmlichen Schreyens mit ihm in die Lufft/ alſo/ daß ſich jederman darüber zum höchſten entſetzte; Nach etlichen Tagen hat man eine über alle maſſen klägliche Stimme gehöret: Ach meine arme Seele iſt verdammt/ und in den Abgrund der ewigen Hölliſchen Quaal verſuncken: Ach wehe mir/ ich bin verlohren. Dieſe erſchreckens volle Stimme hat viele zu andern Gedancken gebracht/ und verurſachet/ von ſolcher verteufelter Boßheit abzulaſſen.

Ein ander Epicuriſch Schwein machte auch ein tägliches Handwerck aus dem verdammten Sauffen/ und als ihm dieſerwegen ſeine Frau ernſtlich ermahnte/er möchte doch um GOttes Willen gedencken/ was ein erſchreckliches Ende dermahleinſt auf dieſes beſtialiſche Leben erfolgen würde/ zumahl wenn er in ſolcher verdamlichen Füllerey durch GOttes Verhängniß ſolte hingeriſſen werden: O ſchweig/ ſagte er zu ſeinem Weibe/ du dumme Beſtie, will der Himmel alsdann mich nicht haben/ und iſt zu klein für mich/ ſo wird der Teufel noch Raum in der Höllen haben/ fluchte demnach ſo erſchrecklich/ daß der Himmel ſich darüber entſetzen mögen; Und in ſolcher Angſt lebte das arme Weib täglich/ bis ſie endlich eines ungeheuren grauſahmen Kindes genaß/ welches wegen ſeiner erſchrecklichen Geſtalt niemand ohne Entſetzen anſehen kunte/ worüber das arme gequälte Weib mit Schrecken ihren Geiſt/ und mit demſelbigen ihr elendes Leben aufgab. Nicht lange hernach/ als eben dieſe Beſtie mit Wein und Bier beladen/ mit ſeinen ſchrecklichen Fluchen anhielte/ fiel aus ſonderbahrer Schickung GOttes/ dis ungeſtalte kleine Kind als ein junger Tyger den GOttes-läſterlicher Menſchen an/ und erwürgte ihn in vieler Menſchen Gegenwart/ ſo/ daß er endlich/ wie ihm ſeine Frau lange zuvor gewarnet/ ein Ende mit Schrecken nahm/ und in dem hölliſchen Pful mit Leib und Seele verſanck.

Dieſe jetzt-erzehlte Traur-Geſchichte wollen wir mit einer luſtigen abwechſeln: Roſabella, eine von der gütigen Natur mit Klugheit und Freundlichkeit gezierte Dame, kunte billig für dem Preiß des Holländiſchen

Frau-

Frauenzimmers begrüſſet / und deshalben glücklich geſchätzet werden / wann nicht deroſelben das Verhängniß einen ſolchen Ehe-Gemahl an die Seite geleget / der täglich die Vernunfft in den Bechern vergrabend einen ſo beruffenen Nahmen erhielte / daß ihm Promachus ſelber den Sieg überlaſſen müſſen / und hierinnen war er ſo verliebet / daß / wann die helle Sonne bereits den Erd-Kreyß halb umgelauffen / unſer Gumbert (ſo hieß dieſer Wein-Schlauch) erſt ſeine Augen aufzuſchlieſſen begunte / und wann er dann aufgeſtanden / ſo war ſein erſtes das wieder anzuheben / als ers des vorigen Abends gelaſſen hatte ; Wie er dann auch nimmer den Seinigen eher wieder zu Geſichte kahm / als bis andere Leute bereits im tieffſten Schlaff begraben lagen ; Das ärgſte aber war / wann er des Nachts die Thür-Schwelle betrat / daß ein jeder für ihm in die Winckel kriechen muſte / weil er ſonſt mit ihren Haaren einen grauſahmen Krieg führete / und alles was er antraff / beflügelte ; Roſabella bemühete ſich zwar äuſſerſtes / ihren Mann auf beſſern Wege zu bringen / aber alles umſonſt / Gumbert war und blieb ein Trunckenbold / der niemahls möchte erſättiget werden / und konnte ihm nicht unfüglich der Ehren-Titul / welchen jenes Weib beym Teutſchen Juvenal ihren Manne beyleget / auch zugeeignet werden:

Juch-Schreyer / Schneide-Lufft / Rot-Schnabel / Wind-Verkauffer / Wein-Gurgel / Suche-Bier / zwey- drey- vier- Pegel-Sauffer / Schlampamper / Pfeiffen-Held / Toback-Rauch / Speichel-Maul / Bey allen Zechen friſch / zu aller Arbeit faul.

Es war die Gedult zwar eine geraume Zeit der guten Roſabellen Lehrmeiſterinn / Gedult muſte auch der Haven ihres Seelen-Kummers heiſſen / ſo lange ſie auf ihren Elends-Meer mit verbundenen Augen ſegelte. Allein in die Länge wolte es kein gut thun / und weil ſie bereits alle mögliche Mittel zur Bekehrung ihres Mannes angewandt / ſo entſchlieſt ſie ſich endlich zu einer verwegenen That / welche das Glücke zu einem guten Ende leiten wird.

Gumbert ward einſten nach Hauſe gebracht / dermaſſen vom Truncke überladen / daß ihm aller Verſtand gebrach / und man ihm ſonder Regung in das Bette tragen muſte. Der Schlaff hatte ihn dergeſtalt eingenommen / daß ihn auch die grauſahm-knallende Donner-Schläge nicht hätten erwecken mögen ; Roſabella nahm dieſer Gelegenheit wahr / ſie holete ein neues Seil / band ihren trunckenen Mann Hände und Füſſe / umwickelt das Haupt mit einem Tuche / zog ihn ein Sterbe-Kittel an / und legte ihn alſo mit Hülffe ihrer Magd in einem Sarg / welchen ſie ſchon bereiten laſſen ; ſie zündete Trauer-Kertzen an / und bereitete vollends alles / ſo zum Leichen-Dienſt gehöret. Als nun alles in Ord-

Ordnung war/ fieng Roſabella plötzlich an/ ihrem Manne vor todt auszugeben/ ſie heulete/ ſeufftzete und ſchrye/ daß auch der Geſchickteſte nicht anders als die Wahrheit ſich einbilden kunte. Auf dieſes Geſchrey kahmen die Nachbaren und Verwandten heran/ tröſten die betrübte Hinterlaſſene/ und ermangelten auch nicht/ für dem vermeynten Todten ihr Gebet zu verrichten/ und alſo wolte einjeder ſein gebührliches Mitleyden abſtatten; Indem aber die ſo klagen/ jene weinen/ und ſich ungebärdig ſtellen/ ſiehe/ da wird durch dieſer Trauer-Muſic der vor todt-gehaltene aufgewecket; Indem er ſich nun bewegen will/ und die Anweſende ſolches ſehen/ erſchrecken ſie hefftig/ theils lauffen davon/ andere bleiben mit Zittern und groſſer Verwunderung ſtehen/ nicht wiſſend/ ob es ein ſonderbahres Wunder-Werck ſey/ daß der Verſtorbene wieder begeiſtert werde/ oder ob ſie es für ein Werck des Teufels halten ſollen. Roſabella kunte unter den Thränen ſich kaum des Lachens enthalten/ indem ſie einem lebendigen beweinete/ den ſie lieber begraben wünſchte; Jedoch/ weil es nun Zeit war klüglich zu handeln/ ſo verwandelte ſie ihren angenommenen Schröcken in eine angeſtellte Freude/ lieff zu dem Sarg/ und ſchrye ihrem Manne zu. Der Belebete ermunterte ſich/ eröffnete die Augen/ er ſahe ſich umhüllet/ und zugleich eine Todten-Kertze vor ihm brennen/ er fühlte Arm und Beine feſt gebunden/ und ſich alſo ſeiner eignen Bewegung beraubete; Er ſchauete den Sarg und die umſtehenden Perſohnen an/ und gerieth darüber in ſolches Erſtaunen/ daß es wenig fehlete/ es wäre dieſer erdichteter Aufzug in ein wahrhafftiges Trauer-Spiel verkehret worden: Er wolte bey ſich ſelber zweiffeln/ ob er lebendig oder todt wäre/ inſonderheit als er ſein Weib ſo klagen hörte: So biſt du dann liebſter Mann in der Höllen Abgrund gerathen: Ach wolte GOtt/ du hätteſt deine Seele zuvor bedencken können/ ehe dich der grauſahme Todt ſo trunckener Weiſe übereilet hat; Wie offt habe ich mich eines ſo erſchrecklichen Endes befürchtet/ wie offt haſt du meine treue Ermahnungen in den Wind geſchlagen/ nunmehr ſind ſie leider allzu wahr worden.

Gumbert bedünckten dieſe Worte lauter Donnerſchläge/ welche ſein Hertz zerriſſen/ und fieng endlich an mit todter Stimme ihr zu ruffen; Die verſchlagene Roſabella ſahe nunmehro die erwünſchte Gelegenheit ihren Zweck zu erreichen/ ſie ſtellete ſich/ als ob ihr Schrecken verdoppelt würde/ fieng an und ſprach: O lieber Mann/ lebet ihr dann? Betriege dich nicht ſelbſt/ antwortete er/ ich bin ja niemahl todt geweſen/ ſondern lebe. Wie kan das müglich seyn/ der ihr vor kurtzer Zeit mehr als todt/ durch eure Trunckenheit in den Höllen-Schlund gerathen waret? Gumbert fieng an zu bitten/ ihn von Banden los

zu

zu machen / welchen auch Roſabella nachkam / zugleich ſich freudig und beſtürtzt anſtellend / daß er wiederum von den Todten aufgeſtanden / und ihr wär geſchencket worden; So bald der freudig aufgeſtandene / der Bande erlöſet / glaubet er alles / was ihm berichtet worden: Er opfferte dem Höchſten mit aufgehobenen Händen dieſes annehmliche Gelübde / er wolle die Zeit ſeines Lebens keinen Wein anſehen / viel weniger mit ſeinen Lippen berühren; ſolches hielt er auch redlich / und lebte nach der Zeit auſſer aller Schwelgerey / mit ſeinem Weibe in guter Einigkeit.

Sauffer-Triumph, iſt unter dem Worte *Bacchus* und deſſen Aufzug ausführlich beſchrieben worden. Eines ſehr mercklichen gedencket auch Ferdinand Mendez Pinto in ſeiner denckwürdigen See- und Land-Reiſe / folgendes Inhalts:

Als der Geſandte des Indianiſchen Königs von Bramas auf ſeiner Zurück-Reiſe von Siam, durch eine Nation die Tuparoens genannt / paſſiren muſte / trug es ſich zu / daß ein verſoffener Portugieſe aus ſeiner Suite ſich dergeſtalt unter dieſer Nation auf einer Gaſterey / welche ihr Obriſter dem Geſandten zu Ehren angeſtellet hatte / durch Sauffen ſignalirte / daß nicht allein die Tuparoens ſich höchlich darüber verwunderten / ſondern auch ſeiner Ritterlichen That halber ihm die Ehre eines ſonderbahren Triumphs zuerkannten / welcher folgender geſtalt angeſtellet wurde: Sie ſetzten ihn nemlich auf einen Elephanten / und begleiteten ihn ſolcher geſtalt unter Trompeten- und Paucken-Schall / und unter den Zulauff eines unzehlbahren Volcks / mit groſſen Gepränge durch die gantze Stadt; Vor den groſſen Hauffen ritten 2. Männer zu Pferde / und ſchryen den Pöbel zu: Ihr Leute / rühmet und preiſet mit Frolocken / die Strahlen / die Mitten von der Sonnen herfür gehen / welche (Soñe) der GOtt iſt / der uns macht wachſen unſern Reiß / darum / daß ihr einmahl gefunden habet in eurem Lande einen ſo heiligen Mann / der da beſſer und mehr trincken kan als alle Menſchen / ſo jemahlen auf die Welt gebohren; Er hat 5. vornehme Häupter unter unſerm Hauffen zu Boden mit dem Trunck geleget / auf daß ſein reputirlicher Nahme / Gerücht und Ehren-Schall ſich von Tage zu Tage vermehre; Worauf der gantze Hauffe antwortete mit groſſem Geſchrey und frolockenden Zuruffen / daß ſich die Zuhörende über dem wilden und heßlichem Gebrüll und Thönen faſt entſetzeten. Bey dieſem Aufzuge führeten ſie alle dem Portugieſen bis an des Ambaſſadeurs Logiament, allwo ſie dem Säuffer mit groſſem Reſpect und vielen Complimenten auf ſeine Füſſe niederſetzten; Auch nachdem ſie vor ihm niedergekniet / ihn den Geſandten wieder zuſtelleten / und aufs höchſte recommendireten / er wolle ihm doch ſeiner Vorſorge treulich laſſen anbefohlen ſeyn / als welcher gar ein heiliger Menſch / oder irgend eines

nes groſſen Königes Sohn ſeyn muſte/ dann ſagten ſie/ es könne nicht anders ſeyn/ weil ihm GOtt eine ſo groſſe Gnade gegeben/ daß er ſo ſtattlich zu trincken weiß. Nachmahls haben ſie ſeinethalben einen öffentlichen Steuer- oder Bettel-Brieff aufgeſetzet/ und über 200. Tacis an Silber-Klumpen geſamlet/ welche ſie dem Portugieſen verehret/ wie ſolches der Gebrauch unter dieſem Volcke mit ſich bringet. So währeten auch die täglichen Viſiten ſo ihm die Einwohner gaben/ bis an den Tag/ da der Geſandte von dannen wegreiſete/ bey welchen Beſuchungen ſie niemahlen mit lediger Hand ankamen/ dann ihrer viele ſchencketen ihm köſtliche Stücke von Seiden/ und ohnedem köſtliche Præſenten, nicht anders/ als kämen ſie irgends einen Heiligen zu opffern/ an dem Tage da ſein Feſt eingefallen.

**Sauffenberg**/ die Hauptſtadt in dem Lande Yvronia, wird von Alberico Gentili in ſeinem andern Theil Utopiæ beſchrieben/ daß es eine auf einem Hügel gelegene Handels-Stadt ſey/ gantz mit Wein-Fäſſern an ſtatt der Mauren umgeben. Unter dem Thor/ ſpricht er/ liegt ein groſſes halb-Eymeriches Trinck-Geſchirr/ an welchem die Griechiſche Worte: ἢ πῖθι, ἢ ἄπιθι; Sauff/ oder packe dich wieder weg; geſchrieben ſtehen. Dieſes Geſchirr dienet an ſtatt des Willkoms/ welchen die Fremden gantz ausleeren/ oder eine gewiſſe Straffe erlegen müſſen. Der Stadt Wapen iſt ein Blut-Igel/ die ſich an ein bloſſes Bein anhänget/ mit der Uberſchrifft: Plena quieſco; Ich ruhe eher nicht/ bis ich mich voll geſogen. Alle Häuſer in der Stadt ſind mit Weinſtöcken überzogen/ und haben Schilde und Zeichen als Wein- und Bier-Häuſer aushängen. Die Einwohner gehen mehrentheils nackend/ auſſer daß ſie die Scham mit Kräntzen von Wein-Laub bedecket haben; Bey ihren Gaſt-Mahlen opfern ſie dem Gott Baccho, deſſen Bildniß ſie voll Weins füllen/ der unten durch einen Zapfen bey den Füſſen wieder auslaufft/ und von ihnen begierig in ihre Trinck-Geſchirr aufgefangen wird. Dieſe beſtehen nun in groß und kleinen Gläſern/ Kannen/ Pocalen, Seich-Töpfen/ und andern ungewöhnlichen Dingen/ aus welchen ſie den Wein oder Bier ſehr begierig in ſich ſchlucken; Und damit ihr Durſt-Appetit ſo viel mehr möge gereitzet werden/ eſſen ſie vorher viel geſaltzen Fleiſch/ Hering/ Käſe/ Schincken und Rettiche. Das Ausleeren der Trinck-Geſchirr gehet ſo geſchwind herum/ daß man nicht weiß/ ob ſie darum ſo voll eingeſchencket worden/ daß man ſie flux wieder ausleeren ſoll/ oder ſie ſo geſchwind ausleeren ſoll/ damit ſie bald wieder voll geſchenckt werden. Die unter ihrem Sauffen erklingende ſchandbahre Lieder und Zotten/ vorgeſtellte leichtfertige Geberden/ Eſel- und

Affen-Schwein- und Hundhaffte poſſirliche und geile Poſituren, ſeynd ihnen ſolche Dinge / durch welche der Wein gleichſam wohl-ſchmeckender gemacht/ und ohne Eckel deſto häuffiger hinein getruncken wird. An ſtatt der Inſtrumental-Muſic ſtoſſen ſie meiſtentheils die volle Gläſer an einander/ ſtrampfen mit den Füſſen / oder ſchlagen auch mit den Fäuſten auf Tiſch und Bäncke/ gleich als ob ſie Heerpaucken vor ſich hätten. Wann der Wein erſt in den Mann gekommen/ ſo fänget entweder die gantze Compagnie an zu tantzen/ und überlaut zu jauchzen; Einige fallen auf die Knie gegen einander über/ und sauffen zuſammen Brüderſchafft / ſchwehren ſich auch einander eine unverbrüchliche Treue und Freundſchafft / die doch offtmahls in eben derſelben Stunde ſchon wieder gebrochen/ und eine blutige Fauſt-Collation unter ihnen vorgenommen wird/ bey welcher Tiſch und Bäncke mit denen darauf geſetzten Speiſen und Gläſern über einen Hauffen geſtoſſen/ und der Schwächeſte von dem Stärckſten mit blutigen Kopf nach Hauſe geſchicket wird.

So lange es aber friedlich und ſchiedlich zugehet/ werden allerhand luſtige Sauff-Inventiones hervor gebracht / als daß derjenige/ der den groſſen Becher auf des Bürgermeiſters Geſundheit austrincken ſoll / ſolches in ſo vielen Schlücken / als er Buchſtaben in ſeinen Nahmen hat/ verrichten muß / und zwar ohne Abſetzen ; ſo darf er auch nicht länger darauf trincken/ als der andern ihr Runda währet/ da er accurat mit abſchnappen muß; Worauf ein anderer den Becher voll eingeſchenckt wieder zu ſich nimmt/ und alſo das Geſundheit-Trincken continuiret. Damit aber hiebey kein Unterſchleiff vorgehe / und jederman ſehen möge/ wer in dem Sauff-Gelag das beſte gethan / ſo wird ein Notarius gehalten/ der/ was jeder getruncken/ fleißig verzeichnen muß / als z. E.

Trinckenius hat dem Bibulo 6. Maaß im Stehen/ und 3. kniend zugebracht.

Bibulus hat ſolche Beſcheid gethan/ und dem Oeſophago vier Geſundheiten/ jedesmahl in einer zwey-Mäßigen Kanne/ zugebracht; Und ſo ferner.

Damit auch niemand bey dieſer Sauff-Luſt incommodiret werden/ ſondern jeder gleiche Freyheit genieſſen möge/ ſo ſtehet das Rülpſen/ Fartzen/ Kotzen und Speyen allen frey / und wird niemand/ der ſolches thut/ im geringſten verdacht.

Insgemein pflegen auch die Sauffenberger unter dem Trunck von ihrer Stadt Angelegenheiten zu diſcurriren/ geſchwind aber mit ein und andern zum Schluß zu eilen / damit die edle Zeit/ welche ſie dem Baccho gewidmet haben / nicht unnützlich verſtreichen möge.

In dem Gerichts-Hauſe dieſer Stadt hänget eine güldene Tonne oder

Faß / wer ſolches nůchtern dreymahl ausleeret / wird vom Hertzoge zum Ritter geſchlagen / und mit einer gůldenen Ketten begabet. Ein ſolcher gůldener Faß-Ritter hat hernach die Privilegia über alle Tiſch und Weinſchencken; Seinen Ausſpruch muß man in Sauff-Gelagen eben ſo ſtrictè nachleben / als ehemahls der Herolde oder Kampf-Richter ihren in denen Thurniren. Es ſeynd aber eigentlich die Geſetze / welche von dieſer Ritterſchafft gemachet werden / folgende:

1. Was man Nachmittage zuſaget / das iſt man nicht ſchuldig zu halten.
2. Keiner ſoll ſeine eigene Kanne haben.
3. Wer im Klopſen etwas mehr von dem Wein oder Bier wird ausgieſſen / als den Geſcht / der ſoll ſich auf die Erde bucken / und das Ausgegoſſene mit der Zunge auflecken.
4. Weme zugetruncken worden / der ſoll in eben derſelben Kanne / und auf eben dieſelbe Weiſe Beſcheid thun / als ihme iſt gebracht worden / oder er ſoll zwey Tage Durſt leiden.
5. Die Kannen und Glåſer ſollen entweder gantz voll oder gantz leer ſeyn; Halb voll ſoll ſie kein Diener zu Tiſch bringen / auch kein Gaſt annehmen / oder er wird Reus Criminis læſæ Majeſtatis.
6. Wer nůchterner Weiſe einen Trunckenen ſchlågt / der ſoll kein Teſtament machen können / ſchlågt aber ein Trunckener einen Nůchternen / ſo ſoll er losgeſprochen werden.
7. Wer nůchtern einen Trunckenen beraubt / dem ſoll Lebenslang der Wein verbohten ſeyn; Wer ihn ermordet / der ſoll Durſts ſterben.
8. Wer dem Kayſer zu Crapulia truckne Geſundheit wůnſchet / der wird des Laſters der beleidigten Majeſtåt ſchuldig.
9. Wer von Natur oder Kranckheits halber keinen Wein trincket / der ſoll ſich von der Compagnie enthalten.
10. Der ebene Tritte thut / und ſo weit noch nicht iſt / daß er nach dem Nacht-Eſſen taumeln muß / der ſoll vor unehrlich gehalten werden.
11. Wer drey Tage in der Stadt bleiben will / ſoll dem Baccho opfern.
12. Wer einen Bůrger einen Ehebrecher oder Dieb heiſſet / ſoll ungeſtrafft davon kommen; Wer ihn aber einen Abſtemium oder Waſſer-Trincker nennet / der ſoll vor Gericht gefodert werden.
13. Wer Waſſer unter den Wein menget / der ſoll mit den Hunden ſpeiſen.
14. Wer beym Baccho ſchwehret / und es nicht hålt / der ſoll hinfůhro untůchtig zum Zeugen ſeyn.
15. Wer aus Zorn den andern mit einer Kanne / Glas oder Becher wirfft / oder etwas vom Wein verſchůttet / oder ein Trinck-Geſchirr zerbricht / der ſoll in zwey Tagen nicht trincken.

Allen

Allen Bürgern zu Sauffenberg iſt dieſes gemein/ daß ſie triefende Augen haben/ und groſſe Kröpfe/ und dabey gichtbrüchig ſeyn. Wann einer von ihren Bürgermeiſtern ſtirbt/ ſonderlich wann er in Trunckenheit den Hals gebrochen/ welches bey ihnen vor den ſüſſeſten und ehrlichſten Tod gehalten wird/ ſo ſetzen ſie alle an ſtatt eines Wein-Reben-Krantzes einen von Cypreſſen auf; Die Leiche wird nicht auf eine Baar/ ſondern auf ein volles Wein-Faß geworffen/ und endlich darinn verſencket.

**Sauff-Lieder**/ haben mehrentheils aus dem Heydenthum ihren Urſprung; Alſo leſen wir bey dem Propheten Daniele am 5. Capitel/ daß der wohllüſtige König Belſazar bey dem groſſen Banquet, welches er ſeinen Fürſten und Gewaltigen gehalten/ die güldene Gefäſſe/ die aus dem Tempel zu Jeruſalem genommen worden/ habe herbringen laſſen/ und als er mit ſeinen Weibern und Kebs-Weibern daraus geſoffen/ ſeine güldene/ ſilberne/ eherne/ eiſerne/ höltzerne und ſteinerne Götter (zu Hohn und Spot des wahren Gottes/ der zu Jeruſalem angebetet wurde) gelobet habe; welches Lob ohne Zweiffel in allerhand Gottes-läſterlichen Sauff-Liedern und Thöngens beſtanden. Von denen Römern iſt allbereit unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten** gemeldet worden/ daß ſie über Tiſche allerhand Sauff-Lieder angeſtimmet; Den GOtt Bacchum folgeten die raſenden Weiber Bacchantes, Baſſarides, Thyades und Menades genannt/ mit Tieger- oder Panther-Häuten bekleidet/ welche immer rieffen/ Euhoë, Euhoë Bacche. Das iſt: Guter Sohn; Wie alſo noch heutiges Tages unſere Sauff-Brüder thun/ welche immer im Munde führen:

**Ich ehre deinen Scepter** ô Bacche **der Freuden/**
**Du ſtöreſt das Trauren und hemmeſt das Leyden/**
**Wann ich dich verſchlinge/**
**So ſpring ich und ſinge/**
**Juch! hey ſa ſchenckt ein/ den edlen Wein.**

**Weg** Amor **mit deinen verzuckerten Gaben/**
**Die Wermuth und Galle nur hinter ſich haben/**
**Ich habe mein Leben**
**Dem** Baccho **ergeben/**
**Juch! hey ſa ſchenckt ein/ den edlen Wein.**

Und wie etwan die tröſtliche Worte ferner lauten/ die auch manchmahl in honetten Compagnien gehöret/ ja wohl gar offt denen Handwercks-Purſchen ihr Runda Dinellula, oder denen Schülern ihr Ceciderunt in Profundum, oder ihr O Lector Lectorum, dic mihi quod eſt unum abgeborget wird; Worauf gleich der fröliche Wider-Schall erſchallet:

Unus eſt Oeconomus qui regnat in Culina.

Wir wollen dieſen alten Saalbader / weil ihn der gelehrte Herr Wagenſeil gewürdiget hat / in ſeiner Belehrung der Jüdiſch-Teutſchen Red-Art einzuſetzen / aus ſolchen entlehnen/ und bis gantz zu Ende mit gedachten Authoris Worten anführen/ p. 96. alſo lautend:

Der andere Geſang (nemlich der Juden) zeiget etwas Merckwürdiges bey einer jeden/von denen erſten zwölff Zahlen an / und beſtehet vornemlich in einer Rückkehr (Palindromia) man möchte wehnen/ daß es einem alten Lateiniſchen Trinck-Liede (ſo von denen München hergekommen) zur Folge gemachet worden / oder / daß die Juden zu ſolchem lateiniſchen Liede die Anleitung gegeben/ welches alſo lautet:

*O Lector Lectorum dic mihi quod eſt unum?*

Unus eſt Oeconomus qui regnat in Culina.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt duo?*

Duæ Tabulæ Moſis, Unus eſt Oeconomus qui regnat &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Tria?*

Tres Patriarchæ: Duæ Tabulæ Moſis: Unus eſt &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Quatuor?*

Quatuor Evangeliſtæ: Tres Patriarchæ: Duæ Tabulæ Moſis: Unus eſt &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Quinque?*

Quinque Libri Moſis: Quatuor Evangeliſtæ &c.

*O Lector Lectorum dic mihi, quæ ſunt Sex?*

Sex ſunt Hydriæ, poſitæ in Cana Galilææ: Quinque Libri Moſis: Quatuor Evangeliſtæ &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Septem?*

Septem ſunt Artes: Sex Hydriæ &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Octo?*

Octo ſunt Partes: Septem ſunt Artes &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Novem?*

Novem ſunt Muſæ: Octo ſunt Partes, Septem &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Decem?*

Decem Præcepta: Novem ſunt Muſæ &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Undecim?*

Undecim Diſcipuli: Decem ſunt Præcepta &c.

*O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Duodecim?*

Duodecim Apoſtoli: Undecim Diſcipuli &c.

Das Jüdiſche Lied/ deſſen bemeldter Herr Wagenſeil gedencket / und welches ſonderlich die Jüdiſche Weiber bey ihren Gaſtereyen/ und

und an ihren Oſter-Feſte zu ſingen pflegen / lautet / als folget:

Ein Zicklein / ein Zicklein / das hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein. Repet.

Da kam das Kätzlein / und aß das Zicklein / das hat gekaufft mein Väterlein / um 2. Schilling-Pfenning / ein Zicklein / ein Zicklein.

Da kam das Hündlein / und bieß das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft mein Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein.

Da kam das Steckelein / und ſchlug das Hündelein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft mein Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein.

Da kam das Feuerlein / und verbrennete das Steckelein / das da hat geſchlagen das Hündelein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein.

Da kam das Wäſſerlein / und verloſch das Feuerlein / das da hat verbrannt das Stecklein / das da hat geſchlagen das Hündlein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein.

Da kam der Ochs / und tranck das Wäſſerlein / das da hat verlöſcht das Feuerlein / das da hat verbrannt das Stecklein / das da hat geſchlagen das Hündlein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft mein Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein / ein Zicklein.

Da kam der Schochet / (oder Schlächter) und ſchechtete den Ochſen / der da hat getruncken das Wäſſerlein / das da hat verlöſcht das Feuerlein / das da hat verbrennet das Stecklein / das da hat geſchlagen das Hündlein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft mein Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein / ein Zicklein.

Da kam der Malach Hammoves, (Engel des Todes) und ſchechtete den Schochet, der da hat geſchechtet den Ochſen / der da hat getruncken das Wäſſerlein / das da hat verlöſcht das Feuerlein / das da hat verbrannt das Stecklein / das geſchlagen hat das Hündelein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein / ein Zicklein.

Da kam unſer lieber HErre GOtt / und ſchechtete dem Malach Hammoves, der da hat geſchechtet den Schochet, der da hat geſchechtet den Ochſen / daß er hat getruncken das Wäſſerlein / das da hat verlöſcht das Feuerlein / das da hat verbrannt das Stecklein /

lein / das da hat geſchlagen das Hündelein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein / ein Zicklein.

Bis hieher beſagter Author.

Unter einigen guten Lateiniſchen Bier-Brüdern pflegt auch wohl dieſer nachgeſetzte ſchöne Hymnus im Schwange zu gehen:

1.

*Bon jour, bon jour Monſieur*,
Mein Herr / er komme doch herein /
*Nous ferons bonne Chere*,
Wir wollen heute luſtig ſeyn
Bey Bier und auch den kühlen Wein /
*Pour rejouir le Cœur*.

2.

O vinum, du biſt gut /
Exhilaraſti mich offtmahl
Den gantzen Leib und Blut /
Propino Tibi Domine,
Scis Tu Latinè loquere,
Der Wein macht friſchen Muth.

3.

*A la ſanté*, hör hie /
En Tibi hocce poculum,
*De toute la Compagnie*,
Juch! allegro ſa preſto friſch /
Sa luſtig über Bänck und Tiſch /
Das heiſſet *Courtoiſie*.

4.

Nunc Tibi wiederum /
Saluti dieſes Römerlein /
Das Salus wird nicht ſtumm /
*A Vous mon frere Voules Vous*,
Ich trinck euch dieſes Gläßgen zu /
*Courage* um und um.

5.

Nunc in principio,
Ihr lieben Freunde hey! Juch hey!
Fein luſtig und ſeyd froh /
Still / höret den Schalmeyen zu /
Und laſt den Muſicanten Ruh /
Juch hey! Juch allegro,

6.

Hinweg mit Traurigkeit /
Pergamus omni ſtudio,
Sa luſtig allezeit /
*Bon Vin*, das iſt kein Bauren-Tranck /
Das Zerbſter Bier macht gar nicht kranck /
Die Gurgel wird nur weit.

7.

*A moy donc*, mir zu /
En moveatur Cyathus,
Und ſteh nicht lang in Ruh /
Ad Te, des gantzen Röm'ſchen Reichs /
In Sanitatem ſo zugleich
Thu mir beſcheiden / du!

8.

Amice, mit dem Glas /
Herum / herum / in ſtando bald /
O Bacche, wie ſchmeckt das /
Juch hey ſa! ſauff geſchwind hinein /
Und laſt uns friſch und frölich ſeyn /
Da iſt noch mehr im Faß.

9.

Seht / hæc eſt Teſſera,
Dieß iſt die Loſung merckets doch /

Run-

Runda, Runda, Runda,
Er ſetzt das Gläßlein an den Mund/
Er trinckt es aus bis auf den Grund/
Runda Dinellula.

10.

Hoc eſt Heroicum,
Sic faciamus allezeit/
Ni ſit negotium,
Wem Labor iſt Faſtidio,
Der bleib hier bey dem Methodo,
Dies iſt das Unicum.

11.

Der Bacchus macht es all/
Drum ſaget ihme *grand mercy*,
Laudate hunc mit Schall/
En Bacchus creat Nobiles,
Ja Principes und Cæſares,
Heut und nicht allemahl.

12.

Zu guter Nacht/ ſa! ſa!
Den Zapfen ſteck ich auf den Hut/
*Courage voila*,
Lobt Bacchum all in folio,
Er muß heraus ex Dolio,
Runda Dinellula.

Nicht allein aber denen Teutſchen hänget dieſes Laſter (den Wein ſich einander im Leibe hinein zu ſingen) ſondern am allermeiſten denen Frantzoſen an/ als welche ohne dem bey einem Pintgen Wein offt mehr Geſchrey machen/ als die Teutſchen bey vielen Kannen voll nicht thun; Wie dann auch ihr vermeynter Wohlſtand hierinn ſo weit gehet/ daß gantze Bücher voll ſolcher Sauff-Lieder unter ihnen in öffentlichen Druck ausgegangen. Wir wollen nur einige derſelben ausſuchen/ etwan alſo lautend:

*Pour une jeune merveille*
*Je brule d'un feu ſi beau*
*Ma raiſon me conſeille*
*De l' aimer jusques au tombeau*
*Ce diſcours te deplait*
*Et choque ton oreille*
*Tout beau mon Amy tout beau*
*Ce n' eſt qu' une bouteille*
*Pleine du Vin nouveau.*

1.

*Par ma foy je ſuis bien aiſe*
*Quand je bois de ce bon Vin*
*Bien aſſis dedans ma Chaiſe*
*Je me mocque du deſtin.*

2.

*Que la vie eſt ennuyeuſe*
*Sans le vin & ſans amys*
*La bouteille eſt amoureuſe*
*A touts ceux qu' elle a ſoumis.*

3.

*Si l' amour vient me ſurprendre,*
*Je ſerois fort me content*
*Je n' aurois pour me defendre*
*Que du bon vin bien charmant.*

*Laquais garde l' Eau pour toy*
*Je veux du Vin pur pour moy*
*Ne t' empreſſe point de te mettre en beſoigne*
*Pour mélanger le jus que la Treille nous donne*
*Je ne bois jamais d' Eau*
*Je me meurs quand j' en vois*

La-

*Laquais garde l' Eau pour toy*
*Je veux de Champagne & de Bourgogne*
*C'eſt la le Vin que je bois*
*C'eſt mon ſort d' etré yvrogne*
*Laquais garde l' Eau pour toy*
*Je veux du Vin pur pour moy.*

*Quand je ſuis un moment ſans boire*
*Je ſens que mon Cœur veut aimer*
*Mais pour m' empecher de le croire*
*Je ne cherche qu' a m' enyvrer.*

*Amys Amys beuvons ſans Ceſſe*
*Pour diſſiper notre chagrin*
*La plus charmante de nos maitreſſes*
*Ne vaut pas un verre du Vin.*

*Qui s' engage n' eſt pas ſage*
*Qui ſçait boire fait bien mieux*
*Un amant tous jours ſoupire*
*Un Beuveur ne fait que rire*
*Jusques a la fin du Repas.*
*Quand on veut faire, fort bonne Chere*
*Quand on veut faire fort bon Repas*
*Il faut etre quatre bons freres*
*Du bon Vin quatre bons plats*
*Point de chagrin, liberté tout entiere*
*Et ſur tout que l' amour n'y ſoit pas.*

*He! quoy mes Chers amys*
*Vous pareſſés touts endormis*
*Voicy ces entremets, qui ne ſont pas faits pour des Valets*
*Reveille toy mon appetit*
*Reveille toy a ma bouteille.*

*C'eſt Bacchus qui nous Careſſe*
*Il nous faut toûts enyvrer*
*Moquons nous de nos maitreſſes*
*Et ne ſongeons qu' a trinquer*
*Elles ſont toutes des Tigreſſes*
*Pleines d' infidelité*
*C' eſt Bacchus qui nous Careſſe*
*Il nous faut touts enyvrer.*

*Sans mentir on eſt bien miſerable*
*D' eſtre ſi long tems pres de Phyllis*
*Loing de la Table*
*Chers amys que l' amour ne nous accable*
*Rejouiſſons nous ne ſoyons plus fols*
*Beuvons a noſtre aiſe il n' eſt rien de ſi doux.*

**Säug-Amme / ſaugendes Kind** / vide **Kinder-Speiſen.**

**Säumig** / heiſt eine Brühe oder Tuncke mit etwas daran gebrandten Mehl / oder darunter geriebenen Pfeffer-Kuchen oder Brod / und eingeſchlagenen Eyern / dick und ſäumig machen.

**Saur** / Acidum, Fr. *Aigre*, kommt einem Liquore zu / der von der Gährung zur Fäulung kommen iſt. Dann wann die gegohrene Säffte / als Wein / Bier / Meth / zu ihrer Vollkommenheit gelanget / halten ſie einen flüchtigen brennenden Geiſt in ſich; Wann aber durch lange Zeit dieſer Spiritus ſich verlohren / und das Tartariſche Vitrioliſche Saltz anfänget zu herrſchen / bringet es denſelben zu einer Säure / die man **Eßig** nennet / davon ein mehres unter dem Wort **Eßig.**

**Saurampfer** / iſt vielerley Sorten, unter ſolchen wird zu denen Speiſen am meiſten gebraucht Acetoſa rotun-

tundifolia hortenſis C. B. oxalis rotunda Tab. rotundifolia Dod. Franca ſeu Romana Ger. ſativa Franca rotundifolia repens, Fr. *de l'ozeille*, **Garten-Saurampf** mit runden Blättern/ wie auch Acetoſa Hiſpanica maxima ſive grandiſſimis foliis, welche beyde Arten für die beſten und zarteſten billig zu halten; Weil aber dennoch beyderley bey uns den Winter vergehet/ ſo muß alsdann auf dem Felde und hohen Wieſen geſammlet werden Acetoſa pratenſis, **der gemeine wilde Saurampf**/ wiewohl es viel bequemer/ daß man die Nothdurfft davon/ um ſtets bey der Hand zu haben/ in die Gärten pflantze.

Sein Temperament iſt kalt und trucken im 2. Grad/ ſein Geſchmack ſauer/ aber dabey nicht herbe/ wie die unreiffen Früchte der Bäume. Hoffmannus l. 2. Medic. off. c. 121. will/ es ſey im Saurampf zwar keine herrſchende Hitze/ jedoch ſey etwas bey ſeiner Säure/ gleichwie bey dem Eßig. Er giebet in hitzigen Zufällen eine gute Abkühlung des Hertzens und der Leber/ widerſtehet der Fäulniß/ erwecket den Appetit, ſtillet den Durſt/ und ſteuert der Gallen.

Dannenhero die Blätter des Saurampfes ſo vielfältig/ theils in Salaten und Tuncken/ theils an Hüner-Lamm- und Kalb-Fleiſch/ und zu denen hieraus gekochten Boullions oder Geſund-Suppen genutzet werden.

**Saur-Braten**/ heiſt ein in Eßig eingebeitztes Fleiſch/ welches hernach/ wann es etwan noch darzu geſpickt/ und mit Nägelein beſtecket worden/ entweder am Spieß gebraten/ oder wie ein Bœuf a la mode geſtovet/ und endlich eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig/ Butter/ Pfeffer/ Nägelein/ Zimmet/ etwas Zucker und Citronen-Safft darüber gemachet wird.

**Saur-Klee**/ Trifolium acetoſum vulgare, Acetoſella, Alleluja & Lujula, oxys alba, iſt zwar eine Art von Klee wegen ſeiner drey Blätter; Aber vom Geſchmack/ Temperament und andern Qualitäten gleichet er dem vorhergehenden Saurampf/ wiewohl dieſen der Saur-Klee an Zahrtheit weit übertrifft.

Er wächſet bey uns gnug im Felde; Damit er aber bald zur Hand ſey/ iſt es gut/ ihn auch im Garten zu zielen.

**Saur-Kraut** einzumachen/ ſolches geſchiehet auf folgende Art:

Man ſchneidet nemlich ein jedes Haupt in der Mitten von einander/ und gantz kurtz vom Stengel hinweg; Dann löſet man die ſtarcken Rippen und Strüncke heraus/ doch alſo/ daß jede Hälffte des Hauptes gantz bleibe. Hierauf legt der Kraut-Schneider/ in eine mit einem Schnitt-Meſſer verſehene Lade/ wie die Stroh-Schneider haben/ die halbierte und von ihren Strüncken gereinigte Kraut-Häupter zehen/ zwölf oder auch mehrere hinein/

ſchneidet ſie mit der rechten Hand/ vermittelſt ſeines Kraut-Meſſers/ gantz zart und klein/ und ſchiebet mit der lincken immer nach. Inzwiſchen hält man Fäſſer oder Kufen und Zuber (nachdem man deren viele oder wenig bedarf) in d m Keller in Bereitſchafft/ bedecket den Boden mit Nüß-Laub/ ſchüttet einen Zuber voll/ oder auch nur eine gewiſſe Lage von ſolchem geſchnittenen Kraut darauf/ beſtreuet es mit Saltz und etwas Kümmel/ oder auch mit Wacholder-beeren; Machet abermahl eine neue Lage/ ſtreuet Kümmel/ Saltz und Wacholder-beeren darein/ und dieſes ſo lange/ bis das Geſchirr voll iſt. Man läſſet auch einen Knecht oder Magd die Füſſe reinlich waſchen/ und ſolches wohl feſt zuſammen treten; Alsdann wird es mit einem reinen leinenen Tuch und einem Bret/ ſo ſich in die Kufen ſchickt/ bedecket/ mit darauf gelegten Steinen beſchweret/ alle Monaht oben her fleißig beſehen/ abgeputzet/ das leinene Tuch reinlich ausgewaſchen/ wiederum friſch darüber gelegt/ und gleich zuvor beſchweret/ ſo kan man es dann ein gantzes Jahr lang aufbehalten; Und dieſes nennet man das **lange** oder auch das **Sauer-Kraut.**

Es wird aber das Cappus- oder Compoſt-**Kraut** auch auf andere und folgende Art eingemacht: Man ſchneidet die Häuptlein in vier kleine Theile/ wirfft etliche der äuſſerſten Blätter davon hinweg/ und ſchneidet die Strüncke oder Rippen nach der Länge heraus/ ſo/ daß doch die Theile zuſammen bleiben/ ſchüpfet ſelbige nur gar ein wenig in heiſſem Waſſer/ nimt ſie heraus/ leget ſie in ein Fäßlein/ ſo auf der Seiten angezapfet iſt/ gieſſet halb Wein und halb Waſſer darüber/ in welchem man ein wenig Saltz und Sauer-Teig zerlaſſen/ ſchläget das Fäßlein feſt zu/ und behält es zum Gebrauch auf. Wann es aber einmahl eröffnet worden/ muß man öffters darnach ſehen/ und ſo es etwan anlauffen wolte/ fleißig ſäubern und reinigen.

Wann es beliebet/ kan man mit Hinwegthuung aller äuſſeren Blätter nur allein die innere gelbe Hertzgen behalten/ und auf jetzt-beſagte Art einmachen.

Die **Rüben** machet man faſt auf gleiche Art ein/ und zwar am beſten von denen ſo genannten **Halm-Rüben**: Dieſe werden erſtlich rein gewaſchen/ ſauber abgeſchälet/ und entweder in einen höltzernen Trog mit einem beſondern Eiſen zerſtoſſen und zerſtampfet/ oder/ welches gebräuchlicher/ auf einer hierzu dienlichen Hack-Banck/ mit langen und wie die Säbel gekrümmeten Meſſer/ gantz allein zerhacket/ ſodann in einem Faß oder Zuber eine Lage davon gemachet/ letztlich mit einem Tuch bedeckt und beſchweret/ an einen kalten Ort verwahret/ und dann und wann abgeſäubert/ damit es nicht ſchimmle/ noch anlauffe; Und dieſes heiſſet man das **Rüblein- oder gehackte Kraut.**

Saure

**Saure Speiſen und Getränck** / vide Speiſen / item Bier und Wein / und ſonderlich daſelbſt / wie beyderley / wann ſie ſauer worden / wieder zu recht gebracht werden. Sonſten hat man auch von denen allzu ſauren Speiſen das Sprichwort: Zu ſüß und zu ſaur verdirbt die Natur.

**Saur-Teig** / Fermentum, Fr. *du Levain*, iſt genugſam bekannt.

*Schabbas* **der Juden** / vide Juden-Speiſen.

**Schacha**, war bey denen Babyloniern eine Göttin / deren ihr Feſt jährlich 5. Tage lang gefeyret worden / in welcher Zeit die Herren ihrer Diener Befehl ſich unterwerffen / und deren einer dem gantzen Haus-Geſinde ſchön geſchmückt vorſtehen müſſen / welcher daher *Sagan*, ein groſſer Fürſt oder Herr genennet worden. Von dieſem Feſte hat König Belſazar, weil er ſolches vor andern hoch hielte / bey dem Propheten Jeremia am 25. Cap. am 27. Vers den Nahmen bekommen / daß er der König Scheſach genennet worden; Wie er dann auch an dieſem Feſte von des Cyri Soldaten erſchlagen worden / wovon in unſerm Theatro der vier Monarchien folgendes zu leſen:

So iſt auch Belſazar um Thron und
Kron gekommen /
Da er in ſichrer Luſt bey ſeiner Tafel ſaß /
Mit ihm hat Babels Glantz ein traurig
End genommen /
Als der Aſſyrer Fleiſch der Bär
von Meden fraß.
Der Euphrat wurde feucht / nachdem
die Gläſer ſtiegen /
Die Schacha ihrem Volck zu guter
Letzt geſchenckt /
So gehts / wo man zu Feld will ſtets
mit Baccho liegen /
Und mehr auf Schwelgerey / als
Landes-Wohlfahrt denckt.

**Schaf- und Schaf-Bocks- Hammel- Schöps- oder Widder-Fleiſch** / Caro ovilla, Arietina, Vervecina, Fr. *du Mouton*, iſt ein bekandtes und zu rechter Zeit des Jahrs noch ziemlich angenehmes Eſſen. Was das Schaf-Fleiſch betrifft / iſt ſolches nicht ſo ſehr ſchleimig / als das Lamm-Fleiſch; Hingegen iſt es nach Galeni Meynung excrementoſior, & Succi deterioris. Daher es auch nicht gar viel auf vornehme Tafeln kommt / auſſer etwan im Frühling / wann die Schafe das kurtze Gras noch freſſen / da es etwas beſſer iſt; Hingegen verſchlimmert es ſich im Sommer / alſo daß man an etlichen Orten / durch Verbot der Obrigkeit / nach Jacobi keine Schafe mehr ſchlachten darf.

Der Widder oder Schafs-Böcke Fleiſch iſt noch truckener / und dabey ſtinckend / und bösſafftig; Dahero um ſo viel mehr von vornehmen Tafeln ausgeſchloſſen.

Hingegen haben die Hammels oder caſtrirte Widder ein geſundes Fleiſch/ welches/ wann es wohl verdauet wird/ gut Geblüt geben kan; Inſonderheit wann die Hammel zwey-jährig/ nicht zu mager noch zu fett ſeyn/auch nicht in naſſen Orten/ ſondern auf Höhen geweidet worden.

Das Schaf- und Hammel-Fleiſch kan ebenfals eingepeckelt und geräuchert werden / wiewol mit ſchlechten Profit, ſonderlich wann es nicht recht fett iſt/ da es völlig zum Holtz wird/ und über den Unrath und Thorheit ſolcher Haushaltungen/ die im geſaltzenen und geräucherten Fleiſch eine groſſe Menage ſuchen/ſich nicht genugſam zu verwundern iſt/ wie wir ſolches unter dem Wort **Pöckel-Fleiſch** zur Genüge bewieſen haben.

Die **Eintheilung eines Schaafs**/ und deſſen **Zubereitung** zum **Küchen-Gebrauch** beſtehet in folgenden.

Der **Kopff** iſt das Allergeringſte/ und pflegen gemeiniglich nur arme Leute ſelbigen zu kauffen/ oder er wird auch an einigen Orten als eine Zulage mit ausgewogen. Nachdem man ſolchen gahr geſotten / legt man ihn auf einem Roſt / oder in dem Topff / und iſſet hernach das wenige Fleiſch / und was darauf bleibet/ mit Eßig und Pfeffer. Das Gehirn koſtet groſſe Mühe / ehe man es heraus bringet/ und muß man ein groſſes Beyl gebrauchen / wenn man den Scheitel zerhauen will.

Die **Zunge** iſt ſehr delicat, man mag ſie wol vor vornehme Leute auffsetzen; Zuvor aber muß man die darauf ſitzende Haut bis auf dem Schlund abziehen / hernach ſpaltet man ſelbe von einander / und ſtreuet zerrieben Brodt und Saltz darüber / leget ſie alsdann auf einem Roſt/ und wann ſie auf einer Seiten gahr iſt / wendet man ſie um/ und beſtreuet ſie wiederum : Unterdeſſen/ daß ſie alſo geröſtet wird / machet man eine Brühe von Wein-Beer-Safft und Fleiſch-Brühe. Man kan ſie auch gantz laſſen / mit einer kurtzen Brühe/ Erdſchwämmen und Kälber-Würſtchen / item in eine Paſtete ſetzen / und nach eines jeden Geſchmack auf vielerley Art zurichten / wenn man ihr nur ihre rechte Würtzung giebet.

Die **Füſſe** ſiedet man in einem Topf beſonders ; Dann wolte man ſie mit dem Fleiſche ſieden / würde die Brühe darnach ſchmecken. Wann ſie gahr ſind / ziehet man ſie aus / und leget ſie gantz in eine Schüſſel / und iſſet ſie mit Wein / Eßig / Saltz / Wein-Beer-Safft / etwas Wein-Eßig / Zwiebeln und Gewürtz ; Ihr müſſet ſie in Stücken zerſchneiden/ und die gröſten Knochen/nebſt dem rauhen Knöpfflein/welches zwiſchen den zweyen Klauen ſitzet/ darvon thun / und zuletzt einige in Weinbeer-Safft zerriebene Eyer-Dotter daran gieſſen.

Was das **Eingeweyde** betrifft/ welches die Kaldaunen-Verkäuffer feil haben/ kan man ein Theil davon

auf

auf dem Roſte braten / das andere aber eben wie die Schaaffs-Füſſe fricaſſi-ren.

Der **Schaaffs-Hals** / den man ſonſten das blutige Ende nennet / wie auch alle andere Theile des Schaaffs / ſind geſotten ſehr gut ; Jedoch über-trifft eines das andere im Geſchmack.

Der **gantze Schwantz** / welcher das Hinter-Viertel machet / (die Keule voraus beſcheiden) gibt der Suppen einen Talgichten Geſchmack ; Man muß derohalben / wenn man ihn mit anderem Fleiſche ſieden will / das Tal-gichte / ſo um die Nieren ſitzet / weglaſ-ſen / und wann er gahr iſt / mag man ihn auf einem Roſte braten / oder aber eine Brühe / wie zu den Zungen daran machen. Man ſiedet auch den Hals und die Bruſt mit Rüben / und wann ſie meiſt gahr ſind / ſtreuet man etwas Mehl auf eine reine eiſerne Schauffel / rühret ſelbiges allezeit mit dem Löffel um / daß es nicht verbrenne; Und wann es eine braunliche Farbe angenommen / thut man es mit Weinbeer-Safft in eine Schüſſel / ein wenig zuvor ehe man ſie anrichtet. Und dieſes nennet man ein Haricot. So kan man ſie auch in einen Teig ſetzen / eben wie die Hüner / und eine Brühe von einigen in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyer-Dottern darüber machen.

Den **Rückgrad** kan man am Spieſ-ſe braten / und zwiſchen jeden Wirbel einen Schnitt thun / damit / wann ſol-cher gahr iſt / die Zerlegung deſto leich-ter geſchehen möge. Im Braten be-ſtreuet man ſolchen mit Brodt und Saltz. Man ſpaltet ihn auch auf bey-den Seiten / legt ihn auf dem Roſt / und würtzet ihn eben wie die Schaaffs-Zunge. Man muß aber mit dem Kü-chen-Meſſer auf jeder Seite einen Schlag geben / damit das Fleiſch mür-be werde / und die Knochen ſich in et-was zerbrechen.

Die **Schultern** kan man am Spieſ-ſe braten / und wo man will / um beſſern Geſchmacks halber / einige Büſchlein Peterſilie dadurch ſtoſſen. Wann ſie gahr ſind / beſtreuet man ſie mit zerrie-benen Brodt und Saltz / und machet eine Brühe daran / wie an die Schaafs-Zungen. Wann ihr ſie ohne Peter-ſilie gebraten habt / und davon eine Ga-limafreé machen wollet / ſo löſet ihr die Haut bis an das Gelencke ab; Jedoch / daß ſie daran feſte bleibe: Darnach thut ihr alles Fleiſch davon / und hacket es mit etwas Peterſilie und Zwiebeln klein / fricaſſiret ſelbiges mit brauner Butter oder geſchmoltzenem Speck / thut auch ein wenig Fleiſch-Brühe / Weinbeer-Safft / Saltz und Ge-würtz daran ; Unter deſſen / daß man dieſes fricaſſiret / leget man den Kno-chen auf dem Roſt / und bedecket ihn mit ſeiner Haut / wendet ihn auch zuweilen um / daß er den Geſchmack des Gerö-ſtels an ſich bekomme. Wenn man nun anrichten will / leget man dieſen Knochen in eine Schüſſel / und ſchüt-tet dieſes Gehackte wieder auf ſeine

Stelle / da es geſeſſen / und bedecket es auf das beſte mit ſeiner Haut.

Das **Hinter-Viertel** kan man gantz am Spieſſe braten / oder aber die **Keule** und den **Schwantz** beſonders. Will man ſolchen Schlägel mit einer kurtzen Brühe / oder nach der Schweitzer-Art zurichten / ſo ſchälet man ihm die Haut ab / welche die Sehnen bedecket. Ferner ſchläget man ihn mit einem Stock oder Schlägel / daß das Fleiſch kurtz und mürbe wird / hernach hauet man ihm das Ende des Knochens ab / ſpicket ihn mit dicken Speck / ſo in Saltz und Pfeffer umgerieben worden / und laſſet ihn in einem Topff beſonders ſieden. Wann er faſt gahr iſt / thut man eben dieſelbige Ingredientien, ſo man bey andern kurtzen Brühen brauchet / daran; Wollet ihr aber das gantze Viertel in kurtzer Brühe zurichten / müſſet ihr ſolches / wann ihr es in die Schüſſel leget / mit Safft von dem im Waſſer geſtoſſenen Knoblauch und etlichen Granaten-Körnern betropffen / auf dem Schüſſel-Rand aber allerley Gebacknes legen. Man kan auch einen ſolchen geſpickten Hammel-Schlägel in eine Paſtete ſetzen / und kalt oder warm eſſen. Diejenige / welche den Knoblauch lieben / mögen auch etliche Stücklein von demſelben daran thun. Wenn man nun alſo / wie zuvor geſaget / die Haut von den Keulen abgezogen / und den Knochen abgehauen hat / kan man alles Fleiſch davon thun / ſelbiges mit Ochſen-Fett oder Speck hacken / auch Saltz / Gewürtz und Zwiebeln / welche mit zweyen Eyern zerrieben worden / daran thun / hernach alles durch einander wohl arbeiten / und dis Gehacktes wieder um den Knochen machen / in der Form / wie die Keule war / die Haut darüber ziehen / und mit kleinen Siegel-Garn verbinden. Wann dieſes geſchehen / ſo ſtecket man ihn in einem Topff / füllet ſelbigen mit guter Fleiſch-Brühe / und ſetzet ihn zum Feuer; Wann er halb gahr iſt / ſchüttet man Rüben darauf / und läſſet die Brühe einſieden / ſo viel es ſeyn kan. Wenn man ihn anrichtet / legt man ihn auf einem Teller in eine Schüſſel / thut die Bindfaden davon / und leget die trockene Rüben darüber. Habet ihr zu ſolchen Rüben ſchlechte Luſt / möget ihr / wann ſolches Eſſen faſt gahr iſt / ein oder 2. Zwiebeln / Lorbeer-Blätter / Thymian und etwas Citronen-Schaalen daran thun. Dieſe gefüllte Schaafs-Keule mag auch in eine Paſtete geſetzet werden; Man muß ſie aber warm eſſen / und wenn man dieſe Paſtete aus dem Ofen ziehet / zerriebene Eyer oder Knoblauchs-Safft darüber lauffen laſſen.

Die **Nieren von verſchnittenen Lämmern** muß man in der Mitten durchſpalten / und kan man ſelbige mit den Hahne-Kämmen und Magen in Paſteten ſetzen / oder auch ſtoven / ſpicken / und am Spieſſe braten oder auch prägeln / eben wie den Kalb-Schweder.

Die

Die Schaaf-Bocks-Nieren muß man in Scheiben zerſchneiden/ mit etwas Saltz und Pfeffer beſtreuen/ wenn man ſie nicht will in eine Marinaden-Brühe legen / und wann ſie hiervon einen Geſchmack an ſich genommen/ kan man ſie in Nonnen-Teig tuncken / oder ſchlecht mit Mehl beſtreuen/ und in einer Pfannen prägeln/ hernach bey der Anrichtung gebackne Peterſilie und Pommerantzen-Safft darüber ſtreuen.

Unter denen Europæiſchen Nationen ſeynd die Engeländer und Frantzoſen die gröſten Liebhaber des Schaafs- und Hammels-Fleiſch/ und zwar ſo/ daß ſie es mehrentheils halb gahr braten laſſen / und wann im Anſchneiden der blutige Safft noch heraus läufft/ ſolches vor eine groſſe Delicateſſe halten/ wie es dann in der That guten ſtarcken Mägen nicht unangenehm iſt; Am ſicherſten hingegen iſt/ alle Speiſen durch mäßiges Sieden und Braten gahr zu machen / weil bey dergleichen roh Freſſen die Straffe/ ob ſie ſchon ſpät kommt/ nicht auszubleiben pfleget.

**Schalotten / Cepa Sterilis,** Fr. *des Eſchalottes*, ſeynd unter allen Zwiebeln die gelindeſten am Geſchmack / welcher etwas auf Lauch ziehet/ daher es ſehr viel an gekochte Speiſen gebrauchet / und auch eine Sauce über Gebratens davon gemachet wird. Merckwürdig iſt aber/ daß ſie wider die Natur anderer Gewächſe im abnehmenden Mond lebhaffter als im zunehmenden ſeyn.

**Schau-Brodt / Panes Oblationis,** wurden in dem Alten Teſtamente / vermöge Göttlichen Befehls/ aus Semmel-Mehl gebacken/ und täglich vor dem HErrn auf dem Tiſch geleget / dann alſo lauten die Worte des Befehls in dem 3. Buch Moſis am 24. Capitel: Und ſolt Semmel-Mehl nehmen / und davon 12. Kuchen backen / zwo Zehende ſoll ein Kuchen haben / und ſolt ſie legen je 6. auf eine Schichte/ auf dem feinen Tiſch für dem HErrn. Und ſolt auf dieſelben legen reinen Weyrauch/ daß es ſeyn Denck-Brodt zum Feuer dem HErrn. Alle Sabbath für und für / ſoll er ſie zurichten für dem HErrn / von den Kindern Iſrael zum ewigen Bund. Und ſollen Aarons und ſeiner Söhne ſeyn / die ſollen ſie eſſen an heiliger Städte / denn das iſt ſein Allerheiligſtes von den Opffern des HErrn zum ewigen Recht. Dieſer Schau-Brodt gedencket darnach unſer Heyland beym Matth. 12. Cap. da er denen Scheinheiligen Phariſäern / welche ſich darüber formaliſirten / daß die Jünger Chriſti am Sonntage Aehren ausgerauffet/ und davon gegeſſen hatten / die Hiſtoria von David vorhielte/ welcher in der Flucht vor Saul von Abimelech, die Schau-Brodt / die man vor dem HErrn aufhub/ ſich geben ließ/ und ſolche aß. Wie zu leſen im 1. B. Samuel. am 21. Cap.

Schel-

**Schel-Fiſch/** Aſellus Minor oder Callarias, iſt eine kleine Sorte von Cabliau/ jedoch zarter von Fleiſch als die vorgehende gemeine; Die Schuppen ſind an ihnen zwar auch klein/ jedoch gröſſer als an jenen; ſie werden ſehr viel in der Weſt-See gefangen/ und in denen daran liegenden See-Städten friſch vor wenig Geld verkaufft; Daher es auch ein gut Eſſen vor arme und gemeine Leute mit iſt; Man ſaltzet ſie auch Tonnen-weiſe ein/ und verführet ſie ſolcher geſtalt weit und breit; Ihre Zuberung iſt eben ſo wie des friſchen und geſaltzenen Cabliau oder Stock-Fiſches. Der Nahme **Schel-Fiſch** ſcheinet ihnen gekommen zu ſeyn/ weil/ wann ſie noch friſch ſeyn/ ihr Fleiſch ſich gleichſam abſchälet oder blättert. Herr Eltzholtz will den Nahmen **Schel-Fiſch** von dem Worte *Aſellus* herleiten/ daß nur der Buchſtab A ausgelaſſen/ und Sell-Fiſch dafür geſetzet worden.

**Scherbet oder Tſerbet.** Ein alſo genanntes **Türckiſches Geträncke**/ oder vielmehr **mit Zucker abgeſüſſetes Waſſer**/ welches in der Türckey öffentlich auf denen Gaſſen herum getragen und verkauffet wird; Die Reichen thun alsdann noch etwas Citronen darzu/ und verfertigen dadurch ein unſern Julepen nicht ungleiches Geträncke.

Eine bequeme Manier dieſes Scherbet lange zu erhalten/ und auch auf Reiſen bey ſich zu führen/ iſt auch dieſe: Man nimmt mit Zucker dicklich geſottene Kirſchen- Erd- Beer- Him-Beer- Johannis-Beer- Pfirſchen- Apricoſen- Borgſtörffer- Aepfel- Quitten- oder Citronen-Säffte/ was man nemlich vor eine Art haben will/ ſie müſſen aber nicht ſo dicke als unſere Gelatinæ- oder Schachtel-Säffte/ auch nicht ſo dünne als unſer Syrop/ ſondern zwiſchen beyden/ und faſt wie ein Rob-Ceraſorum, oder Kirſch-Mueß ſeyn/ alſo/ daß man es in wohl verbundenen Conſerv-Gläſern bey ſich führen kan/ thut hiervon/ wann man es brauchen will/ etwas in pures Waſſer/ oder halb Wein und halb Waſſer/ zerreibet es darinn/ filtriret es hernach durch Maculatur, ſo hat man ein Scherbet von ſehr angenehmen Geſchmack.

Busbequius Epiſt. 2. erzehlet/ daß als einsmahls der Türckiſche Kayſer Solyman, ſeinen aufrühriſchen Sohn Bajazet, wieder zu Gnaden angenommen/ und ihm zur Beſtattigung deſſen einen Trunck Scherbet zugebracht/ habe der Bajazet, aus Furcht daß Gifft darinnen ſeyn möchte/ nicht trincken wollen/ bis endlich der Alte ſelber den Anfang gemachet/ und davon getruncken/ worauf der Sohn behertzt nachgefolget.

*Scheſach*, vide *Banquet*.

**Scheuren oder Fegen**/ heiſt dieſes Orts das Küchen-Geräth und Tafel-Zeug jederzeit ſauber und rein hal-

halten / und ſobald als ſelbiges gebrauchet und ſchmutzig worden / mit darzu-behörigen Mittel / worunter das beſte eine gute Lauge iſt / gleich wieder aufzuwaſchen / zu ſaubern / zu reinigen und zu poliren / daß es ſeinen vorigen Glantz und Anſehen wieder erlange. Vide **Waſchen.**

**Schiffs-Bier** / wird in einigen See-Städten das **dünne Speis-** oder dasjenige **Bier** genannt / welches vor die Seefahrende Leute / um ſolches mit auf die Reiſe zu nehmen / gebrauet wird.

**Schiffs-Tractamenten und Mahlzeiten** / ſolche beſtehen bey denen See-Städtiſchen und Holländiſchen Schiffen mehrentheils in groben geſaltzenen und geräucherten Speiſen; Als da ſeynd: Eingeſaltzen Fiſch und Fleiſch / an Stock-Fiſchen / Heringen / Dorſch / Laberdan / Lachs / wo er wohlfeil zu haben iſt / und dergleichen; Ferner in geſaltzener Butter / Grütz / Erbſen / Speck / in harten Rocken- und Weitzen-Zwieback / ordinairen Käſe / und dergleichen harten Speiſen mehr / welche das See-Volck ſo viel eher verdauen kan / als es groſſe Arbeit darbey thun muß / und die See-Lufft ohne dem dem Sprichwort nach zehret / und bald wieder hungrig machet. Zu ihrem Geträncke haben ſie mittelmäßiges ſo genandtes Schiff- und auch ſtarckes Bier / ſamt einen guten Trunck Brandewein / welcher wegen der rauhen See-Lufft und harten Speiſen ihnen allerdings nöhtig und zuträglich iſt.

Es iſt aber das Schiffs-Tractament nicht bey allen Nationen gleich / ſondern die Engelländer / Frantzoſen und Italiäner wollen ſchon delicater, und mit weichern Speiſen / als die Teutſchen Anſeeſtädt- Holländiſche und Nordiſche Boots-Leute geſpeiſet ſeyn.

Inſonderheit hat ein Engelsmann / nebſt ſeinem geräucherten und geſaltzenen Ochſen- und Schöpſen-Fleiſch / ſein Engliſch Buttel-Bier; Der Capitain aber / welcher nebſt dem Steuer-Mann und andern Schiffs-Officirern allezeit vor die Gemeinen etwas voraus hat / tractiren ſich mit ihren guten friſchen Bœuf a la mode oder Engeliſchen Mouton, Rind- und Schaf-Fleiſch / mit einen ſo genandten **Potting** / aus Mehl und Eyern / Ochſen-Marck / Roſinen / Butter und guten Gewürtz gemacht / welches kein uneben Eſſen iſt; Zu geſchweigen / daß ſolche und andere Schiffs-Capitains allezeit von guten Canarien-Seckt / eingemachten Früchten / Engliſchen und Holländiſchen Käſe / und friſchen Geflügel-werck eine gute Proviſion bey ſich haben. Wie dann nicht allein auf groſſen Schiffen ein oder mehr Schweine zur Auffſammlung des Abfalls gehalten / und wann ſie groß und Fett zur Erfriſchung des Schiffs-Volcks abgeſchlachtet werden / ſondern

es hat auch der Capitain ſeine eigene Hüner-Mäſterey / und etliche lebendige Schaafe auf dem Schiff; Und ſo offt ſolches vor Ancker lieget/ oder man geſtalten Sachen nach Land erreichen kan / werden friſche Victualien zur Proviantirung des Schiffes eingekaufft und abgeholet/ auch die Boots-Leute eine Parthey nach der andern ans Land gelaſſen / um ſich mit friſchen Speiſen (nach ausgeſtandenen See-Fatiquen) zu erquicken/ weil ſonſt/ wo ihnen ſolches mangeln ſolte/ der Scharbock und andere See-Kranckheiten/ welche von der üblen Lufft und geſaltzenen Speiſen herrühren/ ihnen groſſe Beſchwerlichkeit machen würde.

Die Frantzöſiſche Schiffs-Proviantirung betreffend/ iſt ſolche koſtbahrer als der Holländer ihre/ und mögen die Frantzoſen ſonderlich gern einen Trunck Wein und Brandwein/ ſamt friſchen Speiſen; Dahero auch ihnen will vorgeworffen werden/ daß/ weil ſie gern delicat auf der See leben/ ſie die weite Reiſen ſo wohlfeil nicht/ als die Holländer ablegen/ und folglich die Waaren auch nicht ſo wohlfeil/ als dieſe geben können/ welches aber Savari in ſeinen **vollkommenen Kauffmann** ziemlich widerleget.

Die Italiäner und Levante-Fahrers / wie auch die Africaniſche See-Räuber/ haben ihren Reiß und Bohnen / ihren Caffée und Zwieback; Die Chriſten ihre delicate Italiäniſche und Griechiſche Weine / eingemachte Früchte / und darbey vor das gemeine Boots-Volck geſaltzene und geräucherte Speiſen an Fiſch und Fleiſch; Denen armen Sclaven aber wird täglich ein wenig Erbſen oder Reiß in Waſſer gekocht/ zu theil/ kaum daß ſie ein wenig Brandtewein oder Wein / wann es jetzt an ein ſcharffes Rudern gehet / zu ihrer Erquickung bekommen. Es wird aber das Proviant auf den Schiffen nicht allezeit gleich ausgetheilet / ſondern davon eingezogen / nachdem ſie wenig Vorraht und eine weite Reiſe vor ſich haben; Gleichwie hergegen offt gröſſere/ ja an Getränck doppelte Portionen gegeben wird/ wann ſie ihre Reiſe nunmehro bald glücklich abzulegen/ die Hoffnung haben.

Als A. 1567. die Stadt Lübeck ein ungemein groſſes Schiff / der groſſe Adler genannt/ wider Schweden ausrüſtete / wurde auf ſolchem alle Tage verſpeiſet:

An Bier 2. Laſt/ 6. Tonnen/ jede Laſt zu 12. Tonnen gerechnet / und alſo in allen 30. Tonnen täglich.
An Speck 36. groſſe und kleine Seiten.
An geſaltzenem Fleiſch 8. bis 9. Tonnen.
An Stock Fiſch / wann es Fiſch-Tag geweſen/ 1. gantze Tonne.
An Erbſen 1. Tonne.
In der Küche waren mit Köchen/ Küchen-Jungen und Beckern in allen beſtellet 25. Perſonen.

In

In der Cojute, in welcher ſich die Ober-Officiers aufhielten/ wurde täglich 1. Faß und 1. Tonne Bier ausgetruncken.

Solcher geſtalt werden noch heutiges Tages viele groſſe Kriegs-Schiffe verproviantiret/und ſtehet daher nicht zu verwundern/ wenn manche Flotte aus Mangel des Proviants im Hafen beliegen bleiben muß/ die ſonſt wohl etwas Nützliches gegen ihren Feind in der See hätte ausrichten können; Dahero die groſſen Unkoſten derjenigen See-Puiſſancen billig zu betrachten ſeyn/ welche ein oder mehr Flotten von ſo viel Capital-Schiffen/ die darzu mit ſtarcker Mannſchafft beſetzet ſeyn/ etliche Monat lang in der See halten müſſen. Man hat darzu gemeiniglich gewiſſe Leute/ welche die Verproviantirung vor ein Gewiſſes auf ſich nehmen/ und hernach durch ihre Unter-Commiſſarios und Factors allenthalben darzu Anſtalt machen laſſen/ und ſeynd meines Erachtens auch die Reſidirende Conſules in frembden See-Häfen darum nothwendig aufgekommen/ daß ſie beyzeiten auch vor ihrer Nation ankommenden Schiffen ihre Proviantirung Sorge tragen mögen.

Wann auch auf groſſen Capital-Flotten entweder der Capitain oder Admiral-General, die Vice-Admirals, Schout bey Nacht/ und andere Flagge-Officiers, groſſen Staat zum Splendeur ihres hohen Principals führen/ und täglich auf dem Schiffe ſich und ihre Officiers, auch ankommende Frembde/ magnifique tractiren laſſen/ wie dann die alten und neuen Hiſtorien von ſolchen prächtigen See-Tractamenten voll ſeynd/ſo ſiehet leicht zu erachten/ was vor Proviſion darzu müſſe angeſchaffet/ und vor groſſe Geld-Summen darauf verwandt werden.

Nachdem aber ein Schiffer oder Schiffs-Patron aus frembden Landen kommt/nachdem wird er auch deſſelben Landes Victualien und Früchte zur Proviſion und einem Regale bey ſich führen. Alſo trincket man an dem Bord der Frantz- und Spanien-Fahrers gute Weine/ und iſſet von eingemachten Früchten/ſonderlich aber ſchönen Oliven. Der Holländer hat guten Käſe und Zwieback/ ſamt friſcher Holländiſcher Butter/ und ein Stück guten Schincken/ ſamt einen guten Trunck Seckt oder Frantz-Wein. Ein gleiches haben auch die Hamburger/Lübecker/Dantziger/Dänen und Schweden. Die Moſcovien-Fahrers præſentiren ihren Caviar, ein Stück vom geräucherten Lachs/ und ſtarcken Moſcoviſchen Brandwein; Der Italiäner ſein Roſſolis,allerhand Italiäniſche Weine/ Confecturen, Oliven und Sardellen. Auf langen Reiſen nach Oſt- und Weſt-Indien erfriſchen ſich die See-fahrende mit denen Fiſchen/ die ſie unter Weges durchs Netz oder Angel fangen/ oder

die ihnen zugeflogen kommen / oder ſie fahren ans Land / und finden Schild-Kröten / welche von der Gröſſe ſeyn / daß offt ein gantzes Schiff damit kan geſättiget werden; Wie dann auch ihr Fleiſch ſehr geſund / und an Geſchmack / wie Kalb-Fleiſch / gehalten wird: Jngleichen seynd auch die ſo genannten Manatten, Vaccæ Marinæ oder See-Kühe denen Weſt-Indien-Fahrern ein delicates Eſſen. Die Grönlands-Fahrer müſſen ſich zuweilen mit einem friſch geſchoſſenen weiſſen Bären / Reh oder Haſen des Hungers erwehren; An den häuffig in Grönland unter dem Schnee wachſenden Brunn-Kreß aber ihre Hülffe wider den Scharbock ſuchen. Vielmahls hat ein unverhoffter Schiff-Bruch etliche wenige daraus Entronnene zu der Extremität gebracht / daß ſie in dem Lande / an welchem ſie geworffen worden / mit Wurtzeln und Kräutern / oder / ſo ſie mit dem Boot auf der See herum getrieben / mit Trincken ihres eigenen Urins ihr kümmerliches Leben haben friſten müſſen; Wie dann insgemein ſchimmlich Brod und Zwieback / galſtriger Speck / ſauer Bier und ſtinckende Fiſche und Waſſer / der See-fahrenden auf weiten Reiſen ihre gewöhnliche Speiſen ſeyn.

Auf einem groſſen Schiffe wird die Ordnung gehalten / daß die Boots-Leute in gewiſſe Backen oder Tiſche eingetheilet werden. Ein ſolcher Back beſtehet aus 7. Männern / welche an einem ſolchen Back ſitzen / und ihre gewiſſe Portion an Schiffs-Koſt haben; Nachdem die Tage ſeyn / entweder Fleiſch- oder Fiſch-Tage / nachdem wird ihnen auch Fleiſch und Fiſch gegeben / und zwar manchmahl ihr Stock-Fiſch ſo wohl zugerichtet / daß einem hungerigen Magen / wann er ſolchen anſiehet / noch wohl ein Appetit darnach ankommen ſolte; Wie dann die Schiffs-Köcke / ob ſie gleich nur gemeine Boots-Leute ſeyn / vielmahls ein gut Stück Eſſen zu recht machen können / damit ein Paſſagier vor lieb nehmen kan. Insgemein wird derjenige / der zur See reiſen will / mit guten Proviant an Eſſen und Getränck / wann er anders die Mittel darzu hat / ſich verſehen; Giebt dann GOtt über Vermuhten eine ſchleunige Uberkunfft / ſo iſt bey generenſen Paſſagierern ihr angeſchaffter Vorraht vor das Boots-Volck: Jedoch nicht eher / als bis ſie erſt Land erreichet haben / weil der Wind ein leichter Vogel iſt / der bald umſpringen / und das Schiff wiederum in die See verſchlagen kan; Wann dann das Proviant ſchon ausgetheilet wäre / ſo möchte man mit Jenem klagen / der / in Meynung / daß der Jüngſte Tag bald kommen würde / und darüber all ſein Gut verzehret hatte / hernach aber betteln muſte / daß er ſeine Rechnung übel gemacht.

Derjenige / welcher auf groſſen Schiffen über das Getränck geſetzet iſt / wird der Botelier genannt; Die Noht

Noht lernet manchmahl / aus Eßig/ Waſſer/ und etwas Brandwein / mit eingebrockten ſchimmlichen Zwieback/ eine ſo genannte Beveurage machen/ welche an ſtatt der kalten Schalen genoſſen wird. Etliche Paſſagiers, die nicht ſelbſt ſich verproviantiren/bedingen ſich entweder überhaupt vor die gantze Reiſe/ oder bey Wochen/ an des Schiff-Capitains oder Schiffers Tiſch; Wiewohl es manchmahl bey ſolchen (ſonderlich wann die Reiſe/ über Vermuhten / lange anhält) auch knap herzugehen pfleget. Einige Schiffer ſchencken auch Bier/ Wein oder Brandwein vor Geld auf dem Schiffe; ſonderlich aber kan man auf dem Mittelländiſchen Meere vielerley Victualien auf den Schiffen zu kauff bekommen / und ſeynd einige Sclaven oder Galeen-Burſche (welche desfals etwas Gewiſſes dem Schiffs-Patron erlegen müſſen) meiſterlich auf dieſe Marquetenderey abgerichtet.

Wegen des mitgeführten friſchen Waſſers/ weil das ſaltzige See-Waſſer nicht trinckbar iſt / dienet zu wiſſen/ daß es offt ſtinckend und voller Würmer wird; Da es dann durch einen härenen oder leinen Sack filtriret/und gleichwohl mit guten Appetit weggetruncken/ oder an die Speiſe verbrauchet wird. In Summa, es heiſt vielmahls bey der Schiffahrt: Dulcis navigatio inexpertis; Wer nie zur See geweſen iſt / der hälts vor eine Kurtzweil. Man möchte ihm aber antworten: Qui neſcit orare, diſcat navigare; Wer nicht beten kan/ der werde ein Schiff-Mann.

**Schild**/ Signum, Fr. *Enſeigne*, wird dasjenige Zeichen genannt / welches die Hand-Wercks-Leute / ihre Profeſſion dadurch anzuzeigen / aushängen haben. Alſo findet man gemeiniglich auf den Schneider-Schilden/ eine Hand mit einer Scheere; Auf dem Schuſter-Schild / Stiefel und Schuhe / ꝛc. Die Gaſt-Geber und Wirthe haben auch ihre Schilde/ welche / nebenſt dem aushangenden Wein-Crantz oder Bier-Zeichen/ andeuten/ daß daſelbſt fremde Leute beherberget werden / und Quartier haben können; Dahero gemeiniglich in groſſen Paſſage- und Ausſpann-Städten/ ein Schild/auf welchem ein Fuhrmann mit Pferd und Wagen / wie er über Land führet/ gemahlet iſt / anzuzeigen/ daß Fuhr-Leute und Kärner daſelbſt logiret werden können. Zuweilen ſtehet eine Land-Kutſche angemahlet/ und der Herr Wirth vor ſeiner Haus-Thür / mit einem Glas Wein in der einen / den Hut oder ſein Käpplein in der andern Hand haltend / die zukommende Frembde gleichſam damit beneventirend / und anlockend/ daß ſie bey ihm ihre Einkehr nehmen ſolten; Oder es heiſſet auch das Wirths-Haus/ zum weiſſen/ rothen und ſchwartzen Rößlein / weil gute Stallung darinn vor reitende und fahrende Paſſagiers und

Roß-Täuſcher zu finden. Andere/ und zwar ſolche Gaſt-Wirthe/ die ſchon was beſonders ſeyn wollen/ hängen entweder des Landes-Herrn oder Printzen/ oder eines andern vornehmen und berühmten Generals Bild und Wapen an ſtatt des Schilds aus/ ſonderlich wann ein ſolcher Herr ihnen ein oder mehrmahl en paſſant die Ehre gethan/ bey ihnen zu logiren. An vielen Wirths-Häuſern Ober-Teutſchlands ſiehet man zuweilen zehen/ zwantzig/ und mehr Fürſtliche und Gräfliche Schilde angehangen/ welches die vornehme Herren bedeuten ſoll/ die daſelbſt logiret/ und zum Angedencken ihre Wapen-Schilde dahin verehret haben. Am gemeinſten ſeynd die mit Adlern/ Löwen/ Wölffen/ Bären/ Strauſſen/ Falcken/ Hahnen/ Raben/ und dergleichen Raub-Thieren/ bezeichnete Schilde/ von welchen Garzoni in ſeinen Diſcurſen folgende artliche Moraliſche Reflexiones hat/ da er ſpricht: Es ſind diejenige Wirthe nicht zu verdencken/ welche Löwen/ Bären/ Greiffen/ und dergleichen fräßige und gefährliche Thiere/ an ihre Schilde mahlen laſſen; Dann/ da kan man allezeit ſehen/ was man im Hauſe finden werde/ und hat ſich einer mit nichten zu beklagen/ welcher ſich in ſolche gefährliche Oerter waget: Aber das ſind die rechten Schälcke/ die bey freundlichen Schilden die höchſte Unfreundlichkeit gebrauchen. Mancher hänget einen Engel aus/ kommet man aber ins Haus/ ſo findet man nichts anders/ als einen liſtigen und betrieglichen Teufel darinnen/ der dir deinen Beutel dermaſſen verführet/ daß er nicht mehr trauet/ Gutes zu thun. Zum Schwanen findeſt du wohl einen ſchwartzen Raben/ der dich heute ſchlecht genug abſpeiſet/ verheiſſet cras, morgen ſoll es beſſer werden/ gedencket aber den andern Tag nicht mehr daran/ der Gaſt aber muß nicht vergeſſen/ nach ſeinem Beutel zu greiffen. Zum Lamm findet man einen Wolff/ der wohl den Gaſt mit ſamt dem Pferde auffreſſen ſolte. Zum Stern findet man wenig Stern/ wann man ſchon eine Laterne mit ſich brächte. Zur Cronen ſolte man wohl den rechten Ausbund finden/ da man billiger weinen/ als lachen muß. Zur Sonnen findeſt du eine ſolche Hitze/ daß der Gaſt mit aller ſeiner Subſtantz verſchmeltzen möchte. Und wer wolte alle dieſe widerwärtige Affectionen oder Antipatias nach einander erzehlen? Man müſte ſich auch vielleicht befahren/ daß ſich ein frommer Wirth/ ſo ein ſolches Zeichen ausgehenckt/ daran ärgern möchte; Bis hieher beſagter Author.

Noch andere richten ihre Schilde nach denen Perſonen/ und deren Land ein/ welche gemeiniglich daſelbſt ihre Einkehr zu nehmen pflegen/ und aus welchem ſie/ die Wirthe/ vielleicht ſelber gebürtig ſeyn. Als da ſehen wir in denen See-Städten vielfältig das Wapen der Stadt Hamburg/ Bremen/

men/ Dantzig/ ꝛc. zum Zeichen/ daß beſagter Städte ihrer Reiſenden/ ſonderlich der Schiffer Herberge daſelbſt ſey. Ein anderer hat das Sächſiſche/ Däniſche/ Brandenburgiſche/ Schwediſche Wapen aushängen/ dieſer Länder ihren Reiſenden/ ordinaire Einkehr dadurch anzuzeigen/ welches dann auch über alle Maaſſen commode iſt/ und einem Fremden nicht langes Nachfragen verurſachet; Daher diejenige Hand- und Reiſe-Bücher/ Addreſs-Calender, und ſonderlich die in Hamburg unter Herrn Benjamin Schillers Verlag herausgekommene Nachweiſung der Reiſen durch Europa höchlich zu preiſen/ daß darinn bey allen vornehmen Städten auch zugleich die vornehmſten Wirths-Häuſer in denenſelben/ und was ſolche vor Schilde aushängend haben/ bemercket worden/ wiewohl ſich ſolches auch vielfältig und an vielen Orten faſt jährlich zu verändern pfleget.

Zuweilen pranget auch ein renommirtes Wirths-Haus mit mehr als einen Schild/ wann nemlich neben dem ordinairen/ auch derjenigen Hand-Wercks-Zunfft/ die daſelbſt ihren Krug und Herberge etabliret hat/ als der Becker/ Tiſcher/ Schneider/ Schuſter/ ꝛc ausgehänget iſt/ welches Aushängen/ ſo offt die Herberge verändert wird/ nicht ohne groſſen Ceremonien zugehet/ da nemlich ein ſolcher Schild in groſſer Proceſſion von allen deſſelben Hand-Wercks- und Zunfft-Genoſſen in die neue Herberge getragen/ und daſelbſt unter Trompeten-Schall aufgehangen wird.

Sonſten iſt an etlichen Orten/ als ein groſſer Misbrauch von Wirths-Schilden zu beklagen/ daß manchmahl geiſtliche Hiſtorien auf denenſelben/ um einen weltlichen Gebrauch davon zu machen/ ausgehangen werden; Alſo ſtellete jener Wirth/ den mit GOtt ringenden Jacob auf ſeinem Schilde vor/ mit der Uberſchrifft: *Au bon Rencontre*; **Zur guten Begegnung**; Gleich als würde der einziehende Gaſt in demſelbigen Hauſe eine gute Begegniß und Aufwartung finden/ welche offtmahls ſchändlich und ſündlich genug ausfällt. Ein anderer mahlte einen Pilgrim mit dem Wander-Stab/ den Weg zum Himmel gehend/ und ſchrieb darüber: *Au bon Chemin*; **Auf den guten Weg**; der aber manchmahl in das Feg-Feuer des Beutels führte. Sehr gemein iſt auch die Geſchicht von dem jungen Tobia und Engel Raphael, item der Brunn/ bey welchem der Heyland mit dem Samaritiſchen Weibe geſprochen/ in deſſen Angedencken ſich mancher Wirth das Waſſer-Gieſſen unter dem Wein nur mehr als zu viel bedienet.

Endlich ſo finden ſich auch hin und wieder vornehme Wirths-Häuſer/ die keine Schilde aushängen haben/ und zwar mehrentheils dieſer Urſachen halber/ weil nicht jederman daſelbſt/ ſondern nur gewiſſe vornehme und wohlbe-

bekannte Perſonen / Quartier bekommen kan; Hingegen iſt auch die Weiſe/ durchgehends kein Schild auszuhängen/ nicht zu loben / noch weniger / daß der Magiſtrat des Orts ſo wenig Sorge trägt / daß ordentliche und wohl-beſtellte Wirths-Häuſer (in welchem Reiche und Arme / jeder ſeinem Stande und Vermögen nach / können aufgenommen werden) in ihrer Stadt zu finden ſeyn.

Den Schild einnehmen / ſagt man Sprichworts-weiſe/ wann ein Wirth oder Gaſt-Geber/ oder auch ein Hand-Wercks-Mann ſo viel zu thun hat/ daß er faſt nicht alles beſtreiten kan/ da ſagt man: Er ſolle den Schild einnehmen; Weil ihme/ als der ohne dem Nahrung genug hat/ kein ferner Nachweiſungs-Zeichen nöhtig thut.

**Schild an Willkomms-Pocalen und Kannen** / iſt bey denen Handwercks-Zünfften ſehr gebräuchlich/ und wird ein ſolcher vielmahls von ihnen aus Freygebigkeit/ auch wohl beym Geſellen- oder Meiſter-werden/ daran ſpendiret; Zuweilen auch wegen eines ſtraffbaren Verbrechens zur Straffe daran gegeben/ oder doch aus der gemeinen Ampts-Lade ſo viel Geld genommen/ als zur Verfertigung eines oder mehrer Schilden nöhtig thut. An etlichen Orten werden auch die ſo genannten **Spruch-Sprecher** oder **Reimen-Schmiede** / welche bey Hochzeiten oder andern Solennitäten aufwarten/ und die Gäſte mit ihren ex tempore gemachten Reimen erluſtigen / mit dergleichen Schilden beſchencket. Wie dann in des Herrn Wagenſeils ſeinem Commentario Civitatis Noribergenſis der weyland daſelbſt berühmte Spruch-Sprecher Peter Weber, mit dergleichen Schilden behangen/ in Kupfer geſtochen / zu ſehen iſt. Der Minervæ Schild nennete der Kayſer Vitellius ſeine groſſe ſilberne Schüſſel/ welche er ſeinen Gäſten/ mit allerhand Delicateſſen angefüllet/ vorſetzen ließ/ und an welcher allezeit 8. Männer genug zu tragen hatten.

**Schildpadden oder Schild-Kröten / Teſtudines, Fr.** *des Tortues*, haben den Nahmen a teſta ſive operculo teſtaceo, von der Schaale oder den Schild/ damit ſie bedecket ſeyn; Es iſt ein heßlich Thier von Anſehen / ſonderlich wann es den Schlangen-förmigen Kopf/ und die 4. abſcheulichen Füſſe hervorſtrecket; Dahero ſich billig über der Menſchen Neugierigkeit zu verwundern / wie auch die in dieſen heßlichen Creaturen einen delicaten Geſchmack gefunden habe; Indeſſen befindet man doch an denenſelben ein weiſſes und gutes Fleiſch / welches weder an lieblichen Geruch noch am Geſchmack dem Kalb-Fleiſch nicht viel nachgiebet; Wie dann auch Tavernier in ſeiner Reiſe-Beſchreibung erzehlet/ daß gegen dem Strande von Cochin-

chinchina über fünff Inſuln gelegen/ welche les Isles des Tortues genennet werden/ weil man daſelbſt die Schildpadden in ſehr groſſer Menge/ und von fürtrefflichen Geſchmack findet/ alſo/ daß die Tunquiner und Cochinquiner nicht glauben wohl bewirthet zu ſeyn/ bey einem Gaſt-Mahle/ wenn man keine Schildpadden aufgeſtellet. Ja er ſaget weiter: Dieſe beyde Nations ſaltzen davon eine unglaubliche Menge ein/ welche ſie in fremde Oerter verſenden/ und damit ein groß Gewerbe treiben; Auch die fürnehmſte Urſache ihrer Kriege unter einander/ iſt dieſe/ daß die Cochinquiner denen Tunquinern den Fang der Schildpadden nicht geſtehen wollen/ ſondern fürwenden/ daß dieſe Inſeln und dis Meer ihnen allein zugehöre. Es iſt ihnen auch nicht allein um das Fleiſch zu thun/ ſondern zugleich um die Schaalen/ als mit welchen durch gantz Aſien groſſer Handel getrieben wird. In Summa, die Schildpadden thun unter dieſen beyden Völckern eben ſothane Wirckung/ als der Hering unter den Engel- und Holländern. Dieſe Art Schildpadden aber laſſen wir fahren/ und wollen nur reden von denen Terreſtribus & Aquaticis, die hier zu Lande in bewäſſerten Wäldern oder Ströhmen/ Seen/ und andern ſüſſen Waſſern ſich aufhalten: Wiewohl auch die Aquaticæ nicht ſtets im Waſſer bleiben/ ſondern bisweilen auf das Land kriechen/ ihre Eyer zum Ausbrüthen ins Erdreich verſcharren/ und wann ſie auskommen/ die Jungen alſobald ins Waſſer mit ſich führen.

Man hat jederzeit dafür gehalten/ daß dieſes Fleiſch die hagern Leute fett mache/ und die Schwindſüchtigen lange aufhalten könne; Dieſes iſt gewiß/ daß ob es wohl wegen ſeiner Härtigkeit einen ſtarcken Magen erfordere/ ſo gibt es doch auch/ in ſo ferne es wohl verdauet wird/ eine ſtarcke Nahrung; Man hält die Terreſtres vor die beſten/ weil man ſie auch in Gärten und Häuſern unterhalten kan. Die Eyer gleichen den Eyerſtock in den Hünern/ nicht allein an Geſtalt/ ſondern auch am Geſchmack; Dahero ſie von einigen ſonderbahr æſtimiret werden.

Wann man die Schild-Kröten zurichten will/ hauet man ihnen den Kopf ab/ weil ſie aber ſolchen gemeiniglich unter dem Schilde verbergen/ und man nicht leichtlich darzu kommen kan/ ſo leget man ihnen eine glüende Kohle auf den Rücken: Alſobald ſtrecken ſie ſich darauf aus/ und wollen dieſer Hitze entfliehen; Man muß daher mit dem Meſſer bald fertig ſeyn/ und ihnen den Kopf abhauen/ zum übrigen kan man alsdann bald kommen. Wann ſolches geſchehen/ ſiedet man ſie mit einer kurtzen Brühe. Wann ſie gahr ſind/ nimmt man ſie aus dem Keſſel/ und thut die Schaalen davon/ nimmt darnach alles Eingeweyde/ welches meiſt in Leber und Gedärme beſtehet/ heraus/ und muß man gar ſauber damit umge-

hen/ weil man dafür hält/ daß viel Galle darinnen ſitze; Hernach fricaſſiret man ſie eben wie die jungen Hüner/ und thut in Weinbeer-Safft zerriebene Eyer darüber. So kan man ſie auch mit einer Zwiebel ſtoven/ und wenn man ſie anrichtet/ Citronen- und Pomerantzen-Safft darüber drucken.

Schincken/ vide Schwein.

Schlachten/ metzgen/ mactare, Fr. *tüer egorger*, (von welchen diejenige/ die das Vieh ſchlachten/ **Schlächters/ Metzgers/ Fleiſch- oder Knochenhauers**/ Mactatores, Lanii, Fr. *Bouchers* genennet werden) kommt in wohl-beſtellten Hoff- und Haußhaltung offt vor/ und zwar in jenem/ da der Hoff das benöthigte Schlacht-Vieh ſelbſt einkauffen und ſchlachten läſt; In Bürgerlichen Haußhaltungen aber Jährlich/ und zwar gemeiniglich zur Herbſt-Zeit/ da ein oder mehr Ochſen und etliche Schweine gegen den Winter eingeſchlacht/ und die Küche damit provediret wird. Wann nun ſolches mäßig geſchiehet/ und man nicht allzu überflüßig an den Gebrauch des Saltz-Fleiſches das gantze Jahr durch hanget/ auch die Policey dahin trachtet/ daß allezeit/ Jahr aus Jahr ein friſches Fleiſch in billigen Preiß in denen Fleiſch-Bäncken zu bekommen ſey/ und alſo eine Abwechſelung in der Haußhaltung mit friſchen und geſaltzenen Fleiſch kan gehalten werden/ ſo iſt es löblich und gut; Wo aber ein unmäßiger Gebrauch des Pöckel-Fleiſches regieret/ und die Schlächters auch darüber verdroſſen/ und auſſer Macht und Kundſchafft geſetzet werden/ friſch Fleiſch anzuſchaffen/ ſo iſt es beydes/ der Policey als auch der Oeconomie und Geſundheit ſchädlich/ wie wir ſolches unter dem Worte **Pöckel-Fleiſch**/ item **ſaltzige Speiſen** zur Genüge bewieſen haben. Dieſes aber jetzund an die Seite geſetzet/ ſo iſt die rechte Schlacht-Zeit von St. Galli Tage an/ bis im December und Januarium hinein/ und zwar jederzeit im zunehmenden Mond/ als bey welchem man obſerviret/ daß nicht allein das Fleiſch eines Viehes/ welches im zunehmenden Mond geſchlachtet worden/ im ſieden nichts verlohren/ ſondern auch noch aufgequollen und mürber worden/ als das Fleiſch/ ſo man im abnehmenden Mond geſchlachtet hat. Die Herbſt- und Winter-Zeit iſt auch zum Schlachten am bequemſten/ weil alsdann das Vieh am fetteſten/ und das geſchlachte Fleiſch (man ſaltze es gleich/ und eſſe es als Pöckel-Fleiſch/ oder räuchere es) ſich bey kaltem Wetter am beſten conſerviren läſt. Ein Hauß-Vater der nun einen oder mehr Ochſen vor ſein Haußhalten ſchlachten/ oder weil bey den Pöckel- und Rauch-Fleiſch nicht viel Profit iſt/ einen Ochſen mit ſeinen Nachbahren theilen will/ der ſiehet zuforderſt dahin/ daß er jung Vieh bekomme/ als welches

ches eher mürbe wird / und im Kochen nicht verſchwindet; Er ziehe nun ein ſolches Schlacht-Rind-Vieh auf ſeinem Meyerhoff ſelbſt auf/ welches/ wer Gelegenheit darzu hat / ein ſtattlicher Vortheil in der Haußhaltung iſt/ oder er kauffe es auf denen zur Herbſt-Zeit gelegten groſſen Vieh-Märckten / ſo muß er die nothwendige Requiſita an Saltz und an Gefäſſen das Fleiſch einzuſaltzen / darzu haben: Oder / vielmehr die Hauß-Mutter muß auch wiſſen / wie ſie den Ochſen am bequemſten ſoll hauen laſſen / welche Theile und Stücke ſie in die Pöckel / und folglich in den Rauch / oder zum Einbeitzen in Eſſig / oder zum friſch verſpeiſen / item mit Eſſig einzukochen haben will / welches dann / weil es heiſſet / ländlich ſittlich / nicht wohl kan beſchrieben werden. Nächſt den Ochſen- oder fetten Küh-Schlachten (als welche / wann ſie auf guter Weyde gegangen / offt ja ſo delicat, und noch ſchmackſahmer als Ochſen-Fleiſch ſeyn / ſonderlich wann ſie in der Jugend gleich caſtriret worden / da man ſie dann Nonnen zu heiſſen pfleget /) folgen gegen dem November- und December-Monath / die Schweine / zuvor aber / um Martini die Gänſe und Schaafe. Bey dem Schwein-Schlachten hat man Acht zu geben / daß ſolche rein und geſund ſeyn / und keine Finnen haben. Die Schlacht-Arten ſeynd unterſchiedlich / und jedes Orts Metzgern am beſten bekannt; Wiewohl manche auch mit dem Schlacht-Vieh ſo unbarmhertzig umgehen / als wann es keine Sünde wäre / ſeine Augen-Luſt an dem Abkählen eines ſo unſchuldigen Thiers / und an ſeine Todes-Quaal zu weyden / da doch expreſſe ſtehet / daß ſich der Gerechte auch ſeines Viehes erbarme / und zwar im Leben / ſelbiges nicht mit übermäßiger Arbeit über ſein Vermögen zu beſchweren / oder unvernünfftiger Weiſe mit Schlägen zu tractiren; Wie vielmehr auch da es unſerer Nahrung halber ſterben muß / und uns gleichſahm einen Denck-Zettel / daß dermahleins der Todt auch ſeine Gewalt an uns ausüben werde / in die Augen ſtellet. Der Betrachtung zugeſchweigen / daß unſer Thierlicher Leib / mit Vieh-Fleiſch gemäſtet / (ob wir gleich keine Metempſicoſin oder transmigrationem animarum, wie die Indianiſche heydniſche Braminen glauben) dennoch von dem Materialiſchen Weſen des Viehes nach und nach participire / und ſo wir nicht die Vernunfft in uns herrſchen lieſſen / endlich (wie es ſich leider bey vielen manchmahl äuſſert) in lauter beſtialiſche und brutale Actiones, durch die eingeſogene Viehiſche Effluvia ausbrechen würde; Wie ich dann diejenigen / die ſo gar groſſen Belieben an halb-gahr gekochten / und noch blutigen Speiſen / ſonderlich an dem in den Würſten geſtopfften Schweins-Blut tragen / von mercklicher / ſo wohl moraliſcher als phyſicaliſcher Veränderung des Geblüts nicht frey ſpre-

chen kan; Dahero auch viel erbahre Leute (ob wir Chriſten uns gleich kein Gewiſſen über irgend eine Speiſe zu machen haben / ſondern den Reinen alles rein iſt) dennoch vor Schweins-Blut / ſolches in der Speiſe zu genieſſen / einen Abſcheu tragen.

Von dem Selbſt-Schlachten hat zum wenigſten der Hauß-Vater den Nutzen / daß er rein und geſund Fleiſch ſich auswählen kan / den Profit, den ſonſt der Metzger darauf hat / ſelbſt an ſich behält / und verſichert iſt / daß er jung / und ſo er wohl zuſiehet / fettes Fleiſch bekomme; Das Talch oder Unſchlitt ſo der Ochs hat / kommt ihm mit dem Fleiſch in gleichem Preiſe / da hingegen die Lichte vom Lichtzieher zu holen / doppelt ſo theur ſind; Dahero auch kluge Hauß-Mütter zu dem Talch / welches ſie von ihrem Ochſen-Schlachten bekommen / noch gemeiniglich ſo viel zukauffen / daß ſie des Jahrs Licht und Seiff genug in ihre Haußhaltungen haben mögen. Im übrigen iſt wegen des Einſaltzen und Gebrauch des Pöckel- und geräucherten Fleiſch / auch wegen Zubereitung des friſchen / und wegen des Ochſen-Kauff alles dasjenige zu beobachten / was unter dem Worte Ochſen- und **Pöckel-Fleiſch** gemeldet worden. Das Ingeweyde von den Ochſen wird in denen See-Städten vor die Unkoſten des Schlachtens / und vor die Feurung gerechnet / und alsdann in Bürger-Häuſern folgender Calculus formiret; Als

Erſtlich wird berechnet was der Ochs mit allen Unkoſten / als Treiber-Geld / Acciſe, Schlachter-Lohn / Tranck-Geld und Feurung koſte / davon wird abgezogen / was Haut / Talch / und Eingeweyde / nebſt dem Abfall werth ſind oder austragen / und wird alsdann nach dem Gewichte des Ochſen-Rumpfs leicht gefunden / was das Pfund belauffe. Andere hingegen / die nicht zum theurſten ſchlachten wollen / nehmen / wie oben ſchon gemeldet / das gantze Eingeweyde / nebenſt den gantzen Abfall / vor alle gethane Unkoſten / rechnen alſo nur den Ochſen zu Gelde / ziehen davon ab den Belauff der Haut und des Tallichs / was übrig bleibet / wird durch das Gewicht des Rumpfs getheilet / und findet ſich ſo dann was das Pfund koſte; Als z. E. Ein Ochs koſtet 30. Rthlr. vor die Haut bekommt man wieder fünfftehalb Rthlr. an Talch hat er rein 96. Pfund / das Pfund zu anderthalben Groſchen gerechnet / der übrige Rumpf wieget 624. Pfund; Was koſtet nun das Pfund? facit 9. Pfennige. Das Eingeweyde wird vor die Unkoſten gerechnet.

Iſt noch übrig / was die Policey des Schlachtens halber in einer wohlbeſtellten Republic zu beſorgen habe; Dieſes beſtehet darinn / daß wegen der Fleiſchhauer und öffentlichen Fleiſch-Bäncken eine ſolche Verordnung gemachet werde / daß alles heimliche Winckel-Schlachten / ſonderlich der

Juden (als durch welche beyde wege viel ungeſundes Fleiſch in die Stadt practiciret / und das gemeine Gut der Acciſe beraubet wird) abgeſchaffet; Hingegen beeydigte / ſo wohl Hauß- als Scharren-Schlächter / privilegiret / und angehalten werden / der Bürgerey Beſtes in denen ihnen aufgetragenen Einkauff zu obſerviren / kein ungeſundes oder unveracciſtes Vieh zu ſchlachten / und allezeit dahin zuſehen / daß gutes und genugſahmes Fleiſch in denen Fleiſch-Bäncken zu kauff ſtehen möge / wo gegen ihnen wieder frey ſtehen ſolte / unter den Thoren alles fremde geſchlachte Fleiſch / ſo ſie (daß es einpracticiret werden ſolte) befinden würden / wegzunehmen / und nach den Armen-Häuſern zu ſchicken.

Wann auch vielmahls viel Streits und Wort-Wechſelns in den Fleiſch-Bäncken / wegen der zum Fleiſch gewogenen Rinds- und Hamels-Köpfe / auch anderer Kleinigkeiten / als Füſſe und Kaldaunen / ſich ereignet / als wäre wol das beſte / käme auch mit vieler Städte Policey-Ordnung überein / daß ſolches beſonders Stück-weiſe nach dem Geſichte müſten verkauffet werden. Hingegen wäre das Fleiſch nach dem Gewichte auszuwägen / und ſolcher geſtalt in Preiß zu ſetzen / daß es im Winter nicht zu hoch / und im Sommer nicht zu wohlfeil wäre / ſondern daß eine Jahrs-Zeit ſich nach der andern richtete. Alles Fleiſch müſte ferner in den öffentlichen Fleiſch-Bäncken zu kauff gebracht und feil geleget / und dem erſten und beſten / der Geld giebet (wann es anders nicht ſchon an gewiſſe Kund-Leute verſprochen worden) überlaſſen werden.

Ungeſundes Vieh / oder finnige Schweine / item nüchterne Kälber / die zum wenigſten noch nicht 14. Tage alt / oder unter 24. Pfund wiegen / müſten bey Straffe der Confiſcation verbothen ſeyn. Wie nicht weniger auch alles Verfälſchen des Fleiſches / durch aufblaſen / mit friſchen Blut beſtreichen / oder ſonſt durch Zeichen und Eyter abſchneiden / unkäntlich machen.

Wöchentlich oder Monathlich / und zwar zu ungewiſſen Tagen / müſte auch das Fleiſch durch gewiſſe Deputirte vom Rath / Bürgerſchafft / und Schlachter-Elteſten taxiret / und der Tax auf ein ordentliches Täfelein aufgezeichnet / öffentlich in der Fleiſch-Bancke aufgehänget werden.

Was die Acciſe anbelanget / ſolten Bürger und Fleiſchhacker gleich tractiret werden / und keiner keinen Vortheil vor den anderen haben / weil ſie beyderſeits Bürger ſeynd / und der Fleiſchhauer keine geringere Acciſe als der Bürger begehren kan / weil er ohnedem auf dem Fleiſch / wann er es aushauet / gewinnet / der Bürger hingegen müſte es auch nicht prætendiren / weil er den Vortheil beym Selbſt-Schlachten hat / den er ſonſt / wann er bey Pfunden kauffe / den Fleiſchhauer geben müſte.

Zwiſchen gut und ſchlechten Fleiſch müſten auch die Fleiſch-Schätzer einen Unterſcheid in der Taxa machen / und vor allen dahin ſehen / daß kein Fleiſch zur Banck gebracht würde / als welches in den öffentlichen privilegirten Schlacht-Hauſe geſchlachtet / und daß es geſund geweſen / von dem beeydigten Beſchauer atteſtiret worden.

Wann auch oben der Fleiſch-Acciſe Meldung geſchehen / ſo können wir nicht umhin / allhie anzuführen / was der Author der entdeckten Gold-Grube in der Acciſe davon ſchreibet; Nemlich / daß / wann nur auf jedes Pfund Fleiſch ein Pfenning Acciſe geleget / und vor einen Menſchen die Woche nur 4. Pfund gerechnet würden / ſo truge ſolche des Jahrs auf einen Menſchen 17. gute Groſchen / auf 6000. Menſchen aber Jährlich 4250. Rthlr. woraus zuerſehen / was ſolches in einer groſſen Volck-reichen Stadt / wann man das Pfund mit 2. Pfenning zum Profit des Ærarii beſchweren ſolte / bringen würde.

Iſt noch übrig / mit wenigen zu gedencken / was ein anderer Author des ſo genannten Beweis / daß das Papſtthum die Länder / die unter ſeiner Bothmäßigkeit leben / Fleiſch arm mache / und dannenhero verurſache / daß die geſaltzene Fiſche ſo häuffig in dieſelben müſſen eingeführet werden / vor Rationes ſolches Fleiſches-Mangel beybringe; Es lauten aber ſeine Worte alſo:

Der Mangel des Fleiſches bey den Catholiſchen / wird verurſachet durch die vielen eingeführte Faſt-Täge / weil ſich alsdann der Landmann nicht ſo viel auf die Vieh-Zucht leget / als aus welcher nicht zu allen Zeiten des Jahrs / Geld (wie in den Proteſtantiſchen Ländern) kan gemachet werden: Hierauf aber erfolget der Schaden / daß auch ein ſolches Papiſtiſches Land nicht ſo viel Volck / als ein anderes unterhalten kan / weil nechſt dem Brode nichts ſo dienlich zu der Nahrung und Fortpflantzungs-Krafft der Menſchen iſt / als das Fleiſch; Das Einkommen aus dem Vieh / iſt auch mit wenig Mühe und Koſten zu erlangen. Die Vieh-Zucht bedarff nicht groſſe Arbeit / und abſonderlich das Weyden derſelben wenig Auffſicht; Ein wenig Fleiſch bey dem Brodt / gedeyet beſſer als dreymahl ſo viel an anderen Speiſen Aus groſſer Vieh-Zucht entſpringen allerhand Manufacturen, aus welchen viel Menſchen ſich ernähren können; ſie führen den Uberfluß im Lande ein / und macht der Vorrath an Fleiſch / daß das Korn gleichfalls im gemäßigten Preiß verbleibet / welches ſonſt bey dem Fleiſch-Mangel deſto häuffiger würde verzehret werden.

**Schlaff-Trunck** / iſt derjenige / den man / ehe man zu Bett / oder von einer guten Compagnie weggehet / noch offt zu thun genöhtiget wird; Wie aber auch hierunter vielmahls eine Unordnung

ordnung begangen werde / iſt anderwerts ſchon angeführet worden.

**Schlämmer** / Comeſſator, Fr. *un Debauché*, heiſt ein ſolcher Säu-Magen / der Tag und Nacht im Luder liegt / Witz und Vernunfft allbereit verſoffen / an GOtt und ſein Wort wenig gedencket / niemahls nüchtern iſt / die Sonne wenig auf- oder untergehen ſiehet / weil er bey ihren Aufgang noch ſchläffet / bey ihren Untergang aber ſchon beſoffen iſt / welcher das Seinige liederlich herdurch bringet / von einer Sünde in die andere fällt / und endlich / wann das Gütgen verſoffen iſt / entweder banquerout macht / und mit dem verlohrnen Sohn das Elend bauen muß / oder wie Nabal in ſeinen Schlamm erſticket / wovon ein mehres unter dem Wort **Freſſen** zu erſehen.

Die Beſchreibung / welche der ſinnreiche Guevarra von der **Schlämmer-Zunfft** machet / beſtehet in ſeinem Tractat de Conviviis & Compotationibus Cap. 53. in Folgendem:

Cum immundus Spiritus exierit ab homine, ambulat per loca arida, quærens requiem, & non invenit, ſpricht der HErr Chriſtus Matth. am 12. als wolte er ſagen: **Wann der unſaubere Geiſt von dem Menſchen ausgefahren / ſo wandelt er durch dürre Stätte / ſuchet Ruhe / und findet ſie nicht.** Nicht ohne Urſach ſpricht der Heyland allhie / daß der unreine Geiſt durch dürre Stätte wandelt; Dann er will uns dadurch zu verſtehen geben / daß der böſe Feind ſelten bey denen iſt / welche eingezogen und nüchtern leben / dann er findet bey ihnen keine Ruhe / wie er ſie wohl bey den Freſſern und Banquetirern findet. Und eben darum ſprach die Legion Teufel zu Chriſto: Si ejicis nos hinc, mitte nos in gregem porcorum; als wolten ſie ſagen: Weil du / HErr Chriſte / nicht geſtatten wilt / daß wir unſere Wohnung und Aufenthalt bey denen einſamen abgeſonderten heiligen Männern haben ſollen / ſo erlaube uns / daß wir dürffen in die Schweine fahren; Dann ſo bald die Menſchen angefüllet ſeynd mit überflüßiger Speiſe und Tranck / ſo finden wir gute Ruhe bey ihnen / und wo man weidlich frißt und ſäufft / da haben wir Teufel Kirchweyhe und Hochzeit.

Weil dann aus dieſen Spruch abzunehmen iſt / daß die böſe unreine Geiſter ſo gerne in den Säuen wohnen / ſo wollen wir **die erſte Schlämmer-Zunfft der Säue** beſchreiben; Dann die Sau machet die meiſten Jungen / und hat allein die Crone auf.

Die Säue eylen geſchwinde zum Trog / eben alſo laſſen ſich die Freſſer nicht gerne den Mantel zerreiſſen / ſondern lauffen in vollem Trabe denen Wirths-Häuſern und dem Tiſche zu / ſetzen ſich alsbald oben an / und ſeynd die erſten an der Platten / füllen ſich dermaſſen mit Speiſe und Tranck an / daß

ſie käuchen wie die gemäſteten Schweine/ und blaſen wie die Pfeiffer und geſchwollene Ochſen.

Die Säue gruntzen gern / eben alſo thun die Freſſer ; Dann/ nachdem ſie im Eſſen ein gutes ſtarckes Fundament geleget / fangen ſie an/ einander freundlich zuzuſprechen : Ecce, quam bonum & quam jucundum habitare fratres in unum. Der ander ſpricht: **Du mein liebes Thier/ Es gilt dir ein Maaß oder vier.** Der dritte ſpricht : **Mir zu/ Wie einer Kuh; Es iſt gut / Hab einen guten Muht.**

Nach ſolchem heben ſie an zu ſingen: **Wir wollen ſchlemmen Und demmen Bis an den Morgen/ Laſt uns frölich ſeyn ohne Sorgen/ Wer uns nicht will borgen/ Der komm morgen / Wir haben eine kleine Zeit hier auf Erd/ Daß uns dieſelb zu lieb doch werd/ Wer todt iſt der leit/ Und hat keine Frölichkeit ; Wir haben von keinen vernommen / Der von der Höll wär wieder kommen / Und uns ſagte/ wie es da ſtünde / Gut Geſellſchafft treiben iſt nicht Sünde; Sauff dich derowegen voll / und lege dich nieder/ Stehe auf / und ſauff dich voll wieder.** Dieſes Geſäng treiben dieſe Sauff-Hanſen/ Epicuriſche Säue und Schwein-Kuntzen ſo lange / bis die Noten auf dem Tiſche fallen / oder im Bart behängen bleiben.

Die Säue / nachdem ſie ſeynd ſatt worden/ pflegen ſich im Koth herum zu weltzen/ eben alſo thun auch die Freſſer; Denn/ nachdem dieſe Wein-Schleuch und Füll-Boden um den Wein lange genug getantzt haben / wird der Wein zuletzt Herr im Kopf/ treibt den Wein-Knecht von einer Wand zur andern/ oder aber wirfft ihn unter die Banck. Da liegt dann der ſtoltze Bier-Held und Wein-Ritter/ und macht den Gäſten ein Faſtnacht-Spiel / ſpeyet über die Zähne wie ein Reiger / und machet ein Hoff-Recht / daß die Hunde ſolche Schweins-Federn freſſen / und die Fliegen ihrer ſpotten. Ob nun dergleichen Leute nicht billig für Säue zu halten/ das ſtehet zu bedencken.

**Die andere Schlämmer-Zunfft iſt Eſelhafftig**/ indem man Leute findet/ welche ſich alsbald ohne Scheu bey der Tafel obenan ſetzen/ nicht bedenckende / ob würdigere / als ſie/ mit daran gehören ; Und/ nachdem ſie der Wein erhitzet / begehen ſie allerhand Grobheiten/ Zotten und Poſſen / die keinen ehrbahren Chriſten wohl anſtehen.

Ferner ſo gehören auch in dieſe Eſels-Zunfft derjenige/ der/ wann er den Krägen beſoffen / von geiſtlichen und heiligen Dingen/ worzu er auch nüchtern keinen Verſtand hat/ zu reden anfangen will.

Der andere macht bey dem Trunck mit jederman Brüderſchafft und geſchwohrne Freundſchafft / die aber offt

noch

noch in derſelben Stunde ſich wieder zerſchlägt / und auf Mord und Todſchlag/oder doch derbe Schläge hinaus laufft.

Der dritte will courteſiren/ und allem gegenwärtigen Frauenzimmer ſeine Dienſte anbieten.

Der vierte will alles tadeln / und Naſe-weiſe vor andern ſeyn.

Der fünffte ſpricht von groſſem Reichthum und hoher Abkunfft / welches ſich aber in Unterſuchung ſeines Geſchlecht-Regiſters gantz anders befindet.

Der ſechſte iſt Koſt- und Gaſt-frey/ und will alles verſchencken / da er doch ſelber nichts Eigenes hat.

Der ſiebende iſt vertraulich/und kan ſeine/ und anderer Leute Heimlichkeit/ alsdann nicht verſchweigen.

Der achte prahlet von groſſer Gelehrſamkeit/ und will lauter Latein und Frantzöſiſch reden.

Der neunte führt ein Geſchrey wie ein Zahn-Brecher.

Der zehende will das Wort allein haben.

Der eilffte ſpeyt und kotzt wie ein Gärber-Hund.

Der zwölffte redet von allen Leuten übel.

Der dreyzehende berühmt ſich groſſer Streiche/ und was er vor Gnade und Affection bey vornehmen Leuten und ſchönen Frauenzimmer habe.

Der vierzehende rühmet ſich/was er vor ein Säuffer ſey / und wie er dieſen und jenen zu Boden geſoffen/ daß man ihn endlich habe wegtragen müſſen.

Und dieſes ſeynd die Säu- und Eſels-Mores, die noch wohl vor eine Hoff-Zucht und gute Conduite wollen gehalten werden.

In die dritte Schlämmer-Zunfft gehören diejenige/ welchen/ wie dem Wolffe/ immer das Maul nach fetten Biſſen lecket / und Tag und Nacht darauf bedacht ſeyn/ wie ſie ſolche überkommen wollen ; Wann es ihnen nun gelungen / einen guten Schmauß anzutreffen / alsdann platzen ſie ohne Segen und Gebet zu / fallen gleich in die Schüſſel / und freſſen dermaſſen begierig / als wolte ihnen die Speiſe aus der Platten entrinnen. Da ſtoſſen ſie die Finger mit ſamt der Speiſe in den Rachen hinein/ ſtopfen beyde Wangen alſo voll/ als wären ſie mit Stroh angefüllet.

Und will die Speis nicht ſo bald hinab
ſchlucken/
So fangen ſie an im Becher zu gucken/
Machen eine Suppen mit dem
Wein/
Damit ſchwencken ſie ihre Backen
fein.

Bald darauf bringen ſie einander einen freundlichen Trunck/ daß der Becher ſagt / gluck / gluck / und daß das Glaß thut krachen / und die Augen überlauffen/ daß die Natur erſchüttert/ und der Wein auf beyden Backen herunter rinnet/ daß einer könte Hände und Bart darunter waſchen.

Des Morgens frühe mögen ſie kaum wieder erwachen / ſo fahen ſie es gleich wieder an / da ſie es den Abend gelaſſen haben ; Da hat weder Koch noch Kellner / noch Wirth noch Gaſt keine Ruhe. Es heiſt : Bring den Brandwein / Malvaſier / Muſcateller / Rheinfall / Wermuth- und Neglein-Wein / den Meth / die Morgen-Suppe her ; Dieſes währet bis auf die Mittags-Mahlzeit / darnach das Veſper-Brod / und dann das Nachtmahl; Hierauf wieder eine Nach-Zech und Schlaff-Trunck / und letztlich der St. Johannis-Segen.

In Summa, ſie ſeynd Boden-loß / alle Augenblick und ohne alle Nothwendigkeit freſſen und ſauffen ſie / weil ſie es alſo gewohnet / und in löblichen Gebrauch hergebracht. Ja / was noch mehr iſt / ſie würden ſo gar den Teufel ſelbſt freſſen / wann nur eine Brühe darüber wäre ; Und was ſoll ich viel ſagen? Wer nicht Wein trincken mag ohne Durſt und Luſt / der taugt nicht in dieſe löbliche Zunfft / iſt nicht ihres Gefugs / vielweniger taugt er in die Welt / iſt nicht redlich / muß ein karger Filtz und Gleißner heiſſen.

Die vierte iſt die Haſen-Schlämmer-Zunfft / die anfangs der Mahlzeit ſich noch ziemlich eingezogen hält / ſo bald aber der Wein in den Kopf ſteiget / alsdann wird die ſtumme Zunge gelöſet / und recht ſprechig. Da fangen ſie an / ein Färblein zu überkommen wie die Indianiſchen Hahnen / und wie die Hennen aus Calecut ; Da bringt der dir eins auf Freundſchafft / der ander auf Kundſchafft ; Der dritte ſpricht: Mein Herr / ich habe euch mein Leb-Tag keins bracht / ihr werdet mir dieſen erſten Trunck nicht verſagen ; Der vierte thut ihm auch alſo / der fünffte ſpricht dir dermaſſen aufs Gewiſſen zu / daß du ihms nicht wohl kanſt verſagen / und dieſes ſeynd nur die Præludia und Vorbereitungen des Sauffens. Dann nachdem obgemeldter geſtalt einer mit dem andern hat Kund- und Freundſchafft gemacht / alsdann müſſen die Mäßige / zwey-Mäßige / und offtermahls drey-Mäßige Gläſer herfür ; Dieſe bringet man einander / zu Beſtätigung der Freundſchafft / auf Brüderſchafft / in einem / zweyen / oder aufs höchſte in dreyen Söffen / und mit einer beſonderen Anzahl Schlücke / zu / weil man vermeynet / daß man Bäuriſcher und unhöflicher wäre / als die Scythier und Barbariſchen Gethier, woferne man ſich nicht mit dem Trunck danckbarlich erzeigte / und rein Beſcheid thäte. Welche hernach am allerredlichſten Beſcheid thun / die werden für nohthaffte / treuhertzige / gute Leute gehalten : Ob aber dergleichen Leute nicht aus der Quinta-Eſſentia der Haſen erſchaffen / und recht natürliche Haſen ſeynd / und dafür gehalten werden / das gebe ich andern zu judiciren.

Etliche Leute / wann ſie bey ehrlichen Leuten zu Gaſt ſeyn / ſitzen am Tiſch wie der Mopſus und Coridon,

murriſch und ſauer ſehend/ als wolte er alle freſſen / oder aber damit die Gäſte ihn halten ſollen für einen tief-ſinnigen/ eingezogenen / hoch-ſpeculirenden Mann/ der viele wichtige Sachen im Kopfe hat/ und witzig iſt wie Solon, da er doch ſonſt ein Midas iſt mit langen Ohren / dergleichen Leute pflegt man Gravitætiſche Haſen zu nennen.

Nachdem man aber ihnen recht zuſpricht / und daß ihnen der Wein im Kopf ſteiget/ dann fangen ſie an/ Wind darin zu empfinden; Und wird aus ihrer Gravität eine Levität/ indem ſie zu allen unnützen Dingen anfangen zu lachen/ und ſich ſelbſt zu kitzeln / und zu vexiren/ auch ſich für einen Narren umziehen und foppen laſſen.

In dieſe Geſellſchafft gehören ebenfals diejenige/ welche nachdem ſie den Wein gefaſt/ nur nach ſchönen Frauen trachten/ von einer Mitternacht zur andern mit groſſen Welſchen Violen/ Lauten/ Geigen/ Harpfen/ Fiedlen/ Zincken und Pfeiffen auf den Gaſſen herumlauffen/ löffeln/ ein Hofier-Liedlein ſingen/ und ein Geplärr und Geheule treiben/ wie die Hunde und Katzen; In Meynung/ ihrer Allerliebſten/ die am Fenſter liegt (unangeſehen es eben ſo bald eine weiſſe Katze iſt) dadurch eine Ehre zu erweiſen / und ihre Huld und Gnade zu erwerben: Obsgleich nicht ohne iſt / daß dergleichen Haſen und Hofier-Narren unterweilen mit einem Schlaff-Trunck und wohl-ſchmeckender Kammer-Lauge abgedancket werden / welches dann ihr rechter Lohn iſt.

Ferner gehören in dieſer Schlämmer-Zunfft alle die/ welche unſere geſchwohrne Brüder und allerliebſte Freunde ſeyn/ mit uns bürſiren/ freſſen und ſauffen/ ſo lange etwas vorhanden/ ſo bald aber das Geld durch iſt/ bey uns verharren und ſtehen bleiben wie der Haſe bey dem Trummelſchläger oder dem Trompeter; Alſo/ daß es heiſt: Nimmer Geld/ nimmer Geſell.

Wie auch die Haſen gern in den Feld- und Kohl-Gärten hin und wieder naſchen/ wofern ſie aber einen Hund hören bellen / auf und darvon lauffen; Eben alſo thun etliche Freſſer/ welche / nachdem ſie ihre Haut beym Wirth rein angefüllt/ und ihre Backen wohl gebraucht haben / ſich entweder mit Glimpf oder Unglimpf abſentiren und unſichtbahr machen / oder aber die Zeche mit der Kreyden / auf St. Nimmers Tag zu bezahlen / gut machen; Wofern auch ihnen nirgends kein Wirth mehr trauen noch borgen will/ ſetzen ſie andere Leute an/ und laſſen ihren Gläubigern reverenter den Hintern ſehen.

Die fünfte iſt **die Affen-Schlämmer-Zunfft** / welche/ wann ſie den Wein im Kopf empfinden / alles nachthun/ was ſie von andern Leuten ſehen oder wiſſen/ und einem jedem mit ihrem loſen Maul was anhängen/ gleich als wann ſie darzu beſtellet wären/ welches dann denen übrigen Tiſch-Genoſſen

treflich wohl gefällt / daß ſie darüber vor Lachen zerberſten möchten. Unter dieſe Affen gehören auch diejenige/ welche/ wann ſie vom Wein erhitzet/ nicht ſtill ſitzen können / ſondern alle Augenblick auffſpringen/ und wie die Juden ums güldene Kalb herum hüpfen und tantzen wollen.

Die ſechſte ſeynd **Hirſch-truncken;** Dann wie der Hirſch hitziger Natur und gerne bey friſchem Waſſer iſt/ alſo geſchiehet auch denen Schlämmern/ welchen immerfort dürſtet / und keine Ruhe haben / es ſey dann in den Wirths-Häuſern / da ſie beym kühlen friſchen Wein ihr betrübtes und Macht-loſes Hertz laben / kühlen/ tröſten/ und erfreuen mögen.

Gleichwie auch die Hirſche gern ſeynd in grünen Feld- und Wäldern/ eben alſo gehören alle diejenige in dieſe Hirſch-trunckene Zunfft/ welche/ wann ſie toll und voll ſeyn / keine Ruhe haben im Kopf/ ſondern nur hinaus entweder jagen/ pürſchen/ beiſſen/ reiten/ fahren/ poſtiren / und des Nachts reiſen wollen/ GOtt geb/ es ergehe ihnen darüber wie es wolle.

Die Hirſche wandern und ſtreichen gern von einem Acker in den andern/ von einem Walde in den andern / und von einem Lande ins ander ; Eben alſo thun etliche verſoffene Brüder und Schnautz-Hahnen / welche / wann ſie ihr väterlich Erb-Gut haben durch die Wein-Straſſe gejaget / von dem einen Befreundten oder Unbefreundten zum andern ziehen / und ſie helffen ausfreſſen / verzehren und verderben / item, welche von dem einen Cloſter ins andere hinein rumpeln / darinn freſſen/ ſauffen / und dermaſſen hauſiren / als wären ſolche Häuſer nur für dergleichen umſtürtzende/ liederliche/ verſoffene Leute / und nicht vielmehr zu Erhaltung der Geiſtlichen eingezogenen Männer geſtifftet ; Von dieſen kan geſagt werden / daß ſie ſeyn dasjenige Wild/ qui deſtruxit vineam Domini, darüber ſich der Prophet ſo ſehr beklaget.

Ein gemein Sprichwort iſt auch: Wo ein Aaß iſt / da ſammlen ſich die Hunde ; Derowegen gehören alle die Sauff-Brüder in **die Hundiſche Schlämmer-Zunfft**/ welche ſich wie die Kuppel-Hunde ſammlen/ und per Vices heute in des einen/ morgen in des andern geſchwohrnen Bruders Haus und Logiament zuſammen kommen/ zechen/ ſauffen/ ſpielen/ raſſelen / und alle ihre Subſtantz an Haab und Gut/ Leib und Seele verpraſſen / und hindurch jagen. Von dergleichen Geſellſchafft redet der Prophet Nahum C. 1. und ſpricht : Wie die Dörner / welche in einander geflochten ſeynd / mit einander verderben/ eben alſo wirds denen gehen / welche mit einander eſſen und trincken werden.

Zum andern gehören in dieſe Schlämmer-Zunfft diejenige/ welche Hundes-Haare im Wein einmengen/ Hunds-Fliegen überkommen/ kollern/ murren/ pöldern / und um ſich beiſſen/ wie die Hunde / ohne alle gegebene Urſach.

ſach. Vor dergleichen Pöltereren/ Eiſen-Beiſſern wie die Schnautz-Hahnen/ Feder-Hanſen/ und beiſſen-Hunden/ die immerdar den Buchſtaben R. im Maul haben/ ſoll man ſich hüten; Dann ihr Hertz iſt eitel/ und ihr Mund iſt voller Bosheit. In der Nüchterkeit verbergen ſie ihre Laſter/ ſie bieten uns einen guten Morgen mit dem Munde/ aber mit dem Hertzen wünſchen ſie uns alles Unglück; Dann der Wein verrähtet ihr Hertz/ thut den Schalck auf/ und muß der Narr aus den Ermeln/ und der Fuchs hinter den Ohren herfür.

Drittens gehören in dieſe löbliche Schlämmer-Zunfft die/ welche/ wann ſie voll Weins ſeyn/ ſich über demſelben erzürnen/ der ihnen ſolchen beſchehret hat/ indem ſie (wie der Hund gegen der Sonnen) wider GOtt bellen/ ſeinen heiligen Nahmen bey allen Biſſen muthwilliger Weiſe vergeblich führen/ gleich als wäre es ihnen alſo anbefohlen/ und als wäre der kein redlicher Zech-Bruder/ der nicht ein GOttes-Läſterer/ Flucher und Schwehrer iſt.

Viertens gehören hieher alle die/ welche von einer ſchlechten Urſachen wegen zürnen/ und eine Unluſt vom Zaun brechen/ alſo/ daß niemand weiß/ wer ihnen was gethan hat.

Zum fünften werden billig in dieſe Geſellſchafft eingelaſſen/ alle die/ welche niemand bey ſich leyden/ der nicht redlich mit ſäufft/ und des einen oder andern Herrn oder Freundes Geſundheit nicht Beſcheid thun will/ oder kan/ ſondern alsdann anfangen zu murren/ zu dräuen/ zu ſchnarchen/ und einander Wein-Kannen und Gläſer am Kopf werffen/ mit den Dolchen heraus wiſchen/ oder zum Thor einander ausfodern und katzbalgen.

Alſo auch/ und zum ſechſten/ werden diejenige in dieſe Geſellſchafft billig gerechnet/ welche vom Wein dermaſſen erhitzt ſeyn/ daß ſie gleichſam unſinnig/ tobend und wütend werden/ freſſen Kertzen und Gläſer. Wofern auch etwa einer vorhanden/ der ſie ſtraffet/ ſo brummen ſie wie die Bären/ und werden ärger als die Hunde/ daß vonnöhten wäre/ man lege ſie an Ketten.

Ferner und zum ſiebenden gehören daher alle die/ welche von einem Hauſe ins ander lauffen/ zu füllen/ und zu zechen/ und dabey dem einen ehrlichen Mann ſein Weib/ dem andern ſeine Tochter/ dem dritten ſeine Magd ſchänden/ und anſetzen; Aber ein frommer Haus-Wirth hat Macht/ ſolche Spühr-Hunde und ſchleckerhafftige Kunden/ mit einem ſtarcken Prügel fein freundlich zu empfahen/ u. abzudancken.

Schließlich kan man in dieſer Schlämmer-Geſellſchafft alle diejenigen billig an- und einnehmen/ welche nicht recht ſeynd voll worden/ (wie man ſagt) einen Hundes-Trunck überkommen haben/ und ausſehen wie ein Stier/ der einen Schlag hat überſtanden. Daraus aber folget/ daß ſie Mücken/ Grillen und Hummeln im Kopf empfinden/ und dadurch zum Injurien,

Schnarchen u. Rauffen viel geneigter ſeynd/als andere/ welche gantz voll ſind.

Wofern auch dieſe Hunds-Truncken nicht gleich Leute finden/ mit denen ſie können balgen oder greinen/ ſo laſſen ſie ihren Hunds-Trunck über Weib und Kind aus/ deren ſie mächtig ſeynd; Alſo/ daß es viel beſſer wäre/ ſie ſöffen ſich gar ſtick und wicken voll/ bis ſie darnieder fielen und ſchlieffen/ damit ſie niemand ſchädlich wären.

Ferner ſeynd etliche **Schafs-truncken**/ nemlich die Idioten und weichhertzige/ furchtſame/ alte und junge Lappen und Löffel-Gänſe/ welche mit Weiber-Hertzen begabt ſeynd/ und wann Wein und Barmhertzigkeit zuſamen ſtoſſen/ das truckene Elend beweinen/ u. ſprechen: Miſerere mei Deus, mea culpa, mea maxima culpa!

In dieſe Schafs-trunckene Geſellſchafft gehören auch die/ welche/ wann ſie nüchtern ſeynd/ weder an GOtt/ noch an ſein Gebot gedencken/ aber in der vollen Weiſe unſern Herrn GOtt wollen die Füſſe abbeiſſen. Vom Faſten predigen und von der Buſſe/ gedencken aber niemahls weder an die Hölle/ noch ewige Verdammniß/ es ſey denn beym Wein/ und vermeynen/ wann ſie nur in der Trunckenheit und Voller-weiſe viel von GOtt reden/ und eine elende Andacht im Kopfe empfinden/ es dürffte mehrers nicht/ und ſey ſchon genug zu Erlangung des Himmels.

Eine Gans/ wenn ſie etwas im Schnabel trägt/ tritt mit ausgeſtrecktem Halſe daher/ ohne alle Sorge; Eben alſo auch die Freſſer ſitzen treflich wohl zu Tiſche/ laſſen ſorgen/ wer ihnen thu borgen/ haben Keßlers Muht/ bey frembden Guht/ ohne alle Sorge/ Kümmerniß und Anfechtung der zukünfftigen Dinge.

Eine Gans/ wann man ſchon Sturm-läutet/ erſchrickt nicht drob/ ſondern ſitzet ſtille und unbeweglich; Alſo auch die Freſſer erſchrecken nicht über den groſſen Donner-Schlägen des Allmächtigen GOttes/ noch durch der treuen Warnung des Predigers/ ſondern dürffen wohl GOttes ſpotten/ und die Prediger ſchimpfiren und auskalmeuſern.

Die Gänſe werden in einem finſtern Köfig gemäſtet/ und wohl geſpeiſet/ damit man ihnen zu Martens Tag den Kragen abmache/ und ſie verzehre; Eben alſo gehets den Freſſern/ dann dieſelbige werden in dieſer finſtern Welt nach aller ihrer Luſt und Hertzens-Wunſch mit Speiſe und Tranck wohl gehalten/ und vom Teufel ohne alle Sorge gemäſtet und feiſt gemacht/ und wann ſie am allerſicherſten leben/ und nichts Arges befahren/ wird ihnen vom Hölliſchen Wolffe der Wein-Kragen umgedrehet/ daß ſie nicht ſchreyen können/ die drey Worte: Deus miſerere mei; darauf ſie ſich ſo feſtiglich verlaſſen. Derhalben ſollen wir gewarnet ſeyn/ daß wir die Sach nicht in die lange Truhen legen/ noch mit GOtt ſchertzen/ wie die Katze

mit der Mauß / noch unſere Buſſe ſpahren auf blaue Endten und Gänſe.

Endlich beſchlieſſet unſer Author dieſen gantzen Diſcurs von den Schlämmer-Zünfften mit dieſen Worten:

Convivas Vitulos, Hircos, Aſinosque Suesque,
Prenſa vides Bruto ſtringere Vina Pede,
Quid mirare? Tuos hic aſpice Heluo fratres
Qui quoties potas, talis es ipſe pecus
Quandoquidem prenſis rationem ſenſibus aufert
Æmula Circæis artib⁹ Ebrietas,
Quam ſi belli potens Germania tollere honeſtum,
Clarior hac nusquam notio gente foret.

**Schlampampen**/ ein ſeiner Bedeutung beſſer als ſeiner Etymologie nach bekanntes Wort; Es wäre dann/ daß man es vom Schlamm und Wuſt des Sauffens und der Völlerey/ als welches nichts anders als Säuiſcher Unflaht iſt/ herleiten wolte; daher auch ſchlampicht in Ober-Teutſcher Mund-Art ſo viel als Säuiſch und unfläthig heiſt / ſchlampampen aber ſelbſt vor ſchwelgen und freſſen genommen wird.

**Schlangen** / Angues vel Serpentes, Fr. *des Serpents*, ſeynd bekannter maſſen gifftige Thiere / wiewohl die Gelehrten unter ſich noch nicht einig ſeyn / an welchem Ort ihres Leibes ſolches Gifft ſitze; Einige ſagen in dem Schwantz / andere/ es ſtecke in denen Schlangen-Zähnen; Noch andere ſuchen etwas genauer nach / und ſprechen / das Gifft liege verborgen in einem Häutlein oder Bälglein / mit welchem die Zähne überzogen ſind / dahin es aus der Gallen-Blaſe durch einige ſubtile Gänge gelange; Andere behaupten / das Schlangen-Gifft ſey nichts anders als ihr Speichel / welchen eine erzürnete und ſchäumende Schlange mit dem Bis von ſich giebet; Die meiſten aber ſtehen in den Gedancken / die Galle ſey der rechte Sitz des Giffts bey denen Schlangen oder Vipern; Es habe aber ſolches Gifft ſeinen Sitz wo es wolle / ſo findet man doch viel Leute / ja gantze Nationen, welche Schlangen-Fleiſch zur ordinairen Speiſe gebrauchen/ u. nicht den geringſten Schaden davon empfinden. Was geſchiehet nicht noch heutiges Tages in Braſilien, als woſelbſt viele Schlangen von denen Einwohnern / ja ſo gar von denen Europæern ohne Nachtheil der Geſundheit gegeſſen werden. In der Inſul Cuba hält man es vor ein Lecker-Bißlein / welches gewürdiget wird / auf ihrer Fürſten und Könige Tafeln zu kommen.

Als der Jeſuite / Pater Heinrich Roth, in der Indianiſchen Haupt- und Reſidentz-Stadt Agra ſich aufhielte / gieng daſelbſt die Rede/ es wäre in ſelbiger Stadt ein Knabe von ſieben Jahren/ eines Braminen Sohn / der

den

den gifftigen Thieren ſo begierig nachtrachtete/ als denen Spiñen/Scorpionen, Schlangẽ/daß er derſelben nim̃er ſatt werden mögen. So bald nun gedachter Pater hievon Nachricht bekommen / hat er ihm vorgenommen / eine rechte Probe davon einzunehmen/ und demnach ſeinen Lehr-Schülern befehlen/ihm bey Gelegenheit denſelben Knaben zuzuführen / daneben auch etliche von den allergifftigſten Schlangen (als woran in dieſen warmen Ländern ſich niemahlen ein Mangel ereignet) mit zu bringen; Doch ſolten ſie dieſe behutſahm verbergen / daß der Knabe nichts davon zu ſehen bekäme / bis es dem Pater ſelber gefiele.

Alſo wurde der Knabe zuſamt etlichen gar gifftigen Schlangen zur Stelle gebracht / man kunte aber dieſe ſeine Lecker-Bißlein nicht ſo heimlich vor ihm halten / daß er nicht alſobald den Geruch davon bekommen hatte; Dann/ kaum waren diejenige / ſo das Ungezieffer geholet/ zum Hauſe hineingetreten/ als der Junge entweder durch den Geruch/ oder durch eine natürliche Sympathie getrieben / auf dem Korb anfiel/ demſelben mit Gewalt aufmachte/ eine Schlange nach der andern mit der Hand herauszog / und ſie ſolcher geſtalt in kurtzer Zeit alleſamt / wie ein heiß-hungeriger Hund hineinſchluckte/ auch weder die gifftige Galle / noch das geringſte Eingeweyde zuvor ausnahme/ ſondern alles vom Kopf bis auf dem Schwantz verzehrete / und zwar ſolches mit einem unglaublichen Appetit, als ob er die köſtlichſte Gerichte/ und nicht die Speiſen des Todes in den Leib freſſe. Hierüber ſind hernacher unter den Gelehrten viel Fragen/ aber keine richtige Entſcheidung vorgefallen/ was wol die Urſache ſolches begierlichen und dennoch unſchädlichen Schlangen-Gefräſſes ſeyn möchte.

Kircherus, welchem Pater Roth zu Rom / dieſe Frage gleichfalls vorgeſtellet/ hat davor gehalten / es käme auſſer allen Zweifel nirgends anders als von einer unnatürlichen Luſt her/ welche etwan die ſchwangere Mutter dieſes Knaben zu einer ungefehr erblickten Schlangen getragen / indem ſie dieſelbe vor einen Aal angeſehen / und mit Begierde davon gegeſſen/ da dann folgends der Frucht im Mutter-Leibe ſolcher Appetit zu dergleichen unnatürlichen Speiſen angeerbet worden.

In Guinea giebet es eine Art von Schlangen/die man Klapper-Schlangen neñet. Dieſe werden von denẽ Mohren viel lieber als Hüner-Fleiſch gegeſſẽ.

Galenus lib. 2. Simplic. bezeuget/ daß die Egyptier Ottern und andere Schlangen ohne allen Schaden gegeſſen; Und Plinius lib. 17. c. 2. meldet/ daß die Leute am Berge Athos ſich mit Schlangen-Fleiſch genähret / und davon ein hohes Alter erreichet haben.

Dieſes iſt gewiß/ daß die Alten nicht allein friſche Nattern/ ſondern auch gebratene und eingeſaltzene geſpeiſet; wie dann Aldrovandus daher beweiſen will / das Schlangen-Fleiſch laſſe ſich/ wann

twann es darnach zugerichtet wird/ ohne Verletzung der Geſundheit gar wohl eſſen. Athenæus lib. 8. c. 13. ſetzet bey ſeiner vortrefflichen Mahlzeit gleichfalls Schlangen auf/ welche/wie die Fiſche gewürtzet und zugerichtet werden. Noch auf den heutigen Tag iſſet man an manchen Orten / ſonderlich in Italien / Schlangen-Fleiſch/da dann das Frauenzimmer mit ſonderlicher Begier darnach naſchet/ nicht ſo ſehr aus Wolluſt und Schleckerey/ als Hoffnung / ihr Leben lange dadurch zu friſten / und die Schönheit zu erneuren; Es muß aber ſolches mit drey Bedingungen geſchehen: Erſtlich / daß Kopf und Schwantz ſamt dem Eingeweyde weggeworffen werde / weil die Schlangen in dieſen Theilen gemeiniglich ihren Gifft haben / als in einem von der Natur darzu beſtimmeten Orte / das übrige Fleiſch aber frey vom Gifft iſt. Zum andern / daß man gleichwol auch nicht alle ohne Unterſcheid iſſet / dann die Schlange ſo auf Lateiniſch Aſpis heiſſet / von uns aber ihrer Hitze wegen / eine Feuer-Schlange könnte genennet werden / iſt über ihrem gantzen Leibe giffig / und derohalben gar nicht zu eſſen/ gleichwie auch die Blindſchleiche und andere mehr gute Grab-Bißlein geben. Was beſagte Zurichtung anlanget/ ſo beſchreiben die Medici ſolche auf mancherley Weiſe/ nach dem die Kranckheit beſchaffen/ darwider man ſelbige anſtellet. Einige wollen / man ſolle die Schlangen auf Dill-Kraut Anethum legen / und damit kochen / hernach des Fleiſches von zehn gleich-artigen Schlangen nehmen / und mit einer Untze Rockenen Brodts vermiſchen ; Doch wie gedacht / müſſen Kopf und Schwantz/ Haut und Eingeweyde weggeworffen werden.

Ich beſinne mich / was der Herr Johann Riſt von ſeinen Gifft-tödtenden Pulver meldet am 44. Blade des alleredelſten Naſſes erſter Edition, wie er nemlich in den heiſſen Sommer-Tagen gifftige Schlangen auf dürren Raſen / oder mit Heyde bewachſenen Erd-Schollen mit der Hand gefangen / ſelbige in groſſe mit Weitzen-Träbern angefüllete Gläſer geſetzet / ſolche Gläſer an die Sonnen geſtellet / und ſie etliche Wochen alſo ſtehen laſſen / da ſie dann von den Träbern ſo fett worden / daß man ſich darüber verwundern müſſen. Gegen den Herbſt hat er die Gefangenen aus den Gläſern herfür gelanget / ſie ihres Giffts beraubet / nachmahls ſie mit ihren Köpfen an einen Pfahl im Garten unter dem bloſſen Himmel angenagelt / ihnen die Haut abgezogen / folgends aufgeſchnitten / das Hertz ſamt der Fettigkeit herausgenommen / und ſolche Stücke abſonderlich verwahret; Ferner/die abgezogene Schlangen fein ſauber mit weiſſen Wein inner- und äuſſerlich gewaſchen / dadurch ſie viel ein klärer Anſehen gewonnen / als ein friſcher Aal / dem die Haut abgenommen.

men. Wenn ſolches geſchehen/ ſchnitte er ſie in Stücke eines halben Fingers lang. Dieſe wurden hernach in einem Back-Ofen fein langſahm gedörret/ und hernach zu Pulver geſtoſſen. Dieſes Pulver hat er mit etlichen andern Pulvern vermiſchet/ ſelbiges an einem nicht gar zu kalten Ort in einer Schachtel verwahret/ und denen ſo etwas Gifftiges genoſſen/ oder auch von gifftigen Thieren verletzet/ zu wieder Erlangung ihrer verlohrnen Geſundheit etwas davon mitgetheilet.

Wenn aber die Schlangen nicht gepulvert/ ſondern vorerwähnter maſſen das Fleiſch ungedörret genoſſen werden ſoll/ wird es ſo langer Vor- und Zubereitung nicht brauchen; Ja/ es giebet Gelegenheit/ daß uns ſolche genießliche Schlangen auch ohne Wegnehmung der boßhaffter Theile/ in dem Geträncke einen guten Dienſt leiſten können/ indem/ wie Baldus Angelus de Viperæ Natura Cap. I. meldet/ der verdorbene Wein dadurch kan zu recht gebracht werden.

**Schleckerfeld / Goloſinia,** iſt ein Theil des Landes Pamphagoniæ, in der Inſul Utopia, und wird alſo genannt/ weil darinn lauter delicate Früchte wachſen/ und das Wildpret und Feder-Wild in groſſer Abondantz zu bekommen iſt; Die Haupt-ſtadt darinn heiſt Marzapane, mit vielen übergüldeten Thürmen umgeben; Allen Einwohnern ſeynd faſt die Zähne ausgefallen/ oder doch ſehr ſchwartz/ und riechen noch darzu heßlich aus dem Halſe; Das nächſt daran gelegene Städtgen heiſt Sepalſium, oder Würtzburg/ in welchen niemand als lauter Specerey-Händlers zu Bürgern angenommen werden.

**Schleſiens Victualien und Speis-Arten/** ſolche ſeynd in Anſehen dieſes Landes Fruchtbarkeit/ ſehr überflüßig und delicat, dann da mangelt es Schleſien weder an Luſt- Obſt- Kraut- noch Frucht-Gärten/ wie dann auch ſo gar der Saffran und Türckiſche Weitzen darinn gepflantzet wird. Die Vieh-Zucht an Viehe und Schaafen ernähret die Einwohner reichlich/ das ſtärckere Rind-Vieh aber kommet meiſtentheils aus Pohlen und Ungarn. Hohes Wildpret hat Schleſien ſo überflüßig nicht/ daß es viel zu Marckte bringen könnte/ hingegen gibt es deſto mehr niedriges Wildpret und Geflügel-werck. An Fiſch-reichen Teichen hat Schleſien einen ſolchen Uberfluß/ daß viel 1000. Schock Karpen Jährlich zu Marckte gebracht werden/ und zwar will man denen Oder-Fiſchen (welcher Strohm gantz Schleſien durchſtreichet) einen beſſern Geſchmack als andern Rivier-Fiſchen zuſchreiben. Das Gewürtz bekommt Schleſien mehrentheils aus Hamburg/ über Berlin/ den Wein aber aus Ungarn und Oeſterreich; Wobey zugleich allerhand fremde Weine/ als Rheiniſche/

ſche / Italiäniſche / Frantzöſiſche und Spaniſche mit verſchencket werden. Die Biere ſeynd auch noch ziemlich/ und deren einige unter dem Worte Bier nahmhafft gemachet worden. Neulich hat man auch zu Groſſen-Dorff bey Parchwitz angefangen Breyhan und Mume nach Braunſchweiger Art zu brauen / welches auch ziemlich wohl gelungen. Was das gemeine Volck in Schleſien betrifft / davon ſich der meiſte Theil kümmerlich mit Spinnen ernähren muß/ lebet daſſelbe ſehr ſparſahm / und muß das Lein-Oehl das beſte an ſtatt der Butter thun / das übrige aber die guten Kräuter erſetzen.

In denen Städten hingegen / und ſonderlich bey vornehmen Leuten / fehlet es nicht an ſplendiden und wohlbeſetzten Tafeln ; Schertz-weiſe pfleget man von denen Schleſiern zu ſagen / daß ihre Vorfahren an ſtatt eines Haſens einen Eſel verzehret hätten; Allein/ wie es faſt hin und wieder zu einer unlöblichen Gewohnheit geworden / dieſer oder jener Nation, Stadt oder Bürgerſchafft der Speiſen halber einen übeln Bey-Nahmen anzuhängen / gleichwie etwan eine gewiſſe tapffere und freye Nation ſich ihrer groſſen Vieh-Zucht halber müſſen Küh-Melckers; Andere nicht minder berühmte Nationes oder Städte/ Butter- Käſe- Hering- Grütze- Strömling- Leber- Klöſſe- Zeißgen- und Milch-Freſſer nennen laſſen : Alſo gehet es auch denen Schleſiern/ welche aber ſich gleich herrlich zu verantworten wiſſen / wann ſie demjenigen / der ſie vor Eſels-Freſſer ſchilt / kurtz damit abfertigen : Er möchte ſich wohl fürſehen / nicht in Schleſien zu kommen/ weil er ſonſt Gefahr lauffen würde/ daſelbſt gefreſſen zu werden.

Der wahre Urſprung aber des Eſel-Freſſens (welches / wann es nach dem Buchſtaben ſolte verſtanden werden/ eben ſo ſchlimm nicht iſt / indem / wie Plinius und Ariſtoteles bezeugen/ daß Eſels-Fleiſch und Milch dem Menſchen überaus geſund ſeyn ſoll; Dahero auch bey den alten Römern ein Eſels-Füllen vor ein Lecker-Bißlein gehalten worden) kommt eigentlich daher / weil Schleſien ein überaus einträgliches Berg-Werck hat / der güldene Eſel genannt ; Da ſich nun die Schleſier unter einander verbunden/ daß kein Fremder noch Ausländiſcher jemahls an dieſem Berg-Werck participiren ſolte/ hat ihnen ſolches einen ſo groſſen Haß zu wege gebracht / daß man ſie / weil ſie den Beſitz allein davon behalten wollen / die Eſels-Freſſer genennet hat. Vide hiervon ein mehres unter der Beſchreibung Schleſiens / ſonderlich aber in unſern Schleſiſchen Kauffmann / da wir von dieſes herrlichen Landes ſeinen reichen Natur-Gaben ausführlich gehandelt haben.

**Schley** / Tinca, oder wie andere ſchreiben / Tencha, nach dem

Frantzöſiſchen *Tenche*, iſt zwar nicht ohne Schuppen / aber ſelbige ſind ſo klein / daß man ihn ehe vor glat anſiehet: Uber dem iſt ſeine Haut ſo ſchlüpfferig und dicke / daß er unter die glatten Strom-Fiſche mit paſſiren kan; Wie es dann ſcheinet / daß von ſothanen ſeinen Schleim / er den Nahmen Schley bekommen habe.

Die Farbe ſeiner Haut ziehet auf ſchwartz / die Floß-Feder aber ſind bläulich; Er iſt vom Leibe platt / alſo / daß diejenigen / welche acht Zoll lang ſeyn / in der Breite nach Proportion ohngefehr drey Zoll haben / wiewohl man auch kleinere und gröſſere findet; ſonſt iſt der Schley ein Fiſch / welcher geſchwinde wächſet / und zu ſeiner behörigen Gröſſe kömmet / wozu ohne Zweifel viel hilfft / daß es ihm an Nahrung niemahls mangelt / ſintemahl dieſelbe der Schlam und Moder im Grunde iſt / dergleichen Oerter in Teichen / Seen und Strömen er zu ſeiner Wohnung mehrentheils erwählet; ſie leichen einmahl um Oſtern / und noch einmahl / wann der Rocken und Weitzen blühet. Man fänget ſie faſt in allen Waſſern; ſie ſind nicht widerlich vom Geſchmack / ja vielmehr iſt ihre Haut ſüßlich und angenehm / dennoch geben ſie keine gute noch reine Nahrung / ſondern / wann ſie nicht recht geſaubert / und wohl zubereitet werden / ſo können ſie bey ſchwachen Perſohnen leicht ein Fieber verurſachen / nach der Italiäniſchen Weiber Sprich-Wort: Neſſuno mangia Tenca, che Febre non ſente. Wie ſolches von Aldrovando l. 5. c. 45. angeführet wird.

Nichts deſto weniger kommen ſie auch auf vornehme Tafeln / ſonderlich wann man ſie aufſpaltet / gantz umkehret / alſo / daß die Haut inwendig / das Fleiſch aber auswärts kommet / und nachgehends auf dem Roſt bratet / da dann das Feuer ihre Schleimigkeit ziemlich verzehret. Man ſchneidet ſie auch in Stücken / und fricaſſiret ſie wie junge Hüner / thut zuletzt etwas zerriebene Eyer-Dotter darzu: Auch gebrauchet man die Schleyen zu allerley Fiſch-Gehackels / weil ſie ſelbiges wegen der fetten Haut ſehr delicat machen.

**Schlucken** / vide **Einſchlucken.**

**Schlucker** / heiſt nach unſerer gemeinen Teutſchen Redens-Art ſo viel als ein **Schmarotzer** / oder ſonſt ein einfältiger Kerl / der 5. gerade ſeyn läſt.

**Schlund** / vide **Hals.**

**Schmäcken** / vide **Geſchmack.**

**Schmaltz** oder **geläuterte Butter** / wie ſolches gemachet werde / vide **Butter.**

**Schmaltz-Kuchen** zu machen: Hierzu nimmt man einen weiſſen Käſe / ein halb Pfund friſche Butter / und etliche Pfund Mehl / auch ſo viel Saltz als euch gut düncket. Dieſes alles zu-

ſammen netzet man mit kaltem Waſſer/ und verſuchtes/ ob noch etwas daran mangele. Machet alsdann die Kuchen/ und leget ſie auf ein gebuttertes Papier/ beſtreichet ſie mit Eyer-Dotter/ und backet ſie im Ofen.

**Schmarotzer** / Paraſitus, Gnatho, Fr. *Ecorniſleur*, wird derjenige genannt/ der gern auf anderer Leute Beutel zehret/ und wo es tapffer zu ſchmauſen giebet/ ſich ungebettn zudringet / ungeachtet er bey manchem ſo angenehm als die Sau im Juden-Hauſe iſt/ weil aber theils der Geitz/um ſein eigen Geld nicht zu verzehren/theils die Faulheit/ daß mancher nicht gerne arbeitet/ſondern ſich lieber auf anderer Leute Beutel nähret/ theils die Sauff- und Freß-Begierde nach guten Lecker-Bißlein/ manchen ſo ſehr treibet/ daß er darüber aller Schaam den Kopf abbeiſſet/ und wenig darnach fraget/ wie ihm begegnet werde/ wann er nur ſeine Kehle füllen und ſchmieren kan/ als machet ſich daher mancher ſolcher Schmarotzer freywillig ſelber zum Narren und Sclaven / und erträget viel um des Fraſſes willen/ welches ein anderer/ der honetter vom Gemüthe iſt/ zur höchſten Injurie auslegen würde; Es ſeynd aber die Mittel und Wege der Schmarotzer / dadurch ſie ſich zu inſinuiren wiſſen / dieſe: Daß ſie entweder neue Zeitungs-Träger ſeyn/ und ſich dadurch in dem Hauſe/ wo ſolche gerne gehöret werden/ einen Zutritt machen / oder ſie ſimuliren eine gewiſſe Angelegenheit / gegen die Mahlzeit dem Herrn des Hauſes vorzutragen/ um bey ſolcher Gelegenheit aus Höffligkeit zum Eſſen genöthiget zu werden/ welches ſie mit einem / **es iſt nicht vonnöthen / ich mag keine** Incommodité **verurſachen / man wird vielleicht Fremde oder beſſere Freunde haben** / und dergleichen/abzulehnen ſcheinen / ſo gleich aber/ damit es dem Hauß-Herrn nicht wieder gereuen möge/ ſich in Poſitur durch Ablegung Mantels und Degens ſetzen/ die Mahlzeit mit ihm einzunehmen / da dann abermahl neue/ aber nicht von Hertzen gehende Complimenten hervor kommen/ als/ **man wolle ſeinen Befehl reſpectiren/ lieber unhöfflich als ungehorſam ſeyn / man hätte zwar keinen** Appetit, (da doch etwan ein ſo guter Schlucker in drey Tagen nichts gegeſſen hat) **wolte ihm aber doch Geſellſchafft** ( verſtehe in wacker Zugreiffen ) **leiſten** ; Inmittelſt ſiehet die Hauß-Frau ſaur/ daß ihres Mannes gethanes Ehren-Wort/ noch viel leichter als Pech bekleben geblieben: Zwar darff ſie/ wann ſie nicht vor eine Xantippe paſſiren will / ihre Boßheit nicht öffentlich am Tage legen/aber der Mann mag ſich nur/ wañ die Mahlzeit vorbey/ und der Schmarotzer weg/ auf einen zimlichen harten Verweiß richten/ daß er ein andermahl bey ſo ehrlichen Teutſchen / welche ſo gleich ein Wort ein Wort / ein Mann

ein Mann / bey ſich gelten laſſen / nicht mehr ſo Gaſt-frey ſeyn ſoll; Wiewohl ſie auch offt dieſe Gelaſſenheit nicht ſo lange bey ſich beherbergen können / ſondern es muß offt der gute Mann mit ſeinem Schmarotzer mit Worten und in der That beſchimpffet werden / ſonderlich aber dieſer letztere / dem allerhand Tort angethan / ihm ziemliche Stichel-Reden in dem Buſen geworffen / und offt noch wohl Knecht und Mägde angeſtellet werden / entweder durch Einſchenckung diverſen Geträncks / Wegziehung des Stuhls / umkehren des Tellers / und auf hundert andere Weiſe mehr ihm Schimpff anzuthun; Dann wie hat nicht mancher ſolcher Schmarotzer ſehr offt Fuchs- oder Eſel-Fleiſch vor Reh und Hirſch-Fleiſch / Raben vor Endten freſſen müſſen / davon ihm zuletzt der Balg oder die Ohren in einer verdeckten Schüſſel / in Gegenwart der gantzen Compagnie, præſentiret worden; Wolte einer darüber ſich formaliſiren / oder nicht völlig dem Narren mit ſich ausſpielen laſſen / ſo kommt er manchmahl ungeſegnet / wie die Hunde / aus der Hoff-Küchen davon / und verlieret hinführo die fetten Biſſen; Mehrentheils kommt es zwar zu ſolcher Extremität nicht / allein wie muß nicht mancher hingegen wider beſſer Wiſſen und Gewiſſen / bey einer ſolchen Schmarotz-Tafel dem Herrn derſelben blindling in allen ſeinen Reden Beyfall geben / oder der Brey iſt verſchüttet / und er darff ein andermahl nicht wieder kommen; Demüthiget ſich aber der Schmarotzer allzuſehr / ſo laufft endlich Herr und Knecht über ihn hin / und muß er offt mehr Aufwartung bey dem Tiſche thun / als die gantze Mahlzeit werth geweſen / iſt es alſo am ſicherſten / nach des weiſen Manns Lehre zu Hauſe mit einem guten Gerichte Kohl verlieb zu nehmen / als auf einem gemäſteten Ochſen bey wenig genereuſen Leuten zu gaſte zu gehen; Dann wer ſich auf eines andern Tiſch verläſt / ſaget Syrach in ſeinem Haus-Buch am 41. Cap. im 30. Vers / der gedencket ſich nicht mit Ehren zu ernähren / und muß ſich verſündigen um fremder Speiſe willen / aber dafür hütet ſich ein vernünfftiger weiſer Mann; Betteley (und ſo auch Schmarotzerey) ſchmecket wohl dem unverſchämten Maul / aber er wird zuletzt ein böß Fieber davon kriegen.

**Schmaus** / ein gutes ehrliches / und ſonderlich auf unſern Teutſchen Univerſitäten ſehr bekanntes und beliebtes Wort / welches aus vielerhand Beweg-Urſachen ſeinen Effect erreichet; Als da ſeynd Willkomms- und Valet- Abſchieds- Verträg- und Freundſchaffts- Conferentz- Viſitations- und Amts-Schmäuſe / Quartal-Rechnungs- und Zunfft- Collegial- Promotions- und Ehren-Schmäuſe / freywillig-angeſtellte / verſpielte / ſchuldige und reciprocirliche / in

in den Schrancken der Modeſtie und Mäßigkeit bleibende / übermaßige / ſündliche und ärgerliche Schmäuſe / Jahr-Gedächtniß- und Gelübde / koſtbare und ſordide, friedlich und ſtille / und hingegen unglücklich und in Zanck u. Streit ſich endigende Schmäuſe / ꝛc.

Einen **Willkomms-Schmaus** muß gemeiniglich derjenige geben / der erſt an einem fremden Ort angelanget / daſelbſt eine Zeitlang zu ſubſiſtiren gedencket / und ſodann die Freunde und Perſonen / ſonderlich aber die Lands-Leute / mit welchen er hinführo am meiſten umzugehen hat / zur Erlangung ihrer Bekandtſchafft und Gunſt / mit einen guten Willkomms-Schmauß regaliren muß; Dabey dann vielfältig die mitgebrachten Mutter-Pfenninge das beſte thun müſſen.

Ein Valet-**Schmaus** wird (wann ſelbiger Ort jetzt quitiret wird) denen bisherigen guten Bekannten / honoris & remunerationis gratia, vor bis dahin erzeigten guten Willen gegeben.

Ein **Vertrags-Schmaus** entſtehet aus Veranlaſſung ſolcher Perſonen / die unter zwey uneinig geweſenen Perſonen / Frieden geſtifftet / und nunmehro die vorige alte Freundſchafft inter pocula wieder herſtellen wollen.

Ein Conferenz-**Schmaus** erfolget geſtalten Sachen nach / wann erſt zuvor über gewiſſe Sachen Abhandelung gepflogen / und dieſelbe etwan glücklich terminiret worden.

Viſitations-**Schmäuſe** (zu welchen ſonderlich zu ziehen / was Schottelius in ſeinem Tractat von unterſchiedlichen Teutſchen Rechten in dem 6. Capitel vom Send-Recht von dem Wort **Kaland** oder **Caland-halten** / quod ſit nempe ſaliaris Cœna meldet) ſeynd noch heutiges Tages ſehr üblich / bey Viſitationibus und Rechnung-Abnehmen dieſer oder jener Stifftungen und Aemter / worzu à Superiori, oder von einem gantzen Collegio, Deputati vel Commiſſarii geſandt werden.

Amts-Schmäuſe haben nach dem bekannten Sprichwort: **Amt giebt Kappen** / diejenige / entweder vor ihre Mühwaltung zu gewiſſen Zeiten / und aus einem darzu deſtinirten Fundo zu genieſſen / welche Amts-Collegæ und Collaboratores ſeyn / oder denen eine ehrliche Ergötzung und Douceur vor ihre gehabte Mühwaltung gebühren will.

Quartal-**Schmäuſe** / die an gewiſſe Zeiten gebunden / finden ſich aus alter oder neu aufgebrachter Gewohnheit ſo viel / daß manches Collegium oder Corpus, wegen der groſſen Unkoſten / ſolcher gern entſchniget ſeyn möchte / wann ſie nur mit Manier könten abgeſchaffet werden / ſo aber theils aus Mangel der Policey, als auch anderer Urſachen halber / mehr zu wünſchen als zu hoffen ſtehet; Exempla ſunt odioſa.

**Rechnungs-Schmäuſe** werden nach wohl-abgelegter Rechnung gegeben / ſonderlich wann ſolche wohl ausfallen /

fallen/ wie vielmahls bey Kauff-Leuten in der Abrechnung ihrer in Compagnie zuſammen ausgerehdeten/ und glücklich mit guten Profit zu Hauſe gekommenen Schiffen geſchicht.

**Zunfft-Schmäuſe**/ von ſolchen wiſſen die Gilden und Zünffte der Bürger/ Kauff- und Handwercks-Leute am beſten zu reden/ die Policey-Ordnungen hingegen ihre Remarques darüber zu machen/und an vielen Orten wegen des dabey verübten Exceſſes eine brave Geld-Straffe zudictiren/ oder aber es reden in deren Ermangelung die böſen Zeiten ſelbſt/ und weiſen ſchon die Maaß/ wie weit ſolche Schmäuſe können fortgeſetzet oder eingezogen werden.

Collegial-**Schmäuſe** ſeynd eben dasjenige/ was von denen Zunfft-Schmäuſen gemeldet worden.

Promotions- und **Ehren-Schmäuſe** werden auf Univerſitäten beym Doctor- und Magiſter-Machen/ in Republiquen und andern Städten aber bey Erwählung dieſes oder jenes Bürgers oder gelehrten Mannes zu einer Raths-Herrn-Stelle/ oder einer andern Dignität/ ſonderlich aber beym Meiſter- und Geſellen-Machen unter Handwerckern gegeben.

**Freywillig angeſtellte Schmäuſe** geſchehen Luſt/ Ehren oder Erkänntlichkeit halber/ gleichwie hergegen **verſpielte** oder **verwettete Schmäuſe** ſchon aus Schuldigkeit geſchehen müſſen/ und alſo auch die Reciprocirliche **Schmäuſe** / da der / welcher Gutthat genoſſen/ auch ſolche wieder zu erſtatten verbunden iſt. Hieher gehören auch die in groſſen Städten zur vergönnter Gemühts- und Leibes-Ergötzung eingeführte und circulirende ſo genannte Kräntzlein/ oder umgehende Aſſembléen, da eine gelehrte oder vertrauliche Compagnie von 8. oder 9. Perſonen (dann über die Zahl der Muſen, und unter der Zahl der drey Gratien ſolte nicht leichtlich eine ſolche luſtige Compagnie ſich erſtrecken) ſich wöchentlich an einem gewiſſen Tag Wechſel-weiſe zuſammen finden/ und ſich alsdann entweder mit einer galanten Muſic, oder annehmlichen gelehrten Diſcurs, und dabey guten Glas Wein/ und was etwan die Jahrs-Zeit an Früchten/ und zum Trunck gehörigen Appetit-Bißgen mit ſich bringet/ ſich ergötzen; Dergleichen Aſſembléen, wann ſie in denen Schrancken der Mäßig- und Ehrbarkeit bleiben/ ſind dannenhero allerdings zu loben/ und geben einer Stadt/ in welcher ſie gehalten werden/ keine geringe Renomée, indem die durchreiſende Fremde in ſolche introduciret/ und vergnüglich unterhalten/ folglich noch einige Tage länger in der Stadt zu verweilen/ veranlaſſet werden.

Hingegen ſeynd die **übermäßige**/ **ſündliche** und **ärgerliche Schmäuſe** höchſt-verwerfflich / und von den Rug- und Policey-Gerichten nach der

Rigueur zu beſtraffen/indem nicht nur durch ſolche das Geld und die edle Geſundheit/ und durch das Beſtialiſche Freſſen und Sauffen die Gaben GOttes / die noch manchen krancken und armen Menſchen hätten zu gut kommen können/ liederlich verſpillet und verderbet werden/ ſondern die Majeſtät des höchſten GOttes im Himmel/ und deren Stadthalterin der Obrigkeit auf Erden/wird auch ſo vielfältig durch ſchändliches Fluchen/ Afftterreden/ unnütze und ſtraffbare Reden und Expreſſiones beleidiget/ daß es kein Wunder wäre/wann (wie ſo viele tauſend Exempla vorhanden) ſolche Debauchanten und Ertz-Schlemmer ſichtbarlich und zeitlich in ipſo flagranti, mitten unter ihrem Beſtialiſchen vermeynten Wohlleben von der Hand GOttes gerühret / und ſo ſie in dem Luder-Leben dahin fahren/ folglich auch ewig mit Schwefel und Pech geſtraffet werden ; Wobey dann eine Chriſtliche Obrigkeit ihr Straff-Amt zu exerciren auch nicht vergeſſen wird/ ſondern wann ſolche Beſtialiſche Menſchen ſich ſo gar vergeſſen / daß ſie / wie jene gethan / alles Silber-Geſchirr in trunckenen Muth zum Fenſter hinaus werffen / vermeynende / daß ſie im Sturm auf der See ſchwebeten / und ihr Schiff ſolcher geſtalt / wann es anders nicht untergehen ſolte / erleichtern müſten/ des andern oder dritten Tags/ wann der Rauſch ausgeſchlaffen/ die auf ſolche Exceſſen geſetzte Policey-Straffen durch ihre Gerichts-Diener einfodern laſſen/ oder die Debauchanten ein Gewiſſes ad pios uſus zu bezahlen condemnirten / etwan auch/ wann ſolche Schand-Greuel öffters vorgehen/ dergleichen Verſchwendern Curatores und Adminiſtratores ihrer Güter ſetzen/ damit ſie nicht dieſelbige völlig durch die Gurgel jagen/und künfftig zu ihrer Nohtdurfft/und Beytrag zum gemeinen Beſten/nichts mehr übrig behalten.

**Jahr-Gedächtniß und gelobte Schmäuſe** werden zum Gedächtniß dieſer oder jenen mercklichen Begebenheit / augen-ſcheinlicher Göttlicher Hülff-Reichung in groſſer Gefahr/ item wegen der an einem ſolchen Tage erlangten Hoheit und Beförderung/ getroffenen Alliance, und vortheilhafftigen Mariage, erhaltenen Sieg/item wegen einfallenden Nahmens- oder Gebuhrts-Tag gehalten und celebriret ; Da dann an einem ſolchen Tage des Danckens und Wohllebens/nechſt koſtbarer Tractirung bey Hofe/ auch der Armuht nicht vergeſſen / ſondern/ wie höchſt-löblich an dem Preußiſchen und vielen andern Höfen geſchicht / an ihres glorwürdigſten Regenten Crönungs- und Gebuhrts-Tag durchgehends die Armen in allen öffentlichen Armen-Häuſern reichlich mit Speiſe und Tranck auf des Landes-Herrn Unkoſten verſehen werden / welches auch unter geringern und Bürgerlichen Standes-Perſonen offt geſchicht/

da die Celebrirung eines gewiſſen Jahr-Gedächtniß denen Armen/ die alsdann zugleich mit bedacht werden/ auch erſprießlich fällt.

**Koſtbare Schmäuſe** heiſſet man/ bey welchem nicht nur die Verſchwendung und der Uberfluß im höchſten Grad herrſchet / ſondern durch langwührige Præparatoria alles theureſte u. rahreſte darzu angeſchaffet/ und dennoch der gantze Schmaus nur vor eine ſchlechte Collation betitult wird. Koſtbar werden auch dergleichen Schmäuſe/ wann theure geſchnittene Gläſer häuffig und ohne Unterſchied zerbrochen/ die dabey beſtellte Muſic mit vielem Gelde bezahlet / allerhand Divertiſſements der Compagnie gemacht/ und letztlich/ wann der Wein in den Mann kommet / allerhand andere Exceſſen mehr / die wir eben ſo eigentlich nicht benennen wollen / ausgeübet werden.

Hingegen heiſſet man dieſes ſordides, **ſündliche und lumpenhafftige Schmäuſe** / da entweder derjenige/ der ſolchen giebet/ nicht genug zur Vergnügung ſeiner Eingeladenen aufſchaffet / und es hin und wieder fehlen läſt; Oder / da ſich einige Sauff-Brüder im Bier/ Toback und Brandwein/ unter allerhand Zotten und Poſſen/ Schanden und Laſtern / durch welche die heilige Engel vertrieben/ die Teufel aber herzu gelocket werden/ herum weltzen/ und ſich dadurch theils der Geſellſchafft halber / die ſie frequentiren/ theils wegen des Orts / wo ein ſolches Gelag ausgeführet wird/um Ehre/Reputation, Geſundheit/ ja offt um Seelen Seeligkeit bringen.

**Friedlich und ſtille Schmäuſe** werden genennet diejenige / da alles honnet, ſtill/lieblich und in bona charitate (welches das Anagramma aus Herba Nicotiana iſt) zugehet/die rechte Zeit/ den Schmauß anzufangen / und zu endigen / in Acht genommen/ und endlich in Ruh und Einigkeit valediciret wird.

**Unfriedliche** hingegen und zuweilen auch **höchſt-unglückliche** ſeynd diejenige / da man zwar/ dem äuſſerlichen Schein und Intention nach / in Frieden zuſammen kommt / wann aber erſt der Kopf von Wein/Bier/Brandwein und Toback erhitzet/ alsdann zu railliren / ſticheln/ zu prahlen/ und zu verläumbden/ einander Lügen zu ſtraffen/ oder auf andere Weiſe zu injuriiren anfängt ; Da es dann erſtlich auf das Krüge und Gläſer einander am Kopf und ins Geſicht Werffen/ Ohr-Feigen-Geben/und mit truckenen Fäuſten einander Abſchlagen ankommt; Endlich aber in vergallten Muht Mörderiſche Inſtrumenta, als Degen und Meſſer gezogen / und damit einander auf Leib und Leben gegangen wird. Alſo / daß mancher mit blutigen Kopf und zerſtümmleten Gliedern nach Hauſe / oder zu dem Feldſcherer muß getragen werden ; Oder / wann es gleich zu ſolcher Thätlichkeit nicht

kommt/

kommt / ſo wird doch unter ſolchen Bacchus-Helden topirt / des andern Tages einander im freyen Felde / auf Degen oder Piſtolen Satisfaction zu thun. Dieſes iſt nun der Ausgang einer ſo lieblich und löblichen Zuſammenkunfft / da der Richter und Fiſcal, oder an denen Orten / wo ſcharffe Duel-Edicta ſeyn / der Nach-Richter die meiſte Beut davon zu ziehen pfleget.

**Schmerlen** / Cobites, Cobitis barbatula, Turdum Turdellum Muſtela fluviatilis minima, iſt eine Art von kleinen Fiſchen / die ſich gern in klaren Bächen aufhalten / ſind Fingers lang / jedoch auch kleiner und gröſſer: Der Rücken iſt dunckel und getipffelt / der Bauch aber weißlich; Von dem Munde hangen ihnen vier Cirri herab / wie ein Bart / ſelbige können ſie lang und kurtz machen / faſt wie die Schnecken ihre Hörner / der Floß-Federn ſind 6. und die an dem Schwantz iſt nicht geſpalten / ſondern geſtutzet. Im April leichen ſie.

Die Schmerlen haben ein feſtes Fleiſch / und fiſchentzen nicht / ſondern ſind fürtrefflich vom Geſchmack / leicht zu verdauen / und geben gut Geblüt / deswegen ſie auch zuweilen den Febricitanten und Kindbetterinnen vergönnet werden. Ihre Saiſon iſt der Winter / ſonderlich der Hörnung / und der Mertz. Man erwählet insgemein die Gröſſeſten / Geſnerus aber rühmet teneros & nuper natos, die Jungen / welche annoch ſo klein / daß man ſie in einer guten Brühe gekochet mit Löffeln eſſen kan.

Man ſiedet ſie aus dem Saltz / und ſchrecket ſie mit Eßig ab / daß ſie ſchön blau werden. Einige laſſen ſie in Wein zu tode sauffen / kochen ſie darnach mit demſelben ab / und ſpahren daran weder Zucker / Butter / Muſcaten-Blumen / noch dergleichen Zuthat.

**Schnarrigen** / von ihrem Geſchrey Schnar / Schnar / oder *Crex Crec* alſo genannt / iſt ein Geſchlecht der Wachteln / nur daß die Beine länger / und auf Schnepfen Art geſtrecket ſind; Den Winter ziehen ſie weg / und kommen im Frühlinge wieder / halten ſich des Sommers in Gras und Korn auf / und werden darinn gegen dem Herbſte ziemlich fett.

**Schnecken** / Cochleæ Terreſtres, die in Gärten und Weinbergen gefunden werden / woſelbſt man ſie auch högen / und ihnen beſondere Cochlearia ſive cochlearum vivaria, oder Schnecken-Gärten zum hecken machen kan / ſind von der Griechen und Römern Zeiten her / vor eine niedliche Speiſe gehalten worden; Wiewohl ſie hart und zähe zu verdauen ſeyn / ausgenommen das hinterſte Theil / welches weich / und denen Schwindſüchtigen ſehr zuträglich iſt / wie ihnen dann auch ſonderlich die Schnecken-Brühe wegen der Seimigkeit zu recommendiren

diren ſtehet; Der Safft/ welcher aus denen Schnecken flieſſet/ wann man ſie mit einer Nadel ſticht/ wird zu Latein Myxa, das iſt/ Schnecken-Schleim genannt. Die beſte Zeit die Schnecken zu eſſen/ iſt der Winter; Wann man ſie zurichten will/ bricht man ihre Häuſer/ in welchen ſie beſchloſſen liegen/ durch/ und legt die Schnecken alsdann in Saltz und Wein-Eßig/ ſo werffen ſie allen ihren Unflath von ſich/ weltzet und kehret ſie hierauf offt darinn um/ damit ſie durch ſolche Saurigkeit von allen ihren Schleim gereiniget werden: Hernach ſiedet man ſie mit einer guten kurtzen Brühe/ und ziehet ſie aus ihrem Gehäuſe wohl/ und läſt die Schnecke mit einer Brühe von Baum-Oehl/ etwas Wein-Eßig/ Wein und Gewürtz gemachet/ wohl ſieden/ ſtecket ſie hernach wieder in ihr Gehäuſe/ alsdann richtet man ſie an aufgeſchnitten Brodt/ welches zuvor mit etwas Brühe befeuchtet worden/ und gieſſet Oehl darüber: Dieſes heiſt man bey denen Frantzoſen un potage d'Eſcargots. Man leget ſie auch ohne Brodt in die Schüſſel/ und gieſſet Oehl darüber/ ſtovet und fricaſſiret ſie auch wie die jungen Hüner/ machet eine Brühe von in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyer-Dottern/ oder von Rohm darüber/ und träget ſie ſonder Gehäuſe zu Tiſche. So mag man ſie auch/ wann ſie aus dem Gehäuſe gezogen/ in Mehl oder Nonnen-Teig umweltzen/ und in Butter prägeln: Hernach wie zu einem andern Geprägels/ eine Brühe von Pomerantzen und gehackter Peterſilie darüber machen.

**Schnee**/ wird in Mangel des Eiſes/ zur Erfriſchung des Geträncks/ auch zuweilen an ſtatt des friſchen Waſſers ſelbſt gebrauchet; Wie ſolches die in Gronland überwinternde Holländer wohl erfahren haben.

**Schnee-Ballen zu machen:** Hierzu wird der Teig von Mehl/ kalter Milch und Eyern angerühret/ und hernach in Schmaltz/ ſo nicht allzu heiß iſt/ gebacken.

**Schnee-Milch zu machen**/ vide **Milch.**

**Schnepel**/ **Phoxinus**, iſt ein Fiſch/ der häuffig in der Elbe gefangen wird/ man kochet ſie friſch/ und machet ſie auch zum Verſchicken Wind-trucken/ oder räuchert ſie gahr. Ihre Zubereitung geſchiehet mit kleinen Rübgen/ da es dann ein ziemlich gut Eſſen iſt/ faſt dem Lachs und Forellen gleich/ dabey aber hartdauig und blehafftig.

**Schnepfen**/ **Roſtrulæ**, **Fr.** *Becaſſes*, haben ein gar weitläufftiges Geſchlecht; Die vornehmſten darunter ſeynd die **Holtz-** und **Waſſer-Schnepfen**: Jene ſeynd ſtärcker als die Rephüner/ auf dem Rücken bund/ nemlich Aſch-Farbe/ mit gelben und rothen Flecken; Der Schnabel iſt ſchwärtzlich/

lich / gerade / und bey 4. Zoll lang / die Füſſe roth / und die Zehe geſpalten; ſie ſind geſchwinden Lauffs / halten ſich gerne auf Bergen / ſonderlich da es feucht und moraſtig iſt / freſſen kein Geträyde / ſondern leben von Würmern / welche ſie mit ihren langen Schnäbeln auch aus dem weichen Erdreich heraus ſuchen können; Das Fleiſch der Holtz-Schnepfen iſt nicht ſo weiß / als der Rephüner / ſondern es ziehet etwas auf röthlich / nichts deſto weniger iſt es wohlſchmeckend und geſund. Die **Waſſer-Schnepfen**/ Gallinulæ, Gallinagines aquaticæ ſive paludanæ, ſeynd unterſchieden **nach denen Farben der Füſſe** / nach welche man ſie nennet / Chloropodes, **die grünliche** / Erythropodes, **die rothe** / Rhodopodes, **die Roſen-Farbe** / Phæopodes, **die dunckel-graue** / Ohropodes, **die gelbe** / Melampodes, **die ſchwartze** / und Poliopodes, **die graue** / oder **Aſch-farbige**. Alle dieſe Sorten ſind in Teutſchland nicht zu finden / ſondern nur die ordinaire **Waſſer-Schnepfen** / Perdix ruſtica minor, ſive Gallinago aut Ruſticola minor, deren Füſſe dunckel-roth / der Bauch weiß / und der Schwantz Aſch-Farbe / mit roth und ſchwartzen Flecken verſetzet iſt.

Neben dieſen ſind Glareolæ, alſo genannt / a Glarea, von dem Kieß oder groben Sand / welchen einige Flüſſe oder Waſſer-Bäche führen / ſintemahl dieſe Waſſer-Hünlein ſich gerne an denſelbigen aufhalten / auch wohl ihrer Nahrung wegen hinein waden oder ſchwimmen / und die Würmlein und das Ungezieffer im Waſſer ſuchen.

Beyder ihr Fleiſch iſt ſehr delicat, leichtdaulich / wohlſchmeckend / und läſt nicht viel Unrath nach ſich. Man bratet ſie ebenfalls wie die Holtz-Schnepfen / ſamt dem Eingeweyde / pflücket ſie zuvor trocken / und ziehet ihnen die Haut vom Kopffe / hernach ſtöſt man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimmt ſie nicht aus: Ferner ſpicket man ſie / und ſteckt ſie an dem Spieß. Dieſen ſtöſt man bey dem Schenckel ein / daß er bey dem Flügel wieder ausgehe: Hernach leget man zween Schnitten geröſtet Brodt in die Brat-Pfanne / damit das Abtropffen der Schnepfen darauf falle. Endlich machet man eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft / Saltz / und etwas Küchen-Gewürtz / worinnen man das Brodt aufquellen läſt / ehe man die gebratenen Schnepfen darauf leget.

**Schollen** / Pſettæ Ariſtotelis, Paſſeres vel Paſſæ, weil ſie breit oder ausgebreitet / daher auch von ihrer Plattigkeit das Wort **Plateiſſen** kommt; Einige heiſſen ſie auch **Halbfiſch** / weil ſie dünne / und gleichſam halb getheilet ſcheinen / werden eingetheilet in **glatte und ſchuppichte** / **groſſe und kleine** / weil ihre Geſtalt einen Rhombo oder geſchobenen Vier-

eck gleichet / ſo heiſſen ſie die Frantzoſen *Quartelets*.

Sie ſind zwar eigentlich Einwohner des Oceans, treten aber gerne in die Sinus & Oſtia fluviorum, die groſſen Meer-Buſen der Oſt-Weſt- und Mittelländiſchen See/ja in den Mund der Ströhme ſelbſt/aus Begierde zum friſchen Waſſer/aus; Wie dann unter andern die **Elb-Butten** die beſten ſeyn.

Eine groſſe Quantität getrockneter Schollen wird aus Dännemarck/ Hollſtein und Holland Jährlich in die See-Städte zu kauff gebracht / und daſelbſt bey groſſen hunderten / (deren eines 2. Schock oder 6. Stiege / oder 120. Stücke / oder bey groſſen Tauſenden / deren eines 10. groſſe hundert oder 20. Schock / oder 60. Stiege/ oder 1200. Stück hält) auch wol bey Bunden / nach dem Geſicht verkaufft; Dieſe trockne Schollen ſeynd ſehr compendieus in der Haußhaltung/ und ſonderlich des Sommers mit grünen Erbſen ein angenehm Eſſen.

Die friſchen dienen zu kochen und zu braten auf dem Roſt / auch wol in Mehl und Butter zu prägeln / da ſie dann / wann ſie eben wie die Butten/ mit einer Citrone betrieffelt werden/ ſehr wohl ſchmecken.

**Schüſſeln / Patinæ, Fr.** *des Plats*, ſeynd nach ihrer Form und Materien unterſchieden; Als da ſeynd/ **groſſe und kleine / tieffe und flache/ mit breit- und ſchmalen Rand/ Güldene / Silberne und Zinnerne/ Höltzerne und Irrdene.** Bey Höfen werden ſie in **groſſe und kleine Gang- und Braten-Schüſſeln** unterſchieden. Die gröſte Schüſſel/ welche wol jemahls geſehen worden/ war des Kayſers Vitellii ſein Clypeus Minervæ, oder Minerven-Schild/ an welcher / wann ſie mit allerhand Delicateſſen angefüllet geweſen / 12. Mann genug zu tragen gehabt.

**Von denen ſilbernen Schüſſeln**/ was vor ein groſſer Pracht bey der Römer-Zeiten damit getrieben worden/ auch wie die Spaniſche Grandes einen groſſen Uberfluß an Silber-Geſchirr zu haben pflegen/ ſiehe unter dem Worte *Service*.

**Verdeckte Schüſſeln** kommen vielfältig auf vornehme Tafeln/ entweder damit die Speiſen aus der Fürſtl. Küche bis in das Tafel-Gemach / dadurch warm bleiben / und im Hintragen kein böſes Auge oder Hand darzu kommen möge / dahero ſie auch wol gar wie in Spanien mit der Ollipodrito geſchiehet/ mit Schlöſſern verſchloſſen getragen werden / oder man läſt auch ein und andere Schüſſeln / ſonderlich was von geſottenen Fiſch-werck iſt / bis man davon vorleget / bedecket auf der Tafel ſtehen; So wird auch ein bedeckt Gericht zuweilen vor eine noch in höchſter Still tractirte Sache genommen/ davon man der Zeit die Entdeckung heimſtellen muß.

Ein unglückliches bedecktes Gericht war jenes / welches an einer Fürſtlichen Tafel unter andern delicaten Speiſen auch einem armen Bauersmann und ſeiner Frauen vorgeſetzet worden. Dieſe beyde hatte der Fürſt (als er ſie auf dem Felde über ihre ſchwere Arbeit / und daß unſere erſte Stamm-Eltern Adam und Eva, durch ihren verbotenen Apfel-Biß an dieſen allen ſchuld wären / klagen hören) nach Hofe beruffen / und daſelbſt in einem koſtbahren Zimmer ſtattlich / und zwar mit dieſer Condition tractiren laſſen / daß ſie ſolcher geſtalt / ſo lange ſie lebten / ſolten bewirthet werden / ſie möchten ſich aber hüten / ein (jedesmahl auf dem Tiſch mit aufgetragenes) verdecktes Gericht nicht zu berühren / welches ſie dann auch zu halten zwar angelobet / bald darauf aber lüſtern geworden / und zu ſehen verlangt / was doch in dieſer verdeckten Schüſſel verborgen ſeyn möchte. Als nun die Frau die erſte war / welche aus Curioſität getrieben / zuſehen wolte / und zu dieſem Ende die Schüſſel ein wenig aufhebte / lieff geſchwind eine darinn verborgene Maus heraus; Weil nun ſolches bald darauf von denen Fürſtlichen Bedienten wahr genommen worden / muſten die guten Bauersleute aus dem Fürſtlichen Tafel-Gemach wieder nach ihrer Bauer-Hütten wandern / und den Verweiß anhören / daß ſie ſich mit Unrecht über unſere erſte Stamm-Eltern beklagten / indem ſie / wie nur an dieſem ſchlechten Verſuch zu erſehen / ſich eben ſo wenig als ſie das Gebot GOttes zu übertreten würden enthalten haben / wann ſie an ihrer Stelle geweſen wären.

**Schüſſel-Ring** / wird theils / um die Schüſſel darauf zu ſetzen / (damit / wann ſie etwan über Kohl-Feuer geſtanden / das Tiſch-Tuch nicht damit beſudelt werde) theils auch / damit ſo viel mehr andere Schüſſeln darunter können hingeſchoben werden / gebrauchet.

**Schwaden** / Manna, wird unter die Milch-Speiſen gezehlet / und iſt ſolches nichts anders als der Saame eines gewiſſen Graſes / ſo Gramen Dactylon Eſculentum oder Schwaden-Gras genennet wird / heiſt ſonſt auch Gramen Mannæ, Matth. Mannæ primum Dod. Mannæ Eſculentum Lob. Und dieſes darum / weil der Pöbel fabuliret / daß dieſer Saame mit dem Morgen-Thau / wie das Iſraelitiſche Manna in der Wüſten herunter falle. Sothaner Irrthum aber rühret daher / weil man den Saamen niemahls als des Morgens gar frühe antrifft; Derowegen klopffen die Bauren in der Frühſtunde an das Schwaden-Gras / und halten ein Gefäß unter / ſo fället alsdann der reiffe Saame hinein. Im fall ſie aber verziehen / bis die Sonne heraufgekommen / ſo fället alsdann der Saame von ſich ſelbſt aus / und kan alsdann unmüglich geſamlet werden.

So viel der Schwaden Temperament belanget / ſo vergleichet ſich ſolches mit dem Temperament des Hirſen / und würden ſie alſo noch kalt im 1. und trucken im 2. Grad ſeyn; ſie quellen im Kochen über die maſſen / ja mehr als einiges von denen Frumentis oder Getrayden auf. Das Abkochen mit Waſſer hat kein Geſchick / aber Milch iſt das rechte Mittel / dadurch ihre Truckenheit verbeſſert werden kan / und alsdann geben ſie eine ziemliche Nahrung; Jedoch bleibet das ſtopffen / eben wie bey den Hirſen / nicht auſſen / wenn man ſie offt oder viel genieſſet.

**Schwalben / Hirundines**, Fr. *Hirondelles*, ſeynd an etlichen Orten ein Eſſen vor dem Pöbel / auf vornehme Tafeln aber kommen ſie nicht / indem ihr Fleiſch ſehr hitzig / und alſo mehr zur Medicin als zur Speiſe gereichen kan.

**Schwämme / Fungi.** Von ſolchen handelt Galenus lib. 2. Aliment. Cap. 69. und zehlet ſie inter Cibos inſipidos, unter die ungeſchmackte Speiſen / und die dem Leibe eine kalte / phlegmatiſche und böß-ſafftige Nahrung geben / erzehlend dabey / daß einer nach etwas mildẽ Genieſſung auch der geſundeſten Schwämme / dennoch faſt daran erſticket ſey / wann er ſie durch Erbrechen nicht wieder los worden wäre. Deswegen beſchreibet Paulus Ægineta l. 5. c. 55. eine ausführliche Cur, was zu gebrauchen ſey / wann das Eſſen der Schwämme jemanden übel bekommet. Dioſcorides l. 4. c. 71. ſaget gleichfalls / daß ſie bey ſchwacher Dauung entweder erſticken / oder ein Brechen mit Durchlauff verurſachen / ja daß ſie wegen ihrer Zähigkeit / faſt gantz unverdauet bey den meiſten wieder weggehen.

Gleichwie nun der Alten heilſahme Warnung hierunter nicht zu verachten / ſo iſt doch (1) dieſes alles nur von der Menge zu verſtehen / ſintemahl der mäßige Brauch dergleichen ſchwere Zufälle in ſonſt geſunden Leuten nicht ſtifftet. (2) So ſind unſere Morcheln / Rietzcher und Pfifferlinge nicht gantz ungeſchmack / ſondern haben vielmehr einen würtzhafften Geruch und Geſchmack bey ſich; Und wiewohl derſelbe etwas flüchtig / und ohne Zweiffel in den friſchen am ſtärckſten iſt / ſo bleibet doch in den abgetruckneten etwas davon übrig: Daher es kommet / daß man das Pulver derſelben dem Winter über zu den Fleiſch-Suppen anwendet. (3) Dieſe Schmackhafftigkeit wird durch die Hitze ſehr befodert / daher ſind die Fungi in Welſchland / ſonderlich im Florentiniſchen / viel vortrefflicher als in Teutſchland; Ja bey uns im heiſſen Sommern beſſer als in kalten. Wie dann auch bekannt / daß ſie / wann es donnern und regen will / häuffiger herfür kriechen / nach des Juvenalis Vers:

Et facient lautas optata tonitrua cœnas.

Die Unterſchiedliche Arten der Schwämme / ſeynd die **Morcheln**/ **Reitzcher** / **Pfifferling** / **Bültze**/ **Bocksbart**. ꝛc.

Von denen **Morcheln** iſt unter ihrer eigenen Benennung gehandelt worden.

Die **Reitzcher**/ Fungi Pileolo lato & rotundo, ſtehen ihnen billig zur Seiten/ ſie haben einen mittelmäßigen Stiel / einen runden breiten Hut/oben röthlich und glat / und unten geſtreifft/ ſind lieblicher von Geruch / auch etwas truckener als die Bültze / daher im Ausdrucken nicht ſo viel rohes Saffts von ihnen gehet.

Man könnte hieher ebenmäßig ziehen / die in Franckreich ſo beliebte *Champignons*, welche dem C. B. heiſſen Fungi Pileolo lato orbiculari candicante; Und beym Cluſio, Fungi eſculenti octavum genus / ſie ſind oben her weiß und glat / unten röthlich und geſtreifft/ auch dabey härtlich/und von guten Geruch. Und wiewohl die Frantzoſen faſt alle Fungos nennen *des Champignons*, ſo legen ſie dennoch dieſen Schwämmen inſonderheit ſothanen Nahmen zu / oder ſagen mit einem Zuſatz / *Champignons de Jardin*, **Garten-Schwämme** / weil dieſe Art allein / oder doch gemeiniglich auf denen ordinairen Miſt-Betten in den Küchen-Gärten aufzuſchlagen pflegen. Ja man befleißiget ſich in Franckreich auch im Winter dergleichen Champignons zu haben / und bereitet dazu lange/ gantz zugeſpitzte Bette / ſechs oder mehr Fuß hoch / von dicht geſchlagenen Miſt/an welchen dieſe Schwämme zu beyden Seiten auswachſen. Im Winter bewirfft man wider den Froſt/ dieſe Bette mit friſchen luckern Miſt/ ſo wachſen die Schwämme darunter hervor / und werden aus dem angeworffenen Miſt behende herausgeklauet. Von ihrer Zubereitung ſiehe unter dem Worte *Champignons*.

Hieher gehören auch die *Mouſſerons* oder **Mooß-Schwämme** / weil ſie unter dem Mooß verborgen wachſen/ und zwar nur im May-Monath / ſie ſind gar klein / und von Farben weiß. Wann man ſie zubereiten will / ſo ſäubert und wäſcht man ſie/ darnach ſiedet man ſie in einer kurtzen Brühe / welche von Wein / Weinbeer-Safft/Wein-Eßig / Zwiebeln / Saltz / Gewürtz/ Orangen / Citronen / und von etwas feinen Kräutern oder Lorbeer-Blättern gemachet wird. Darnach nimt man ſie heraus / und thut ſie mit einem wenigen ihrer Brühe / darinn ſie geſotten worden / in ſüſſen Rohm. Man richtet ſie auch zu mit Ochſen-Marck/ und gebratener Schaafs-Keulen-Safft. Etliche waſchen ſie in Wein/ und fricaſſiren ſie in der Pfannen / mit gelind-geſchmoltzenem Specke/bewürtzen hernach ſolche mit Saltz/ Kräuterey und Orangen-Safft. Auch backet man die gröſten hiervon / wann ſie in Nonnen-Teig ſind umgekehret worden / oder auch ohne Teig/ mit Mehl.

Die Pfifferlinge / Fungi Piperites, weil ſie etwas nach Pfeffer ſchmecken / ſind klein / länglich / röthlich / faſt wie die Reitzcher / werden aber viel weniger geachtet / wachſen im Sommer und Herbſt häuffig / werden auch gedörret / und vor das Geſinde den Winter verſpeiſet.

Bültze / Boleti, ſeynd faſt die gröſten unter allen Schwämmen / die man zu Marckte bringet / aber weil ſie voll rohen und zähen Saffts ſtecken / auch faſt ohne Geruch und Geſchmack ſeyn / ſo werden ſie vor die geringſten geachtet / und nur von dem Pöbel gegeſſen. Kayſer Claudius ſoll in ſolchen von ſeiner Gemahlin Agrippina ſeyn mit Gifft vergeben worden / damit ihr Sohn Nero deſto eher zum Kayſerthum gelangen möchte; Daher jener Poet dem Claudium alſo klagend einführet / Boleti lethi cauſſa fuere mei.

Ferner gehören auch unter die Schwämme / der ſogenannte Bocksbart / Fungus Ramoſus C.B. welches wohl an Geſtalt denen andern Schwämmen gantz ungleich / an Geruch und Geſchmack aber faſt wie die Reitzcher iſt; Der Farbe nach / ſind ſie entweder dunckel-grau oder röthlich / oder blaß-weiß.

**Schwan / Cygnus, Olor, Eubiotum,** Fr. *Cygne*, wird von einigen unter die Amphibia, das iſt / unter ſolche Thiere gerechnet / die beydes auf der Erden und auf dem Waſſer leben. Ihre Federn ſind zwar weiß / die Haut aber ſchwärtzlich; Daher ſie in dieſem Stück das Bild eines Heuchlers / der auswendig anders / als inwendig beſchaffen iſt / vorſtellen. Bey denen Alten wurde ihr Fleiſch ſehr hoch gehalten / ſo daß ſie auch vor Zeiten von denen Römern in einer finſtern Kammer / und mit zugenäheten Augen ſind gemäſtet worden. Denen Juden war Schwanen-Fleiſch zu eſſen verbohten / wiewohl Tremellius das Wort *Racham* vor *Mergum*, einen Täucher gedollmetſchet. In Moſcau werden ſie von denen vornehmen Herren / wie die Gänſe / gekocht und gebraten verzehrt. Des Sommers ſind ſie wegen voller Nahrung fleiſchiger und fetter als im Winter; Ob auch ſchon die zahme etwas beſſer zur Speiſe als die wilden / ſo haben doch die erwachſene durchgehends ein ſchwärtzlich und hartes Fleiſch / welches / wie aller groſſen Waſſer-Vögel / viel Unraht bey ſich führet / bevorab / weil ſie noch gröſſer als Gänſe und Endten ſeyn. Was aber die jungen und unter-jährigen anbelanget / daraus kan noch wohl etwas Gutes zubereitet werden. Einige halten mehr davon / wann ſie gebraten / und mit Nägelein geſpicket / weggeſetzt / und des folgenden Tages erſt kalt verzehret werden.

**Schwangerer Weiber Gelüſten nach unnatürlichen oder ungewöhnlichen Speiſen / woher**

her ſolches komme/ davon ſeynd bey denen Gelehrten unterſchiedliche Meynungen. Einige halten davor/ daß/ weil den dritten oder vierten Monat nach der Empfängniß/ die Frucht im Leibe alle ihre zuflieſſende Nahrung nicht wohl verzehren kan/ daß die davon aufſteigende Dünſte ſo ſeltſames Gelüſten verurſachen; Daher die Medici ſaure Sachen/ als Senff oder Eßig/ davor verordnen/ als welche ſolchen Dingen widerſtehen/ den Magen reinigen/ und eine Luſt zu geſunden Speiſen erwecken.

Insgemein aber gelüſtet die auf ſchweren Fuß gehende Weibs-Perſonen nach Kreiden/ Kalck/ Kohlen/ Wagen-Schmier/ woraus zu ſehen/ daß ſie ihnen unwiſſend etwas ſcharffes zu einer Speiſe auserſehen/ und dadurch ſich zu heilen ſuchen. Es iſt aber zu verwundern/ daß ihnen ſolches nicht oder ſelten ſchadet/ ſondern ihrer Geburt vielmehr nutzet; Ja/ wann ſie ihre Luſt nicht büſſen können/ derſelben ein Merckmahl anhangen/ weil die Bildung mit allen Kräfften des Leibes zu ſolcher Zeit äuſſerſten Vermögens beſchäfftiget iſt.

Hierzu giebt ihnen auch Anlaß/ wann ſie etwas ſchönes für Augen ſehen/ dann blinde Weiber ſind dergleichen Gelüſten nicht unterworffen. Alſo hat zu Paris eine reiche und vornehme Frau gelüſtet/ Genueſiſche Spitzen/ von zarten Faden künſtlich gemacht/ zu eſſen/ und zwar in ſolcher Anzahl/ daß ſie auf einen Tag für 100. Piſtolen/ klein zerſchnitten/ geſſen/ und den dritten Tag hernach wieder für 100. Piſtolen/ ſolche auch für eine wohl-geſchmackte Koſt mit vielen Worten heraus geſtrichen und gelobet.

Eine andere hat ſich gelüſten laſſen/ die Häutlein von den Murmel-Thierlein zu verſuchen/ und hat ſie gar wohlgeſchmack befunden. Sonderlich aber lieſet man bey dem Schenckio in Obſerv. Medicinal. L. 4.: Daß die Schwangern/ wann ſie eine ſchöne Perſon entblöſſet ſehen/ in ihr Fleiſch zu beiſſen begierig ſind/ und wann ſie nicht darzu gelangen mögen/ groſſen Schmertzen empfinden; Wie er dann erzehlet/ daß einsmahls eine ſchwangere Frau/ einen Becker-Knecht nackend geſehen/ und gebehten/ ihr Mann ſolte ihr doch zu wege bringen/ daß er ſie dreymahl in ſeine Schulter möchte beiſſen laſſen. Der Mann giebt dem Becker-Knechte Geld/ der dann bis zum zweyten mahl darein gewilliget/ das dritte mahl aber wegen des Schmertzens nicht mehr halten wolte; Was geſchicht? Das Weib kommt darnieder/ und gebiehret Dreylinge/ deren zwey lebendig/ der dritte aber todt auf die Welt kommen. Eine andere ſchwangere Frau hat in den Fleiſch-Bäncken/ um ein Stück Rind-Fleiſch gehandelt/ weil ſie aber wenig Geld hatte/ hat ſie viel Worte darüber verlohren/ daß es endlich der Fleiſcher inzwiſchen einer andern Magd zugewo-

gen; Darüber ſich die ſchwangere Frau ſo entrüſtet/ daß ſie Blut aus der Naſe geſchwitzet/ und als ſie ſolches von dem Ober-Lefftzen weggewiſchet/ hat ſie zugleich dem Kinde in Mutter-Leibe den Lefftzen weggenommen/ wie hernach ihr Sohn/ der ein gantzes Jahr gelebet/ mit Abſcheu gewieſen.

Es wollen zwar einige Gelehrte der Einbildung ſolches nicht beymeſſen/ weil ſie zur Zeit der Empfängniß am ſchwacheſten; Deswegen auch das Eheliche Werck mit der hinfallenden Kranckheit verglichen wird. Die Bildungs-Krafft/ ſagen ſie/ träget alles/ was ſie empfähet/ dem Verſtande/ als ihren Richter für/ welcher das Undienliche durch ſeinem Diener/ den Willen/ wieder zurück weiſen läſſet/ das Nützliche aber annimmt; Wie ſolten dann ſo ſeltſame Gelüſten/ ob ſie gleich die Einbildung gut heiſſet/ von dem Verſtand und Willen für nützlich erkennet und angenommen werden/ wann ſie keine richtige Urſachen haben.

Hierauf iſt die Antwort: Daß die Bildung nicht in der Zeit der Empfängniß/ ſondern etliche Tage und Wochen hernach völlig geſchehe/ und daß niemand in der Welt ſey/ der allezeit dem richtigen Verſtand folge/ zu geſchweigen/ daß ſolches die Luſt-gierige ſchwangere Frauen thun ſolten/ die das Beſte ſehen/ und das Böſe wählen. Es laufft zu Zeiten auch nicht eine geringe Thorheit mit unter/ als wie bey jener Schwäbin/ welcher gelüſtet/ daß ſie ihrem Manne ein Schock Eyer ins das Angeſicht werffen möchte. Der Mann hat es/ nach eingehohlten Raht eines Artzney-Verſtändigen/ gewilliget; Da ſie dann die Eyer gebracht/ und über die 10. derſelben ihme in das Angeſicht geworffen/ daß ihm der gelbe Safft über die Wangen herab getrieffet. Solches Gelüſten iſt meines Erachtens mit einer groſſen Narrheit vermiſchet/ und zu dem Ende erſonnen/ daß ſolche Leute von ihnen haben wollen reden machen. Hiervon iſt ein mehrers zu leſen in Garzoni Seraglio, Cammerarii Obſervat. und andern mehr/ die von Weiber-Kranckheiten geſchrieben.

**Schwantz/ Cauda, Fr.** *la Queüe*, iſt an einigen eßbaren vier-füſſigen Thieren ſonderbar delicat, als an dem **Rind-Vieh**/ wegen des zarten Fleiſches/ ſo daran ſitzet/ an denen **Schaafen**/ wegen des überaus vielen Fetts/ welches an denen Tartariſchen Schaafen offt bey 30. und mehr Pfund wieget; Alſo/ daß eines ſolchen Schaafs Schwantz auf einen kleinen/ dem Schaaf am Leibe gebundenen Schub-Karren muß geleget werden/ damit es nicht ſo ſchwer daran zu ſchleppen habe. Die Tartarn/ wann ſie ihrer Beſtialiſchen Manier nach ſich was rechts zu gute thun wollen/ nehmen das Fett von ſolchen Schaafs-Schwäntzen/ hacken es klein/ ſaltzen und pfeffern es/ und freſſen es alſo roh/

und

und noch halb warm (ſo wie ſie es eben von dem geſchlachteten Schaaf abgeſchnitten haben) auf.

An denen **Fiſch-Schwäntzen** werden die vor die beſte gehalten / die nicht grätig ſind / welchem nach der **Schwantz** vom **Welſe** / **Zander** / **Hecht** / **Dorſch** / **Lachs** / **Forellen** / und dergleichen / den Vorzug behält.

**Schwarte-Magen / oder Säu-Säcke** / ſeynd mit Schweins-Blut und gewürffelt geſchnittenen Speck / auch darunter gemengten geriebenen Semmel-Brod oder Zwieback / und guten Gewürtz / gefüllte Schweins-Magen / welche hernach im Rauch gehangen / und getrucknet / und folglich / wie andere Blut-Würſte / verſpeiſet werden / vide **Würſte**.

**Schweder** / Glandium, Vituli lactes, Fr. *Ris de veau*, iſt an den Thieren **die Drüſe oder Mandel im Halſe** / *Thymum* genannt. Es iſt ſolche in den neu-gebohrnen Thieren ziemlich groß / verringert ſich aber mit ihrem zunehmenden Alter / der **Schweder vom Kalbe** / ſo auch **Kalbs-Milch** genennet wird / wird am meiſten gelobet. Bey denen Römern war Glandium aprugnum, **das drüſliche Hals-Fleiſch von einem wilden Schwein** in ſonderbahrer Hochachtung / daß auch die Cenſores durch ein ſonderbares Verbot ſolches unter andern Schleckereyen endlich abſchaffen müſſen.

**Schwediſche Speiſen und** Victualien, ſind in dieſem kalten Reich mehrentheils ſolides ſtarcke Speiſen / an geſaltzenen und geräucherten Fleiſch und Fiſchen / ſtarcken Bier und guten kräfftigen Brod. Allen Wein muß das Königreich Schweden aus fremden Ländern haben; Dahergegen erſetzet deſſen Stelle das ſtarcke und nahrhaffte Schwediſche Bier / und ein guter Trunck Brandtwein / als welcher bey der rauhen See-Lufft denen See-fahrenden Leuten ihr beſter Labſahl iſt. Wegen der ſtattlichen Vieh-Zucht in Schonen / durch welche noch jährlich viele tauſend Ochſen können an Fremde überlaſſen werden / hat Schweden auch ſeine vollkommene Proviſion an friſchen Fleiſch; Und auch wegen des groſſen Gehöltzes / ſo hin und wieder in Schweden zu finden / an allerhand Wildprät / als welches daſelbſt ſo rahr nicht gehalten wird / daß nicht auch Bürgerliche Tafeln zur Gnüge damit ſolten beſetzet werden können: Bekannt iſt auch / wie wohlfeil an etlichen Orten ſolches einzukauffen ſey. So kommen auch jährlich viele hundert Tonnen eingeſaltzenen Lachs aus Schweden nach Teutſchland; Hingegen führet dieſes demſelben vielmahls Korn / Obſt und andere Victualien zu / welche Schweden in ſeinen rauhen Klippen ſo häuffig nicht (als es wol die Menge ſeiner Einwohner erforderte) bauen kan; Dahero bey Kriegs- und Mißwachs-Zeiten die Theurung und

 der

der Hunger eher als man meynet / ſich in Schweden einzuſchleichen pfleget / welchem Unheil aber künfftig durch Anlegung genugſamer Lands-Magazinen könte vorgebauet werden. Eine gewiſſe kleine Art von Fiſchen / Strömlinge genannt / wird auch ſehr häuffig auf den Schwediſchen Küſten gefangen / und iſt das gemeinſte Eſſen in Bürgerlichen Häuſern. Vermittelſt der See-Fahrt / welche die Schweden vor dieſen letztern Krieg bis in Franckreich / Spanien und Italien ſchon extendiret hatten / wird dem Königreich allerhand ausländiſche Früchte / Zucker / Gewürtze / Wein / Baum-Oehl / und andere Lebens-Mittel in groſſem Uberfluß zugeführet; Dahero man die vornehmen Tafeln in Stockholm / und andern groſſen Plätzen des Königreichs / ja ſo wohl ſerviret befindet / als in Teutſchland / Franckreich / oder Engelland nimmermehr geſchehen kan. Die Schwediſche Frauens durchgehends ſind gute Haushalterinnen / und laſſen ſich die Küche angelegen ſeyn. Vermöge eines Königl. Geſetzes müſſen auch fremde reiſende Perſonen allenthalben freundlich aufgenommen / und um ein billiges wohl accommodiret werden; Wie dann die gantze Schwediſche Nation ohne dem zur Gaſt-Freyheit geneigt / und ein Reiſender über groſſe Depenſen im Eſſen und Trincken (ſonderlich bey der auch in Schweden eingeführten Juel-Zeit) ſich nicht zu beſchweren hat / indem jederman alsdann / ohne Abſicht auf einigen Gewinſt / luſtig und Gaſt-frey zu ſeyn / befliſſen iſt.

**Schwediſcher Trunck** / war in dem dreyßig-jährigen Kriege eine Art der Tortur, welche die unbarmhertzige Soldaten erfunden / wann ſie nemlich ihren Feinden und auch wohl Freunden ſtinckendes Miſt-Pfützen-Waſſer durch einen Trichter in den Hals gegoſſen / und wann denen armen Patienten der Leib davon aufgeſchwollen / ihnen hernach mit dem Fuß darauf getreten / und auf ſolche Art die Leute ſo lange gequälet haben / bis ſie bekannt / wo ſie ihr Geld hin verſtecket hatten. Vide Oldenburgerum ad Inſtr. Pac. Part. 1. Diſc. 1. n. 109.

**Schweine** / Porcus & Sus, Fr. *des Cochons*, werden ihrem Geſchlechte und Art nach eingetheilet: Als da iſt Verres, **der Eber** / wann ſolcher aber caſtrirt iſt / ſo ändert er den Nahmen / und heiſt Majalis, **ein Borck-Schwein**; wiewohl einige auch das Wort *Majalis* de ſue exſecta von der **Gelte** verſtehen wollen. Im Weiblichen Geſchlecht heiſt Porca oder Sus, **die Sau** / und wann ſie junget / Scropha, **eine Sau-Mutter** / Porcellus lactens, **ein Milch-Ferckel** / wann es entwehnet iſt / Porcellus delicus, **ein Span-Ferckel**.

Ob nun wohl an dieſem letztern das Fleiſch viel Schleim und überflüßige Feuchtigkeit bey ſich führet / ſo haben doch

doch die Schleck-Mäuler jederzeit viel darauf gehalten; Wie dann der Apicius ſelbige auf mancherley Weiſe zugerichtet/ und einer jeden Zubereitung ihren eigenen Nahmen gegeben/ Dahero bey ihnen entſtanden Porcellus farſilis, liquaminatus, aſſus, laureatus, traganus, Vitellianus, Flaccianus, Frontonianus, Oenogeratus, Celſinianus, &c. Heute zu Tage richtet man ſie nicht mehr nach des Apicii ſeltſamen Koch-Kunſt zu/ ſondern hält das Braten vor das beſte Mittel/ die ſchleimige Feuchtigkeit denen Span-Ferckeln zu benehmen.

Verres & Scropha, **der Eber und die Sau-Mutter** gehören zur Zucht/ und kommen nicht auf vornehme Tafeln.

Majalis mas, **ein Borck-Schwein**/ und Majalis fœmina, **eine Gelte**/ haben etwas weniger Schleimigkeit als die Ferckels/ und geben auch/ ſo ſie mittelmäßig alt und nicht pfinnig ſeyn/ unter aller Thiere Fleiſch die ſtärckſte Nahrung; Dahero die Athletæ oder Römiſche Ringer mit lauter Schweinen-Fleiſch gemäſtet worden. Es macht aber dabey auch dick und zähes Geblüt/ und iſt ein ſüchtiges Fleiſch/ wie ſolches die Verwundete und Krätzige am beſten mercken können; Dienet alſo nur vor junge/ ſtarcke und arbeitſame/ item vor magere und ſchwindſüchtige Leute/ müßige aber/ und die nur mit dem Kopf arbeiten/ müſſen es ſelten gebrauchen.

Von denen Juden iſt bekandt/ daß es ihnen GOtt der HErr im Geſetz verbohten hatte/ dergleichen auch Mahomet in ſeinen Alcoran gethan; Daher weder Türcken noch Tartarn/ weder Perſianer noch Araber/ bis auf den heutigen Tag Schweinen-Fleiſch eſſen.

Wann man an dem Schweinen-Fleiſch zugleich eine Speiſe und Artzeney haben will/ ſo trincke man Wein darzu. Es brauchen auch die Land-Leute das Borck-Speck zu Heilung allerley Schäden.

Die mit Eicheln gemäſtete Schweine werden/ weil ihr Speck derbe und körnig iſt/ denen mit Say oder Trebern gemäſteten vorgezogen.

Von dem Einſaltzen des Specks erinnert Galenus, daß man darzu diejenige Schweine/ welche fett und mittelmäßig von Jahren ſeyn/ nehmen ſoll/ weil ſolche weder das hohe Alter zu ſehr ausgetrucknet/ noch die übermäſſige Feuchtigkeit der Jugend den Ferckeln gleich erweichet. Es ſoll auch dasjenige Schweinen-Fleiſch viel ſchmackhaffter im Saltze werden/ welches/ wann das Schwein geſchlachtet und abgebrühet/ mit angezündetem Stroh geſenget worden. Wie ein Schweins-Schincken auf etliche Tage einzuſaltzen/ und hernach in ſiedend heiſſen Waſſer gleichſam zu härten ſey/ daß er etliche Monat ſich gut halten/ und vor einen friſchen Schincken paſſiren könne/ ſolches iſt unter

dem

dem Wort Pöckel Fleiſch gelehret worden. In denen See-Städten wird viel mit geſaltzenen und geräucherten Speck-Seiten zur Provianti-rung der Haushaltungen und Schiffe gehandelt/und ſolch Speck bey Schiff- und Liß-Pfunden verkaufft/ bloſſe Schincken aber gemeiniglich etwas theurer als gantze Seiten Speck verkaufft. Unter denen Teutſchen Schincken erhalten die Weſtphäliſche den Preiß/ welchen aber die Däniſche nicht viel nachgeben.

Ein Haus-Vater/ der Gelegenheit hat/ auf ſeinen Garten oder Meyer-Hoff Schweine zur Proviſion ſeiner Haushaltung aufzuziehen/ wird dadurch einen groſſen Vortheil finden/ weil ein Schwein ſich zur Noht mit ſchlechter Koſt begnügen läſt. Des Winters mäſtet man ſie mit Träbern und Kleyen/ weiſſen und gelben Rüben/ ſchlechten und verfaulten Obſt/ Kraut-Blättern/und deme/was in der Frucht- oder Korn-Brandweins-Blaſe überbleibet. Zum Getränck ſchüttet man ihnen Spühl-Waſſer/ Bärme vom Bier/ gantze und halb ſaure Milch/ worunter man zuweilen etwas Mehl menget/ vor. So findet man auch in groſſen Haushaltungen die ſo genannte Tranck-Fäſſer/ in welchen allerhand ſaure (und leider! offt mehr als zu viel/ aus der Haushalterin und Köchinnen Unfleiß) verdorbene Speiſen und Geträncke/ ſchimmlich Brod/ Fiſch-Gräten/ und ſchlechte Uberbleibſels auf den Tellern oder in denen Schüſſeln/ wann man ſolche armen Leuten nicht geben kan oder will/ eingeſchüttet/ und wann ſolche Fäſſer hernach voll/ denen Bauren/ die auf den Dörffern Schweine halten/ und ſolche damit mäſten/ verkauffet werden; Welches dann denen Mägden und Köchinnen ein kleines Bier-Geld oder einen Brief Steck- oder Knöpf-Nadeln (eben wie die Knochen/ die ſie ſammlen/ und hernach denen Leuten verkauffen/ welche Fett daraus kochen/ oder Corallen und andere Knochen-Arbeit daraus machen) zu bringen pfleget.

Unter allen Handwerckern haben die Becker/ Brauers/ Brandweinbrenners/ die Stärck- oder Amydon-machers/ ihren ziemlichen Nutzen von der Schwein-Maſt/ als welche ihren Abfall an Kleyen und Say oder Träbern/ ſonſt nicht beſſer als Schweine damit aufzuziehen/ die ſie hernach im Herbſt theur ausbringen/ zu employren wiſſen; Es müſſen aber ſolche Leute in wohl-policirten Städten ihre Schwein-Ställe auſſen vor dem Thor haben/ und was zum Schwein-mäſten gehöret/ daſelbſt hinausführen laſſen; Wie dann auch durchgehends allen Bürgern/ Schweine in ihren Häuſern in der Stadt zu halten/ verboten iſt. Eine andere Bewandniß hat es mit Land-Städten/ da die Vieh-Zucht und Ackerbau/ der Bürger einige Nahrung iſt/ und ihnen alſo/ was zur Bequemlichkeit deſſelben dienet/ nicht

kan unterſaget werden; Dergleichen Land-Leute nun / haben ihre Proviſion von Speck und geräucherten Fleiſch/ durch ihren eigenen Fleiß und Oeconomie, ſeynd auch deſſen um ſo viel mehr benöthiget / als ſie ihren vielen und arbeitſahmen Geſinde ſtarcke Nahrung / die den Magen ausfüllen und Kräffte geben / vorſetzen müſſen. In groſſen Städten hingegen/muß der Bürger alles auf dem Marckte/entweder Pfund-weiſe das Schweinen-Fleiſch und Speck beym Schlächter kauffen / oder des Herbſts auf den groſſen Vieh-Märckten einthun/ was er des Winters über in ſeine Haushaltung nöthig hat. Von dem Speck iſt noch zu bemercken/ daß man im Einkauff deſſelben dahin zu ſehen hat / daß er ſchön weiß und körnig / das iſt / von Eichel- und nicht von Buch-Maſt ſey/ als welche weichen Speck giebet / der in den Schornſtein hangend/zu tropfen und zu ſchwinden anfänget; Er muß auch nicht rantzigt / oder aus Mangel des Saltzes / gelb und angekommen ſeyn / ſondern wann man mit einem Meſſer bis auf dem Knochen hineinſticht/ einen friſchen lieblichen und geſunden Geruch / und das Schincken-Fleiſch eine ſchöne rothe Farbe haben; Alſo/daß einen die Luſt ankommen ſolte/ auf Weſtphäliſche und Pommeriſche Manier / wann es nur der Magen vertragen wolte/ ein Stück roh/ mit Saltz und Pfeffer / davon zu eſſen. Das alſo gekauffte Speck will nicht zu feucht noch auch zu trucken/ ſondern an einem getemperirten/ und vor Mäuſen und Katzen wohl- verwahrten Ort hangen. So auch ein gekaufftes Speck noch allzu roh/ und noch nicht gnug geräuchert befunden wird / kan es noch eine Zeitlang in eine truckene Rauch-Kammer aufgehangen / und noch etwas beräuchert werden.

Die Finnen an den Schweinen zu erkennen / ſo ſeynd ſolches runde Körnlein / die ſich allenthalben in dem Fleiſch hervor thun; ſie rühren her von der Schweine natürlichen Unſauberkeit/ als auch von feuchten ſtinckenden Ställen; vornehmlich aber thun ſie ſich hervor an der Zungen/wann ſchwartze Blätterlein auffahren / und das Schwein eine rauhe heiſerne Stimme hat / es kommt ihnen auch dabey gantz ſauer an / auf die Hinder-Füſſe zu treten / und die Borſten / die man ihnen zwiſchen den Ohren/oder hinten an der Hüfften ausreiſſet / ſeynd unten an der Wurtzel / mit welcher ſie in der Haut ſtecken/ blutig oder gelb-röthlich; Dieſen Ubel nun auf Meyereyen vorzukommen / ſchüttet man ihnen zu weilen Erbſen oder Hanff-Körner in den Trog / und läſt ſie dieſelben eſſen/ oder rühret ihnen ihr Freſſen mit einem Eichenen Brand um / ehe man es ihnen giebet/ oder man giebet ihnen Seiff-Laugen und Hand-Waſſer / darinn man Hände gewaſchen / zu ſauffen/ item geſchrotene Wicken / und wann man ſie in die Maſtung thun will / eine

Ladung Büchſen-Pulver mit Antimonio / dieſes purgiret ſie trefflich; Man kan auch Lorbeer und weiſſen Senff nehmen / und ihnen alle Monath davon geben: Oder / nim̃ Schwefel / Lorbeer und Allaun im gleichen Gewicht / und eine Handvoll gepulverten Feur-Maur-Ruß / zerſtoſſe alles / miſche es wohl / und lege es ihnen in das Geträncke / ſo werden ſie nicht leicht finnig werden.

Die Policey hat hierbey zu bemercken / daß keine finnige Schweine in die Stadt gelaſſen werden; ſo möchte auch von einkommenden geräucherten Speck / der manchmahl von kranck- und finnig-geweſenen Schweinen herrühret / beſſere Aufſicht / und eine ordentlich darzu beſtellte Schau / als bis anhero an vielen Orten nicht geſchehen / gehalten werden. Eine thörigte Gewohnheit iſt es auch bis hieher einiger Orten geweſen / daß man die finnig-befundene Schweine denen Marquetendern und Sudel-Köchen oder Gahr-Bratern zu verkauffen erlaubet / oder auch ſolche zum Profit der Armen confiſciret / gleich als wann Soldaten oder preßhaffte Spital-Perſohnen weniger als andere Leute könnten damit inficiret werden.

**Wilde Schweine** werden bey der Jägerey nach dem Alter und Geſchlecht des ſchwartzen Wildprets / unterſchiedlich benennet; Als da iſt: **Ein Friſchling** / Porcellus ſylveſtris vel infans, ein junges wildes bis 2. Jähriges Schwein / welches alsdann am delicateſten zu eſſen iſt.

**Ein Hauer und eine Bach** / Aper mas & fœmina, verres & ſcropha ſylveſtris, geſellen ſich des Winters mit einander / und taugen alsdann nicht / noch weniger die bezogene Bachen / bis ſie im Frühlinge geworffen; Den Sommer über mäſten ſie ſich / und ſetzen alſo auf dem Herbſt um Martini und bis Weynachten viel Feiſt / um welche Jahrs-Zeit ſie der Jagd wohl werth ſeyn; Wie dann ein ſolches Wildpret viel geſunder als das Fleiſch der zahmen Schweine / ſintemahl es trucķner iſt / theils wegen der vielen Bewegung / theils wegen trucķner Nahrung an Wurtzeln / Eicheln und dergleichen / überdem gehet es wohl ab / nähret ſtarck / und iſt am Geſchmack viel angenehmer / aber doch dabey wie alles Schweinen-Fleiſch / dick-ſafftig. Die alten Römer pflegten auf ihren Gaſt-Geboten gantze wilde Schweine aufzuſtellen / ſie fülleten ſolche auch mit kleinen Vögeln und andern Sachen / daher der Nahme Porcus Trojanus gekommen / weil das höltzerne Pferd vor Troja mit Soldaten angefüllet war; Auch iſt nicht wenig daran gelegen / ob ſie auf Bergen oder in der Ebene / in ſümpfigten oder trucknen Orten ſich aufhalten; Die Berg-Schweine ſind am geſundeſten / und haben am wenigſten Unreinigkeiten bey ſich.

Die Jäger pflegen auch an etlichen Orten die wilden Schweine noch ferner

ner zu unterſcheiden / indem ſie ein Schwein / ſo im dritten Jahr iſt / **ein eingehendes Schwein / welches ſelbiges Jahr den Hauffen verlaſſen hat**/nennen. Ein Schwein von drey Jahren heiſt ihnen **ein Thier/ welches ſeine drey Jahr völlig erreichet / und das vierdte vor ſich hat**/iſt **ein Bacher oder Keuler**. Ein Schwein von vier Jahren wird genannt/**ein Thier von vier Jahren/ ſo jagbahr und wehrhafftig iſt/ und nichts verſaget** / nachgehends aber heiſt es **ein alt ſchlagendes Schwein**; alſo auch eine **Schweins-Mutter** nennet man eine **Leene** oder **Bache**. Eine alte Sau aber heiſſet **ein hauendes Schwein**.

An etlichen Orten / ſonderlich wo Hoffhaltungen ſeyn / pfleget die Jägerey mit Bewilligung der Herrſchafft/ allerhand/ und unter ſolchen auch wilde Schweins-Wildpret zu verkauffen/ alſo/ daß mancher Bürger noch wohl eine gute wilde Schweins-Keule auf ſeiner Tafel haben kan; Wo ſolches überflüßig zu bekommen/ läſt es ſich eben wie das zahme einpöckeln / wiewohl das Einbeitzen in Eßig daſſelbe mürber machet; Die Speck-Seiten und Schincken von wilden Schweinen laſſen ſich auch zur Noth wohl räuchern / und ſeynd alsdann / ſonderlich wann ſie nicht zu ſehr ausgetrocknet worden / ein ziemlich gutes Eſſen.

Die ſo genannten **kleinen Meer-Schweinlein**/ welche man zur Luſt in denen Stuben zu halten/ und mit Kohl zu futtern pfleget/ wollen einige auch auf die Tafeln bringen / man hat aber ein truckenes und ungeſchmackes Eſſen daran befunden / und dannenhero dieſelbe längſt an die Seite geſetzet. Delicater möchten vielleicht des Spaniſchen Frauenszimmers ihre Span-Ferckelein ſeyn / welche ſie / wie anderwerts mit denen kleinen Bologneſer Hündlein geſchicht / den gantzen Tag über/ auch in vornehmen Geſellſchafften / auf den Armen zu tragen / ihren Hals und Ohren mit ſchönen Bändern zu ſchmücken / und ſie ohn Unterlaß mit Zucker/ Mandeln und Roſinen zu ſpeiſen pflegen.

Unter denen Nationen, welche kein Schweinen-Fleiſch eſſen / ſeynd vornemlich die Juden und Türcken: Dieſe/ weil es ihnen ihr Mahomet in ihrem Alcoran, jene aber / weil es ihnen im Göttlichen Geſetze verboten / und zwar ſagen ſie in dem Buche Sohar, daß der Leib des Menſchen/ deſſen Kleid genennet werde / und ſo werde auch bey den Kräfften der Unreinigke/t/ das Fleiſch eines Schweins / welches deſſelben Kleid iſt / Fleiſch genennet / die Form aber deſſelben komme von dem unreinen Geiſt / dem Teufel her / und werde daher Schwein genannt. Rabbi Lipman ſchreibet: Es iſt kein ſchändlicher Eſſen / als das Eſſen des Schweinen-Fleiſches / und da zehen Scheffel Ausſatzes in die Welt gekommen / hätten die Schweine neun Scheffel/ die gantze

Welt aber einen davon bekommen. Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die 5. Bücher Moſis ſchreibet: Wann ein Kind Schweinen-Milch trincke/ ſo werde es ausſätzig; Weil nun der Juden Meynung nach/ ein Schwein ein ſo garſtig Thier ſeyn ſoll/ ſo mögen es die Rabbinen nicht einmahl bey ſeinen Nahmen nennen/ſondern heiſſen es **ein anderes Ding**; Daher ſtehet im Talmud: Hänge dem **andern Dinge**/ id eſt, dem Schwein/ einen Palmen-Zweig an/ ſo wird es doch das Seine thun/ nemlich ſich im Koth wältzen.

Wann aber das Schweinen-Fleiſch ein ſo gar unflätig Ding wäre/ warum ſchreiben einige Rabbinen denn/ daß GOtt bey der Einnehmung des Landes Canaan/ ſolches ihren Vor-Eltern zu eſſen erlaubet habe/ auch daß es denen die im Kriege ziehen/ erlaubet ſey/ und inskünfftige zur Zeit des Meſſiæ erlaubet ſeyn werde: Das erſte behauptet obbemeldter Rabbi Bachai, das andere Rabbi Moſche, in dem Tractat von denen Jüdiſchen Königen und ihren Kriegen/ in den Worten: Wann die Kriegsleute in die Gräntzen der Heyden gehen/ ſo iſt ihnen erlaubet/ Aaß/ und was von wilden Thieren zerriſſen iſt/wie auch Schweinen-Fleiſch zu eſſen/ wann es ſie hungert/ und ſie ſonſt nichts zu eſſen finden/ als verbotene Speiſe/ und trincken Heydniſchen Wein.

Das dritte/ daß nemlich das Eſſen des Schweinen-Fleiſches zu des Meſſiæ Zeiten erlaubet ſeyn werde/ ſolches iſt aus dem Jalcut Chadaſch zu erweiſen; Da ſtehet/ daß zur ſelben Zeit die Schweine anfangen werden wieder zu käuen/ und alſo reine Thiere zu werden. Rabbi Abarbenel extendiret es auf alle unreine Thiere/ und ſaget/ daß ſie GOtt alsdann rein machen/ und denen Juden zu eſſen erlauben werde/welches er aus denen Worten des 146. Pſalms am 7. Vers erhärten will/ als woſelbſt ſtehet: Der HErr machet die Gebundene loß/ Jehova mattir aſurim; Es ſoll aber nach des **Talmuds** Ausſage/ der Prophet Daniel vor dem Könige Nebucadnezar in Egypten Schweine eingekauffet/und dieſelbe nach Babel gebracht haben; Dann alſo leſen wir in dem Tractat Sanhedrin fol. 93. Col. 1. Welche ſeynd diejenige Männer/ an denen ein Wunder geſchehen iſt? ſage/ es ſey der Ananias, Miſael und Aſarias geweſen. Wo iſt dann der Daniel hingegangen geweſen/ als ſeine Geſellen in dem feurigen Ofen geworffen wurden? Der Raf hat geſaget/ er ſey weggegangen geweſen/ einen groſſen Fluß durch Tiberias zu graben; Der Samuel hat geſaget/ er habe Saamen eines gewiſſen Krauts zum Futter vor das Vieh geholet; Der Rabbi Jochanan hat geſaget/ er ſey verreiſet geweſen/Schweine von Alexandria, ſo in Egypten iſt/ zu bringen. Wie ſo? wir haben ja in der Barajetha gelernet/

daß der Thodus, der Artzt geſaget habe / es ſey keine Kuh noch Mutter-Schwein aus Alexandria gekommen/ denen man nicht die Mutter verſchnitten habe / daß ſie nicht gebähren ſolten. Hierauf iſt zu antworten: Er habe kleine Schweine gebracht / daß ſie (nemlich die Egypter) es nicht gewuſt / und habe alſo dieſelbe heimlich weggeführet; wann nun der Prophet Daniel ſolcher geſtalt mit Schweinen umgegangen/ ſo müſſen es ja keine ſo ſchändliche und unreine Thiere ſeyn / wie die Juden vorgeben; Allein / man ſiehet klahr hieraus / daß es auch eine von denen Thalmudiſchen Unwahrheiten und Fabeln / mit welchen dieſes gantze Buch hin und wieder angefüllet iſt.

**Folget von der Zubereitung der Schweine zum Küchen-Gebrauch:** Und zwar unter ſolchen erſtlich von dem **Span-Ferckel** anzufangen: So brühet man es/ wann ihm die Gurgel abgeſtochen / in heiß ſiedenden Waſſer/ und rupffet das Haar mit der Hand / oder mit einem weiſſen Leinen Tuch ab. Will man verſuchen/ ob das Waſſer heiß genug ſey/ darff man nur das Ende des Schwantzes darein tuncken / und wo dieſem das Haar abgehet / iſt es ein Anzeigen / daß es ſeine rechte Hitze habe. Wann es nun rein gemachet / ſo ſchneidet ihr ihm einen Zwerg-Schnitt bey dem Nabel in dem Bauch; Durch dieſes Loch nehmet ihr das Eingeweyde und die Därme heraus. So ſuchet ihr auch die Galle/ welche bey der Leber ſitzet / und ſtecket eine Zwiebel / Saltz / Pfeffer und ein wenig Salbey in den Leib: Hernach vermachet ihr das Loch mit einem Höltzlein / und ſtecket es an einem Spieß / alſo / daß ſolcher bey dem Hindern hinein / und zum Halſe wieder ausgehe / und ſo bald als es beginnet heiß zu werden / und zu ſchwitzen / ſo trucknet ihr es mit einen reinen Leinen Tuch ab. Wenn es gahr iſt / traget ihr es ſo warm zu Tiſche / als es vom Spieſſe kommt; Dann / wenn ihr es lieſſet erkalten / oder bedecket es / damit es ſeine Wärme behielte / würde das Fell weich / und das Fercklein ungeſchmackt werden.

Das beſte Stücklein hievon iſt der Hals. Das Gefülſel / welches man von der Leber / Gurgel und ſchönen Gewürtz-Kräutern machet / kan man beſonders dabey in einer Schüſſel aufſetzen / daß es ſolch Gebratens nicht wieder erweiche. Will man es mit kurtzer Brühe zurichten / ſpicket man es / wenn es rein gemachet / mit groß geſchnittenem Speck / ſo in Pfeffer und Saltz gerieben worden / wickelt es hernach in eine Serviette, und bindet ſelbige auf beyden Seiten zu / läſt ſolches hernach ſieden / und thut daran / was man in einer kurtzen Brühe zu thun pfleget. Wann es gahr / ziehet man es auf/ und thut die Serviette, worinn es geſotten worden / darvon / und richtet es in einer Schüſſel auf einer Servietten an/ ſtreuet darüber etliche Granaten-

naten-Körner/ Ochſen-Zungen/ und andere Blumen/ Citronen-Scheiben/ und andere gewöhnliche Zierathen.

Wollet ihr es in vier Theile ſchneiden/ und daß der Kopf das fünffte mache/ dürffet ihr es nicht in eine Serviette thun/ ſondern/ wenn ihr es anrichtet/ den Kopf mitten in die Schüſſel/ und die anderen vier Theile umher legen.

Einem groſſen Schweine ſtöſſet man das Meſſer in die Gurgel/ und heget ſein Blut auf/ damit ſolches nicht erkalte und gerinne. Man durcharbeitet und zerbricht es mit den Händen/ und nimmt heraus alle kleine Aederlein/ die ſich in einem Hauffen zuſammen ſetzen/ damit man Würſte davon mache.

Wann das Schwein todt/ ſenget man ihn die Haar ab/ oder brühet es/ nach jedes Landes Manier: Hernach öfnet man es/ nimmt alles Eingeweyde heraus/ und hänget es bey den Hinter-Füſſen auf/ daß ſich die Schenckel fein lang ausſtrecken. Wann es kalt iſt/ hauet man es in Stücke/ und ſchneidet ihn die Gurgel aus/ ſo breit man immer kan/ wovon man etliche beſondere Bißlein zurichtet: Man ſchneidet ihn auch die gröſſeſten Schenckel in der Länge ab; Hernach ſaltzet man es Stück-weiſe ein/ was man zu der Haußhaltung davon bewahren will. Man muß aber den Speck und die Stücke/ daran die wenigſten Knochen ſitzen/ auf dem Grunde der Saltz-Tonnen legen/ weil ſolche Stücke ſich länger gut halten/ als die an den Rippen/ welche oben liegen/ und weniger Saltz an ſich nehmen/ auch zum erſten müſſen gegeſſen werden.

Was die Füſſe/ Ohren u. Schnautze belanget/ halt ich es vor das beſte/ daß man ſie beſonderlich einſaltze. Das Eingeweyde muß reinlich gewaſchen/ und die Därme/ dieweil ſie noch warm ſeyn/ umgewendet/ und in kaltes Waſſer geworffen werden/ wovon man hernach Blut- und Knack-Würſte machet. Das Hertz/ die Leber/ die Miltz und die Gurgel muß man aufhencken/ daß das Blut daraus tröpfele.

**Eine gute Blut-Wurſt zu machen:**

So hacket man Zwiebeln/ und ſiedet ſolche ein wenig in Waſſer auf/ hernach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus/ und thut ſie unter das Blut/ mit Saltz/ Pfeffer/ Gewürtz-Negelcken und geſtoſſenen Canehl; Hierunter ſchneidet man kleine Stücklein von dem Schweine-Fett/ und wenn alles wohl durch einander gemenget/ füllet man ſolches in die kleineſte Därme/ denen man zuvor das Fette abgelöſet/ und die man wohl beſchabet hat. Will man ſie aufſieden/ thut man ſie in einem Keſſel über das Feuer/ und prickelt ſie/ daß ſie nicht berſten. Wollet ihr auch Milch unter das Blut gieſſen/ werden ſie deſto köſtlicher werden.

Die Weiß-Würſte machet man

vom gehackten Fleiſch/ und ſiedet ſolche in ein wenig Waſſer auf: Hernach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und nimmt an ſtatt des Bluts / Milch: Hierauf ſiedet man von dem Schweins-Fett/ Zwiebeln/ Saltz und Gewürtz/ und thut ſolches darein / eben wie zu den rothen. Etliche thun auch geſtoſſenen Fenchel/und ein wenig Muſcus und Ambra darunter. Will man dieſe Weiß-Würſte kochen / ſo muß man ſie zuvor auch aufſieden / und an ſtatt/ daß man ſonſten die Würſte auf einem Roſt leget / prägelt man dieſe in einer Brat-Pfanne/ oder ſilbern Schüſſel ; ſolche ſchiebet man in dem Ofen/oder ſetzet ſie auf Kohlen / bis ſie eine röthlichte Farbe an ſich nehmen; So muß man auch im Prägeln das Fett offt davon abgieſſen. Will man ſie aber auf dem Roſt braten/ muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beſte Brühe zu ſolchen Würſten iſt der Senff.

Die Leber-Würſte zu machen:

So läſt man das Eingeweyde drey- oder viermahl überſieden / daß es weiß werde/ hernach ziehet man es auf/ und trocknet es in einer Servietten. Ferner ſaltzet man es / und läſt es ſieben oder acht Tage alſo liegen. Nach dieſem ſchneidet ihr ſolches in Stücke / und menget ſüſſen Speck darunter / ſtreuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht auffſieden müſſet / weil es ſonſt zerbrechen würde. Machet hievon die Würſte/ und hänget ſie dahin/ wo ihr ſie räuchern und bewahren wollet: wonicht / dörfft ihr ſie nur halb gahr ſieden / wie die Blut-Würſte.

Die Leber und die Gurgel / das Miltz und Hertz ſiedet man in ſolcher Brühe / darinnen die Blut-Würſte geſotten werden / welche dann/ je mehr die Würſte darinnen geborſten / deſto kräfftiger iſt: Und wenn man anrichten will / ſo röſtet man zwey Schnittlein Brodt / ſolche weichet man in Weinbeer-Safft und Wein-Eßig; Darnach zerdrucket man ſie wohl/ und wirfft ſie in die Wurſt-Brühe / daß man ſolche an ſtatt einer Suppen eſſen könne. So kan man auch ſolches Geweyde mit einer kurtzen Brühe ſieden/ und die Leber / welche man zu weilen ſpicket / an einem Spieſſe / gleich wie die Kälber-Leber / braten. Die Gurgel / woran die Zunge ſitzet / muß man mit den Füſſen / und was ſonſten vom Schweine abgehet / ſaltzen; Nach 10. oder 12. Tagen nimmt man dieſe Gurgel wieder aus dem Saltz / und trocknet ſie ab: Hernach hänget man ſie im Schorſtein / und wickelt etwas Papier darüber / daß der Rahm nicht darauf falle ; Und wann es geräuchert/ nimmt man ſie heraus/ und bewahret ſie an einem trockenen Orte.

An einem Schweine findet man gewiſſe Stücke/ die ungeſaltzen ſehr delicat ſchmecken ; Als der Rücken und das kurtze Bein / welche man am Spieſſe braten / und eine Brühe *a la*

*Ro-*

*Roberte* genannt / daran machen kan. Man ſchneidet auch hievon etliche Stücklein Fleiſch / welche man mit ſüſſen Speck und Schweins-Fett klein hacket / und würtzet ſie eben wie die Saucißen; Hernach wickelt man ſolch Gehackels mit Flor-Tuch / und bildet groſſe runde Würſte davon: Dieſe läſt man in einer Pfannen ſieden / und gieſt kein ander Fett daran / als was ſie ſelber geben; Und wann ſie gahr ſind / giebt man ihnen einen Geſchmack mit Weinbeer-ſafft. Von dieſem Gehackels macht man alles dasjenige / was man von gehacktem Kalb-Fleiſch machen kan; Nemlich / allerhand Arten Paſteten / die man von gehackten oder gantzen / oder wie Wildprät geſpickten Fleiſch machet.

Die Füſſe / Ohren und Schnautze muß man aus dem Saltz nehmen / und in bloſſen Waſſer ſieden; Hernach auf den Roſt braten / und eine Roberts-Brühe daran machen. Will man ſie in Stücken zerſchneiden / kan man ſie in einer Pfannen prägeln / oder aber in einem Topfe mit guter Brühe ſtoven / und ein wenig Weinbeer-ſafft / Wein-Eßig und Zwiebeln daran thun. Die Rippen und die Bruſt muß man beſonders ſieden / und kan man ſolche ohn einiges Gewürtz eſſen; Will man ſie aber auf eine Roſt braten / macht man eine Roberts-Brühe darüber.

Es iſt nichts mehr übrig / als daß ich euch weiſe / die Schincken auf Weſtphäliſche Art zuzurichten: Man läſt ſie etliche Tage liegen / bis ſie etwas ermürben / hernach ſaltzet man ſie ein; Nach acht Tagen nimmt man ſie aus dem Saltz / und legt ſie auf einen Tiſch / auf dieſen Schincken legt man ein Bret / worauf man ein Gewichte ſetzet / daß aller Pöckel heraus lauffe: Hernach ſaltzet man ſie abermahl auf der Fleiſchſeiten / und hänget ſie nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von feinen Sträuchen / als Wacholdern / Rosmarin und andern Kräutern machet. Es ſind auch etliche / welche die Schincken mit Wein-Heſen beſtreichen / auch unter die Wein-Lecke legen / eben als den Käſe; Aber ich befinde es vors beſte / daß man ſie an einen kühlen und trockenen Ort auf einen Tiſch lege / und wie ich geſaget / eine Laſt darauf ſetze.

Den Schincken zu ſieden / muß man ihn zuvor in laulicht Waſſer legen / auch / indem er ſehr ſaltzig / ſolches offtmahls verändern; Hernach wäſchet und trocknet man ihn / und ſteckt ihn / ſo feſt man immer kan / in einen Schincken-Keſſel / damit er wenig Brühe habe / und ſich ſeine Krafft nicht in viel Waſſer vertheile. Es wird auch nöhtig ſeyn / auf den Grund dieſes Keſſels eine Handvoll zartes Heues und etliche feine Kräuter / ſamt zwey groſſen Zwiebeln und Citronen-Schalen / zu legen; ſo muß man auch allzeit heiß Waſſer zur Hand haben / damit man wiederum / wann die Brühe eingeſotten / etwas zugieſſen könne. Es ſind auch etliche

Leute/ welche im Sieden Wein darzu gieſſen; Ich aber halte nichts davon/ dieweil der Schincken gar dürre wird. Wann der Schincken alſo gahr iſt/ laſſet ihr ihn in ſeine Brühe erkalten/ damit er einen Geſchmack davon bekomme/bis ſo lange ihr ihn ohne Verletzung der Hände könnet herausziehen/ und auf einen Teller in eine Schüſſel legen/ damit die Brühe deſto beſſer abtropfe. Ihr löſet ihn ſeine Schwarte von dem Speck/ und beſtreuet das Fleiſch mit Pfeffer und geſtoſſenen Canehl; Beſteckt es hernach mit Gewürtz-Negelcken/ und ſtreuet kleine gehackte Peterſilie oder Thymian/ vier oder fünf gantze Lorbeer-Blätter drüber/ deckt ihn hernach mit ſeiner Haut wieder zu/ und laſt ihn gäntzlich erkalten. Will man ſchöne Schnitte davon thun/ ſo muß man das Meſſer/ oben um den Schincken nach dem Ende/ als er liegt/ ſchneiden/ und ſolche Schnitte ſo klahr und dünn machen/ als man immer kan. Von dieſen Schnitten legt man etliche auf den Roſt/ oder prägelt ſie in einer Pfannen; Hernach macht man eine Brühe von Pomerantzenſafft/ oder etwas Wein-Eßig und Pfeffer darüber: ſo hacket man ſie auch klein/und thut ſie in Eyer-Kuchen.

Die Schincken-Paſteten muß man von groben Rocken-Teig machen; Es muß aber der Schincke zuvor faſt gahr gekochet ſeyn/ ehe man ihn hinein ſetzet/ und muß er auch von ſeiner Haut entblöſſet werden/ und lange Zeit im Ofen verbleiben.

Den geſaltzenen Stich oder Hals muß man eben wie die Schincken ſieden/ hernach gleich in Schnitte zertheilen/ auf den Roſt braten/ in einer Pfannen prägeln/ und aus eben ſolcher Brühe eſſen/ wie die Schincken.

Die wilden Schweine und deren Zubereitung belangend/ ſo ziehet man einem Friſchling die Haut ab/ und läſſet allein den Kopf und die Füſſe damit bedeckt; Hernach nimmt man das Eingeweide gantz heraus/ und reibet das Schwein überall mit dem geronnenen Blut/ welches man am Halſe oder im Leibe findet. Ferner ſpicket man es ſubtil, und brätet es am Spieſſe/ wie ander Gebratens: Die Brühe hiezu macht man von Zucker/ Wein-Eßig/ Pfeffer und ein wenig Canehl. Will man ein zahmes Fercklein/ wie ein wildes zurichten/ ſo tödtet man es/ ziehet es ab/ und reibt es mit Blut/ wie die wilden; Hernach ſenget man ihn die Füſſe und den Kopf etwas/ und leget es über glüende Kohlen/ daß man es deſto beſſer ſpicken könne: Man muß ihm aber die Naſe etwas breit klopfen.

Die wilden Schweine richtet man auf allerhand Art zu/ wie die gemeine/ ſowol mit Einſaltzen/ als auch im Braten; Nur allein/ daß man keinen ſonderlichen Speck davon macht/ ſondern die Haut abziehet. Es ſchmecket aber das wilde Schweinen-Fleiſch/ aus Erbſen gegeſſen/ viel lieblicher/ als das von den zahmen. Den Kopf trägt man bey groſſer Herren Tafeln gantz

auf. Dieſen recht zuzurichten/ ſteckt man einen Stecken in das Loch des Gehirns / und brennet dem Kopfe alle Haar ab / daß er überall rein werde; Will man ihn nicht brühen/ oder ſchaben. Wenn man ihn nun wohl gereiniget und gewaſchen hat / läſt man ihn in einer kurtzen Brühe ſieden / und thut nicht eher Gewürtz und rothen Wein (deſſen eine ziemliche Quantität ſeyn muß) daran / bis er bald gahr iſt. Nach dieſen läſt man die Brühe ſo viel einſieden/ als man immer kan/ und ihm in der Brühe alſo erkalten / und lange Zeit liegen/ daß er einen Geſchmack davon bekomme. Hernach ziehet man ihn auf/ und legt ihn trocken auf einer weiſſen Serviet in der Schüſſel/ ziehret ihn mit Blumen / Granaten-Körner/ Citronen-Scheiben / und gehackter Peterſilie.

Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schweine / wovon man Paſteten machen kan / müſſen zuvor mit dem Roll-Holtz wohl geſchlagen / und mürbe gemacht / hernach in groben Paſteten-Teig geſetzet werden.

Schweiß/ vide Hirſch.

**Schweitzer-Lands Victualien und Speis-Arten** / ſeynd wegen dieſes / ob zwar bergigen / doch allenthalben fruchtbaren/ und mit treflicher Vieh-Zucht/ auch Weinwachs verſehenen Landes/ ſehr überflüßig und ſplendides; Indem ſich ſonderlich das Frauenzimmer daſelbſt befleißiget/ gute Köchinnen abzugeben / wie ihnen dann/ was das Gebackene anbelanget/ nicht leicht eine andere Nation hierin was zuvor thun wird. Wegen des Landes überaus geſunder Lufft (und daß auch die höchſten Berge darin fruchtbar und voller geſunder Kräuter/ die das gantze Land durchſtröhmende Flüſſe und Bäche aber Chryſtallen-klahr und ſehr Fiſch-reich ſeyn/ auch die Vieh-Zucht mit höchſtem Fleiß getrieben/ und jedes Haus der Oeconomie ſonderlich ergeben iſt/ über dem auch die reiche Patricii in denen Städten faſt das gantze Land durch mit wohl-eingerichteten Land-Gütern und Meyereyen beſetzet haben / und nicht ſo viel Meil-Weges lang unbebauete / und mit Holtz bewachſene Diſtricte, wie an vielen Orten Teutſchlands/und in andern deſſen angrentzenden Ländern gefunden werden) haben ſie alles/ was an Victualien zu des Menſchen Nohtdurfft nöhtig/nützlich und ergötzlich iſt/ in Abondantz / und nahr- und safftreicher Subſtantz/ an Weinen/ Früchten / Fleiſch und Fiſchen. Ihre Schweitzer-Käſe geben nicht allein ihnen ſelbſt einen guten Vorraht / ſondern werden auch ſohäuffig gemachet/ daß andere Länder mit davon können providiret werden. Die Forellen/ Barben/ Lächſe / und andere delicate Fiſche ſeynd ihnen eine tägliche Koſt/ Der gute Burgundiſche / Lacotiſche/ Rhein / Veltliner und eigener Land-Wein ſeynd ihnen einheimiſch / und

dörffen

dörffen nicht groſſe Flüſſe noch Zölle paſſiren / ehe ſie in ihre Keller und auf ihre Tafeln kommen. Vieh giebt Schweitzer-Land / wegen der guten Berg-Weide / in Uberfluß: Das Wildpret findet ſich auch häuffig. Aus dem benachbarten Italien / Teutſchland und Franckreich erſetzen ſie / was etwan zum vollkommenen delicaten Tractiren ihnen noch abgehen möchte. Das Gewürtz reichet Holland; Teutſchland und Burgund Korn und Saltz / welche drey erzehlte Dinge die einigen ſeyn möchten / die ihnen noch abgehen: Wie ſie dann auch die Korn- und Saltz-Zufuhr allezeit in Gange / und die Paſſagen darzu offen zu halten (durch gute Verſtändniß und Alliancen mit ausländiſchen Potentaten) ſich bemühen. Wann auch in einem ohne dem von der Natur reichlich begabten Lande / nichts ſo ſehr den Acker- und Wein-Bau / der Vieh-Zucht / Nahrung / Handel und Gewerb / als der liebe Friede befördert / ſo hat ſich Schweitzer-Land hierin ebenfals einer ſonderbaren Begünſtigung des Himmels zu rühmen / als welches bey 100. und mehr Jahren ſchon von keinen ſonderlichen aus- noch inländiſchen Krieg / der ihre Felder und Wein-Berge ſolte verheeret / ihre Land-Güter und Meyereyen zerſtöhret / oder ihren Handel und Nahrung gehemmet haben / zu ſagen weiß. Und weil durch ſo viele Canäle dem Schweitzer-Lande ein groſſer Reichthum zuflieſſet / ihre vornehme Einwohner auch ihre meiſte Jugend-Zeit in Beſichtigung fremder und wohl-policirter Länder zubringen / die gantze Nation auch an ſich ſelbſt ſehr höflich / leutſeelig / und ſonderlich Gaſt-frey gegen die Fremde iſt; Als ſtehet leicht zu erachten / daß es an guten Tafeln und Lecker-Biſſen in der Schweitz nicht mangeln werde: Dabey dann / welches nicht zu läugnen / die vollen Gläſer und Becher ziemlich herum gehen / und auf gut Schweitzeriſch an manchen Ort weidlich getruncken wird / ſo daß auch daher bey denen Frantzoſen das Sprichwort mag entſtanden ſeyn / daß man von einen ſtarcken Trincker ſagt: *Il boit comme un Suiſſe*; Allein auſſer daß es die Landes-Art ſo mit ſich bringet / und dieſe Nation in der herrlichſten Freyheit / ohne alle Furcht und Sorge einer über ihren Kopf ſchwebenden neuen Accis oder Contribution (dergleichen viele andere Völcker zu beſorgen haben) lebet / ihr Land auch einen ſolchen Uberfluß an guten Geträncke hervor bringet / daß ſie es wohl thun können / und / welches wohl zu mercken / der Kleider-Pracht bey ihnen nicht ſo viel / als in andern Ländern (da mancher ein prächtig Kleid haben muß / wann er auch ſchon zu Hauſe Käſe und Brod dafür ſpeiſen / und anders nichts als dünnes Bier zu trincken haben ſolte) eingeriſſen / ſondern hoch verboten iſt / als wird es ihnen daher ſo viel leichter / einen guten Tiſch / zumahl von ihren Landes-Früchten zu hal-

halten / und mit mehrern Vergnügen einen guten Trunck Weins in ihre Keller zu ſchaffen / als manche nach der Mode Lebende / mit ihrer magern Waſſer-Debauche im Thée und Caffé, nicht thun können.

Schwelgen / vide Sauffen.

Schwelger-Regeln / vide *Pythonos-Come*, item Sauffenberg.

*Scopiarii*, vide *Servi Convivales*.

Scorzonere, ſtammet her von dem Wort *Eſcurzo*, welches auf Cataloniſch eine **Schlange** bedeutet / weil dieſes Gewächs daſelbſt wider den Schlangen-Biß glücklich gebrauchet wird/und ſoll ſolches Petrus Cannizerus, Königs Ferdinandi Leib-Medicus, zum erſten in Teutſchland gebracht haben. Dem Bauhino heißt ſie *Scorzonera latifolia ſinuata*, dem Cluſio *Salifix d' Eſpagne*; In deren Ermangelung auch wol Scorzonera latifolia altera ſeu Germanica vel Bohemica kan gebraucht werden/welche der Spaniſchen wenig nachgiebt.

Ihr Temperament kommet mit der Haberwurtz überein/ auſſer daß die Scorzonere kräfftigere Würckungen hat / indem ſie das Hertz ſtärcket / die verſtopffte Leber und Miltz öffnet/ auch viel zarter an Subſtantz als die Haberwurtz iſt; Jedoch muß ihr im Zurichten vor allen Dingen la ſcorza negra, die ſchwartze Haut ( von welcher auch einige meynen / daß ſie den Nahmen habe) erſt abgeſchabt/und ſie hernach in rein Waſſer ein wenig geweichet werden / damit ſie die kleine Bitterkeit / die ſie bey ſich hat / ablege. Ein mehrers von ihrer Zubereitung vide unter dem Wort Haberwurtz.

Seceſpita, **ein langes eiſernes Meſſer** / mit einem Elffenbeinern runden Häfft / deſſen ſich die Heydniſche Römiſche Prieſter bey denen Opfern gebrauchten.

See / Mare, Fr. *la Mer*, trägt unſern Küchen und Kellern in ſo weit manchen guten Vortheil zu / daß nicht allein aus derſelben vielerley Sorten Fiſche / Auſtern und Muſcheln kommen / ſondern auch das nützliche Gewürtz des Saltzes aus den See-Waſſern zubereitet wird. Die See giebt uns den theuren Ambra, welcher auf ihren Wellen ſchwimmend gefunden wird / ob man gleich noch nicht wiſſen kan / woraus er entſtehe / indem wol zwantzigerley Meynungen der Gelehrten darüber vorhanden ſeyn. Vermittelſt der See erſetzet auch ein Land durch ſeinen Uberfluß/den es an Lebens-Mitteln hat / den Mangel eines andern Landes / deſſen Clima den Wachsthum dieſer oder jener Früchte nicht zulaſſen will. Wäre die offenbare See nicht / ſo würden wir nicht ſo wohlfeil den Frantz- und Spaniſchen / die Italiäniſche und Portugiſiſche Weine / Canarien-Secte und andere fremde Liquores trincken; Oſt-Indien behielte ſeine

Ge-

Gewürtze wohl vor ſich ſelbſt: Es wäre denn/ daß mans mit groſſen Unkoſten durch gantz Aſien durch/ über Moſcau/ Pohlen und Ungarn heraus auf der Achs wolte bringen laſſen. Ob nun wohl in dieſem Regard die See dem feſten Lande ein groſſes Beneficium erzeiget/ ſo ſoll doch künfftig in unſerm **ſich in ſich ſelbſt vergnügenden Teutſchland** gewieſen werden/ daß/ wann ſelbiges nur ſelbſt wolte/ es ohne die See ſich gar leicht behelffen/ und doch an Speiſe und Tranck/ auch in ſplendiden Gaſtereyen/ keinen Mangel leiden könte.

**See-Fiſche**/ vide **Fiſche.**

**See-Speiſen**/ vide **Schiffs-*Tractamenten*.**

**See-Waſſer**/ iſt bekannter maſſen untrinckbar/ und ſteckt voller geſaltzener Theile/ welche mehr einen Durſt erwecken/ als ſolchen ſtillen können; Die Urſach deſſen iſt anderwerts berühret worden.

Hier kommet nur die Frage vor: **Ob in Anſehung der See-Fahrenden** (des groſſen Ungemachs wegen/ welchen ſie/ wann ihnen des friſchen Waſſers zu mangeln beginnet/ auf der See auszuſtehen haben) **ſolches See-Waſſer nicht zu verſüſſen ſey?**

Weil nun hieran denen See-Fahrenden ſehr viel gelegen/ indem ſie ſonſt aus Mangel friſchen Waſſers Durſt würden ſterben müſſen; Als wollen wir die unterſchiedliche Meynungen und Experimenta von ſolcher Verſüſſung aus bewährten Authoribus kürtzlich folgender maſſen vorſtellen:

Erſtlich wollen einige/ man ſoll das See-Waſſer kochen/ andere daß man es durchſeyhen/ und noch andere/ daß man es præcipitiren/ und hiedurch die Saltz-Cörperlein von dem Waſſer abſondern müſſe. Die zwey erſte Wege haben die Natur zum Anführer/ der dritte aber iſt durch die Chymiſche Kunſt erfunden worden; Und ob man gleich auf dieſe Chymiſche Weiſe durch Hülffe des Spiritus Tartari die Saltz-Cörper auf den Boden des Waſſers verſincken könte/ ſo iſt doch dieſe Art und Weiſe auf langen Reiſen/ und abſonderlich vor einen Hauffen Menſchen nicht wohl zu practiciren.

Die Natur hat uns demnach einen Weg gezeiget/ auf welchen wir mit geringen Unkoſten mitten auf der See zu ſüſſen Waſſer gelangen mögen. Wir wiſſen es auch aus der Erfahrung/ und aus dem Bericht der berühmteſten Natur-Kündiger/ daß alles Waſſer/ und alſo auch die ſüſſeſte Brunn-Quellen/ aus dem Meere entſpringen; Doch alſo/ daß die ſaltzichte Cörperlein in der Erde/ und ehe das Waſſer zu ſeiner Quelle gelanget/ nach und nach ausgeſeyhet und abgeſondert worden/ daß ein klahres und ſüß-annehmliches Trinck-Waſſer überbleibet. Caſſius Problem. 64. ſetzet: Man könne nach

dreymahliger Kochung des See-Waſſers ein ſüſſes daraus machen; Und auf etlichen Schiffen / die den langen Weg nach Oſt-Indien aus Europa thun müſſen/hat man zur Deſtillirung des See-Waſſers viele gebräuchliche Inſtrumenta, mittelſt deren man ein ſüſſes Trinck-Waſſer aus der Saltz-See bekommen kan. Fioravantus l. 5. de Secret. Rational. c. 79. lehret inſonderheit / wie man durch ſolche Mittel gar bald Trinck-Waſſer in groſſer Menge machen könne. Welcher geſtalt man aber aus dem in Waſſer zerlaſſenen Saltz ein ſüſſes Waſſer ziehen möge/ ſolches berichtet Blaſius Vigennius l. 2. de Igne & Sale pag. 238. ſeqq. Doch iſt ſolches durch Kunſt verſüſſetes Waſſer beſſer zum Kochen als zum Trincken/ angeſehen es gantz eines andern / ja weit unangenehmern Geſchmacks iſt / als das Brunnen-Waſſer. Mandelslo l. 2. Itin. Orient. c. 14.

Im übrigen ſtehet anzumercken/ daß man zu dieſer Deſtillirung ſelten ſchreitet/ wegen Mangel richtiger und gehöriger Inſtrumenten, Holtzes/ Kohlen und dergleichen; Dann/wann bey See-fahrenden Leuten das Trinck-Waſſer daraufgangen / ſo iſt auch gemeiniglich ſchon das Holtz und die Kohlen verbrandt.

Glaubwürdig iſts / daß das See-Waſſer weit beſſer durch den Sand geſeyhet/ und ſüß gemachet werde / wie ſich ſolches erweiſet an denen Brunnen/ die man nahe am Meer-Strande verfertiget hat. Alſo ſiehet man nahe am Strande bey Rothſchild in Seeland einen ſüſſen Brunnen / welcher mit der See doch faſt gantz umfloſſen iſt. Und wer in Venedig geweſen/ der wird vielleicht in Beſichtigung der ſchönen Glas-Hütten/auf der nahe bey der Stadt gelegenen Inſul Muran, einen dergleichen ſüſſen Brunnen geſehen haben/ welcher zum Beweis/ daß er kein anders als See-Waſſer habe/ mit der Mittelländiſchen See ab- und zuflieſſet.

Baco Verulamius lehret / man ſoll 10. oder 20. Körbe mit Erden über einander ſetzen, und das See-Waſſer von dem oberſten bis in den unterſten lauffen laſſen/ſo werde es ſüß werden; Doch geſtehet er/ daß der Sand in ſolchen Fall allewege beſſer ſey/ als die Erde: Angemerckt/ dieſe faſt immer eine Nitroſiſche Saltzigkeit bey ſich führet.

So giebet auch Georg Fournier lib. 3. Hydrograph. c. 31. dieſen nachdencklichen Bericht: Daß das See-Waſſer durch den Deſtillir-Helm zwar ſeine Saltzigkeit ablege; Wer aber 15. Tage nach einander davon trincke/ der werde den Durchlauff bekommen. Er giebt auch eine andere Information zum ſüſſen Waſſer/ und ſpricht: Man ſolle einen Topf mit einem engen Halſe/ nachdem das Loch mit Wachs vermacht/ in die See laſſen / ſo werde das Waſſer durchs Wachs hinein dringen / das Saltz aber ſelber im Wachs ſtecken bleiben.

Seelen-Gaſtirungen der Japaner, dieſe geſchiehet bey dieſen blinden Heyden gemeiniglich im Auguſt-Monat; Da dann gegen die Nacht viele ſeltſame Lampen angezündet/ und auf die Thüren geſtecket werden. Darauf gehen die Leute um den Flecken oder Stadt herum/ etliche aus Andacht/ andere als Zuſeher; Wann es dunckel worden (dann der Teufel liebet um ſeines Betrugs und böſen Wercke willen die Finſterniß) ſo gehen ſie alleſamt hinaus aufs Feld/ woſelbſt ihnen/ ihrer Meynung nach/ an einem beſtimmten Orte die Seelen der Abgeſtorbenen begegnen; Ohnerachtet ſie nun niemand ſehen/ ſo ſprechen ſie doch dieſe Seelen an/ da heiſſet es: **Willkommen hier/ wie lange ſind wir eurer Gegenwart beraubet geweſen; Setzet euch nieder/ erquicket euch mit Speiſen/ dann ihr ſeyd müde worden auf dieſer langen Reiſe.** Hierauf ſetzen ſie zur Stund allerhand Speiſen und Baum-Früchte/ die aber kein Vermögen haben/ nur warm Waſſer auf die Erde. Nachdem ſie ſolcher geſtalt eine Stunde nach dem Ende der Mahlzeit gewartet/ nöhtigen ſie ihre Gäſte nach ihren Häuſern: **Wir gehen/** ſagen ſie/ **voraus/ um die Kammern vor euch/ und eine köſtliche Mahlzeit zu bereiten.**

Wann nun die zween Tage verſtrichen/ ſo gehet das Volck mit brennenden Fackeln zur Stadt wieder hinaus damit die Geiſter im Dunckeln nicht ſtraucheln mögen. Endlich kehret ein jeder wieder nach ſeinem Hauſe/ welche/ inſonderheit die Dächer/ alsdann herhalten müſſen. Ein gantzer Hagel von Steinen wird an und auf dieſelben geworffen/ damit/ ſo ſich etwan ein Seelchen verſtecket/ daſſelbe heraus getrieben werde; Dann alle Seelen haben nicht länger/ als zween Tage Zeit zu bleiben/ ſonſten würde ſie/ ihrer Meynung nach/ Unglück zubringen. Inmittelſt haben ſie mit dieſen eingebildeten zurück gebliebenen Seelen groſſes Mitleiden/ befürchtende/ dafern ſie hinten allein hernach marchireten/ ſo möchten ſie den Weg nach dem Paradies vermiſſen/ oder durch einen harten Schlag-Regen gar um den Hals kommen. Sie vermeynen auch/ daß das Paradies zehen tauſend mahl tauſend Meile von ihnen entfernet ſey/ auf welchem Wege die Seelen drey Jahr zubringen müſſen; Weswegen man ihnen alsdann nach einer ſolchen beſchwerlichen Reiſe zween Tage ſich zu laben vergönnet.

Seelen-Speiſe/ dieſe iſt anzuſehen/ wie ſie nicht ſey eine natürliche/ als durch welche der Menſch/ nach dem Ausſpruch unſers Heylandes/ nicht allein/ ſondern vielmehr von einem jeglichen Wort/ das aus dem Mund GOttes gehet/ unterhalten wird/ ſondern eine geiſtliche/ nach eben den Worten unſers liebſten Heylandes beym Johanne am 6. Cap. am 27. V.

Wir-

**Wircket Speiſe / die nicht vergänglich iſt / ſondern die da bleibet in das ewige Leben;** Solche Speiſe aber iſt unſer HErr JEſus ſelbſten / als welcher im beſagten Cap. am 34. Vers ſpricht: **Ich bin das Brod des Lebens / wer zu mir kommt / dem wird nicht hungern / und wer an mich gläubet / dem wird nimmermehr dürſten;** Item: **Mein Fleiſch iſt die rechte Speiſe;** Es iſt das Oſter-Lamm / das GOtt der hungerigen Seelen fürtragen läſſet; **Sein Blut iſt der rechte Tranck /** und das rechte Waſſer für die Durſtigen.

Das **Haus /** in welchem uns / als in einen Königlichen Hochzeit-Sahl / dieſe herrliche Speiſe vorgetragen wird / iſt die Chriſtliche Kirche; Die **Schüſſel /** welche dazu dienen muß / iſt die Predigt des Evangelii. Ahasverus ließ ſeinen Wein in güldenen Gefäſſen auftragen / aber was ſeynd ſolche gegen dieſe Schüſſeln / die GOtt ſelbſt bereitet hat. Die **Einlader** ſeynd die Prediger des Göttlichen Worts / dieſe ruffen täglich: **Kommet her zu Chriſto / alle die ihr mühſelig und beladen ſeyd; Kommt doch her zum Waſſer / alle die ihr durſtig ſeyd; Die ihr nicht Geld habet / kommet her / kauffet und eſſet ohne Geld beydes Wein und Milch. Zehret vom Brod der Weisheit / und trincket des Weins den ſie euch ſchencket.**

Endlich ſo ſind die **Eingeladene** alle Menſchen / welche daher wohl ausruffen mögen mit David, und ſagen: **Ach! HErr / was iſt der Menſch / daß du ſein gedenckeſt / und eines Menſchen Kind / daß du dich ſein annimmſt; Ja / daß du von Ewigkeit her ſeiner gedacht haſt.** Seelig iſt der / der alſo das Brod allhier im Gnaden-Reich GOttes iſſet / deſſen Seele muß dort in Wohlluſt fett werden.

**Segen GOttes /** wird alles Glück und Gedeyen / welches ein Gottsfürchtiger Menſch an ſeinen Leibs- Glücks- und Gemühts-Gütern hat / genannt; Alſo heiſſet im 128. Pſalm / der Mann / dem ein tugendhafft Weib beſcheret iſt / **ein geſegneter Mann;** Und in dem 112ten Pſalm wird in allen Verſen ausgedrücket / worinn der Göttliche Segen beſtehe / und wer ſich deſſelben zu getröſten habe; Dahero David im 67. Pſalm ſo hertzlich GOtt darum anſiehet / und ſonderlich im 7. v. vor das Gewächs / welches das Land gieber / GOtt Danck ſaget / mit dem Hinzufügen: **Daß GOtt ihm / und ſein gantzes Volck ferner ſegnen wolle;** Wie dann auch in unſerer Teutſchen Sprache von frommen Chriſtlichen Leuten das liebe Geträyde auf dem Felde der **Segen GOttes** genennet wird / ſolches auch als ein ſonderbarer Segen GOttes dem / ihn fürchtenden Iſraelitiſchen Volck /

Volck/ im 28. Capitel des 5. Buchs Moſis mit dieſen Worten verſprochen wird:

Wann du der Stimme des HErrn deines GOttes gehorchen wirſt / daß du halteſt / und thuſt alle ſeine Gebote/ die ich dir heute gebiete/ ſo wird dich der HErr dein GOtt das Höheſte machen über alle Völcker auf Erden. Und werden über dich kommen alle dieſe Segen/ und werden dich treffen/ darum daß du der Stimme des HErrn deines GOttes biſt gehorſam geweſt. Geſegnet wirſt du ſeyn in der Stadt / geſegnet auf dem Acker. Geſegnet wird ſeyn die Frucht deines Leibes/ die Frucht deines Landes/ und die Frucht deines Viehes/ und die Früchte deiner Schaafe. Geſegnet wird ſeyn dein Korb und dein Ubriges. Geſegnet wirſt du ſeyn/ wenn du eingeheſt/ geſegnet wenn du ausgeheſt. Und der HErr wird deine Feinde / die ſich wider dich auflehnen/ für dir ſchlagen. Durch einen Weg ſollen ſie ausziehen wider dich / und durch ſieben Wege für dir fliehen. Der HErr wird gebieten dem Segen/ daß er mit dir ſey in deinem Keller/ und in allem das du fürnimmſt / und wird dich ſegnen in dem Lande das dir der HErr dein GOtt gegeben hat. Der HERR wird dich ihm zum heiligen Volck aufrichten/ wie er dir geſchwohren hat / darum daß du die Gebot des HErrn deines GOttes hälteſt / und wandelſt in ſeinen Wegen. Daß alle Völcker auf Erden werden ſehen/ daß du nach dem Nahmen des HErrn genennet biſt / und werden ſich für dir fürchten. Und der HErr wird machen/ daß du Uberfluß an Gütern haben wirſt/an der Frucht deines Viehes/ und an der Frucht deines Ackers/ auf dem Lande/ das der HErr deinen Vätern geſchwohren hat/dir zu geben. Und der HErr wird dir ſeinen guten Schatz aufthun / den Himmel / daß er deinem Lande Regen gebe zu ſeiner Zeit / und daß er ſegne alle Wercke deiner Hände; Und du wirſt vielen Völckern leihen/ du aber wirſt von niemand borgen. Und der HErr wird dich zum Haupt machen/ und nicht zum Schwantz/und wirſt oben ſchweben / und nicht unten liegen: Darum/ daß du gehorſam biſt den Geboten des HErrn deines GOttes/ die ich dir heute gebiete / zu halten/ und zu thun.

Die Erfüllung dieſer Worte werden noch täglich viele gottſeelige Hertzen / denen es GOtt in ihren Nahrungs-Stand an keinem Guten mangeln läſt/ zu empfinden und zu rühmen haben; Daß/ wie dort Iſaac ſeinen Sohn Jacob folgender geſtalt geſegnet: **GOtt gebe dir von dem Thau des Himmels/ und von der Fettigkeit der Erden/ und Korn und Weins die Fülle;** Alſo auch GOtt ihr Haus/ und alles was ſie haben / rings umher verwahret/ das Werck ihrer Hände geſegnet / und ihr Gut (wie dort der Satan vor dem Thron des HErrn von dem frommen Hiob ſagte) im Lan-

de ausgebreitet habe / ihnen dadurch zu weiſen / wie gut es ſey / ſich auf den HErrn / und nicht auf Menſchen / viel weniger auf eigene Kräffte / Vorſorge / und Arbeit zu verlaſſen; ſintemahl zum Rennen nicht hilfft ſchnell ſeyn / zum reich-werden nicht hilfft groſſe Arbeit / oder vielmehr das Vertrauen darauf / ſondern an GOttes Segen iſt alles gelegen / denn ſeinen Freunden giebt ers ſchlaffend. Daher der Gläubigen / und doch dabey Fleißigen in ihrem Beruff / tägliches Tiſch-Gebetlein mit iſt:

Laß dich / HErr JEſu Chriſt / durch mein Gebet bewegen /
Kom̃ in mein Haus und Hertz / und bringe mir den Segen.
All' Arbeit / Müh' und Kunſt / ohn dich nichts richtet aus /
Wo du zugegen biſt / kommt Segen in das Haus.

Welches der Heilige Petrus wohl empfunden / da er auf des HErrn Wort ſein Netz ausgeworffen / und dadurch eine groſſe Menge Fiſche beſchloſſen; Item, der Obed Edom, deſſen Haus und alles was er hatte / ſo lange die Lade des Bundes bey ihm geweſen / geſegnet worden.

**Seleri / Apium hortenſe latifolium**, Fr. *Seleri*, iſt eine Art groſſer Peterſilie / welche aus Welſchland zu uns kommen / und in hieſigen Landen noch nicht ſo gar lange bekannt geweſen. Sein Temperament und Kräffte gleichen der Peterſilie; (niſi quod magis aphrodiſium Seleri credatur) Jedoch wird davon nur das Kraut ſamt dem Hertzſchoß / nach vorhergegangener Abweiſſung im Garten genutzet. Die Wurtzel iſt viel ſchärffer / als daß man ſie roh genieſſen ſolte / aber an Hüner oder dergleichen kan ſie einen Beyſchmack zu geben / gekochet werden.

Iſt alſo der Küchen-Gebrauch zweyerley / roh und gekocht. Anfänglich nehmet ſo viel Stück durchweiſſete Seleri / als euch genug deucht / ſchneidet die untüchtigen Stengel und Zaſern hinweg / waſchet ſie rein mit Waſſer / und leget ſie in eine Schüſſel / ſetzet aber abſonderlich dabey eine Tuncke / aus Pfeffer / Saltz und Baum-Oehl / das Beſte daran iſt der benannte Hertzſchoß oder Hertz-Kohl / wegen ſeiner ſonderlichen Weiche und Zärtigkeit.

Darnach nimmt man die Seleri auch alſo gantz mit dem Hertzſchoß / ſaubert ſie ein wenig / und ſiedet ſie in einen Keſſel mit reinen Waſſer / wie die Spargen. Wann ſie weich genug / ſo gieſſet Baum-Oehl und Eßig darüber / auch beſtreuet ſie mit Saltz und Pfeffer.

Item: Laſſet die Seleri / die ihr mit Eßig und Baum-Oehle gleich andern Salat eſſen wollet / nur eine halbe Viertel-Stunde in heiſſen Waſſer liegen / ſo wird ſolches ihren geilen Geſchmack ausziehen / und ſie hernach mürber zu eſſen ſeyn.

**Semmeln / Panis Similagineus,**

neus, Fr. *Pain fait de fleur de farine.* Eine alſo genannte Art von weiſſen Brodt / welche faſt durchgehends in Teutſchland im Gebrauch iſt. Ihre Zubereitung wird in der **getreulich unterwieſenen Haußhalterinn** folgender geſtalt gelehret: Drucket zwey Metzen aus Weitzen Dinckel gemahlenes Semmel-Mehl feſt in ein Gefäß / faſſet alsdann ein Seidlein friſche gute Bier-Hefen in einem Kupffernen / inwendig verzinnten Häfen / gieſſet ein Achtel-Maaß laulichtes Waſſer an die Häfen / haltet den Hafen in ein heiſſes Waſſer / rühret die Häfen und das laulichte Waſſer unter einander / daß es nicht zu heiß werde / gieſſet es zuſammen durch einem Seyher in das eingedruckte Mehl / rühret es ferner durch einander / daß es ein feſter Teig werde / und formiret einen runden Ballen daraus / laſſet ihn alſo eine Viertel-Stunde ſtehen / bis er reiff wird / gieſſet von neuen ein halbes Siedlein wohl laulichtes Waſſer darauf / und menget den Teig wieder unter einander / formiret wie zuvor einen runden Ballen daraus / und laſſet ihn nochmahl eine Viertel-Stunde ſtehen und reiff werden / gieſſet das drittemahl laulicht Waſſer darauf / und zwar ein Siedlein / machet es damit wie zuvor / und laſſet den Teig eine gute halbe / oder gar drey Viertel-Stunden lang reiffen. Wann dieſes geſchehen / ſo gieſſet anderthalb Siedlein Waſſer an den Teig / menget ihn wohl durch einander / ſchlaget ihn in einem Ballen zuſammen / und laſſet ihn eine gute Stunde / um reiff zu werden / nochmahl alſo ſtehen: Letztlich gieſſet ein Maaß Waſſer daran / ſaltzet und zerwürcket den Teig wohl / daß er weich werde / arbeitet ihn ferner alſo lang aus / bis er ſchön geſchlacht iſt. Wann er alsdann zuſammen geballet / ſo ſchaffet / daß er eine gute Stunde ſtehe / und völlig reiffe / formiret alsdann die Semmel daraus / in beliebiger Gröſſe und Gewicht / ſetzet ſelbige auf ein Bret / ſtoſſet die Semmel feſt / und zwar 6. oder 8. aneinander / beſtreichet ſie mit Waſſer / ſchieſſet ſie auf der Bach-Schauffel in dem ſeine rechte Hitze habenden Ofen / laſſet ſie alſo backen / und wann ſie wieder ausgeſchoſſen worden / ſo beſtreichet ſie nochmahl mit warmen Waſſer / daß ſie eine ſchöne gläntzende Rinde bekommen.

Wann dieſe Semmel rund formiret / und alſo Zeil-weiß an einander gebacken werden / nennet man ſie **Zeil-Semmeln** / formiret man ſie aber länglicht / und ſtöſſet nur zwey jedesmahl zuſammen / (ſo / daß ſie an beyden Orten auswärts mit einer wohl-geſchmackten Rinde ſich ſchlieſſen) ſo heiſſen ſie **Ort-Semmeln.**

**Senff** / Sinapi, Fr. *de la Moutarde*, wird zu Fleiſch und Fiſchen vielfältig gebrauchet; Man hat aber deſſen zweyerley Gattung / als ſchwartz und weiſſen; Beyderley ſeynd gut mit

Moſt oder Eßig abzureiben / und die ſo genannte *Moſtarde* oder **Tuncke** davon zu machen / welche in Italien mit noch einigen anderen Ingredientien mehr folgender geſtalt bereitet wird:

Nehmet Quitten-Conſerv 5. Pf. eingemachte Citronat drittehalb Pf. verſchäumten Honig fünf Viertel-Pfund / zerſtoſſenen / und in Wein 24. Stunde lang gebeitzten Senff 6. Loth / geſtoſſene groſſe Cardomomen / Zimmet / Muſcaten-Nuß / Ingwer und Nägelein / jedes 1. Quentin / die Conſerven und Conditen kochet erſt zuſammen in den verſchäumten Honig / alsdann gieſt den Senff hinzu / und rühret es wohl um. Endlich ſchüttet das Gewürtz hinzu / und bringet alles in Form eines dicken Honigs.

**Den Senff von Dyon zu machen:**

So nimmt man ſüſſen Trauben-Safft / und thut gemahlene Senff-Körner darein / hernach läſt man ihn durch ein haaren Tuch lauffen. Wann nun alles wohl durch einander gemenget / löſchet man glüende Kohlen darinn ab / damit des Senffs Bitterkeit ſich herausziehe / thut ihn hernach in kleine Fäßlein / oder weiſſe neue Töpfe / und vermachet ſelbige wohl / bis man ſie gebrauchen will.

**Senff-Kraut / oder breit Pfeffer-Kraut / Lepidium Latifolium**, iſt ein Winter-Gewächs / und hat eine angenehme Schärffe bey ſich / daher es auch unter die Salate genommen wird; wiewohl es etwas hart von Natur iſt.

**Servi Convivales**, waren bey denen Römern diejenige Bediente damahls Leib-eigene Knechte / welche bey Gaſtereyen aufwarten muſten / und wurden ſolche 1. genannt / Vocatores. 2. Obſonatores, welche die Speiſen kochen und anrichten muſten. 3. Scopiarii. Dieſe muſten das Tafel-Zimmer auskehren und rein machen. 4. Lectiſterniatores, **Tafeldeckers**. 5. Atriarii, die den Haußgerath muſten in Acht nehmen. 6. Dapiferi, **Truchſeſſe**. Dieſe trugen die Speiſen auf / und credentzten ſie auch. 7. Pocillatores, **Einſchenckers**. 8. Promicondi, **Speis- und Keller-Meiſters**. Und 9. Tricliniarchæ vel Architriclini, die überall ſeyn muſten / eben wie heutiges Tages die **Marſchälle**. Zu dieſen allen fanden ſich annoch ein die **Schmarotzers / Tellerleckers** / und anderes dergleichen Geſindes / welche daher Umbræ, **Schatten** / und Muſcæ, **unnütze Fliegen** genennet wurden.

**Service, ein Dienſt** / wird aber dieſes Orts genommen vor das Geſchirr / welches man ſo wohl zum Eſſen als Trincken auf denen Tafeln gebrauchet / und welches um ſolches Gebrauchs und Dienſtes wegen *Service* genannt wird. Die reichen und vornehmen Leute haben es von Silber / groſſe Potentaten aber gar von Golde;

Wiewohl von dem König Agathocle geſchrieben wird / daß / weil er eines Töpffers Sohn geweſen / er zum Angedencken ſeiner geringen Abkunfft / anders nichts als lauter Irrdene Töpfe und Schüſſeln auf ſeiner Königlichen Tafel gebrauchet; wie etwan noch die Churfürſten von Mayntz darum ein Rad in dem Wappen führen / weil der erſte Churfürſt Willigis eines Rademachers Sohn geweſen / der dannenhero an allen Orten ſeines Pallaſtes anſchreiben laſſen: Willigis Willigis, **deiner Ankunfft nicht vergiß.** Solche Demuth der Alten wird annoch in vielen Hiſtorien beſchrieben / und ſonderlich von unſern alten Teutſchen bey dem Tacito gerühmet / daß ſie des Gold und Silbers wenig geachtet / und ſich mit Irrdenen Schüſſeln bey ihrer Mahlzeit beholffen haben. Rom / als es noch in ſeiner Kindheit lebte / war auch alſo geſinnet / und fing eher nicht an ſilberne Service zu gebrauchen / als bis es an Reichthum zugenommen / fremde wollüſtige Nationes überwunden / und indem ſie ſolche gefeſſelt bey ſich im Triumph eingeführet / ſich zugleich auch unvermerckt ihren Laſtern und Debauchen zu Leib eigen gegeben / und alſo in gröſſer Sclaverey verfallen / als nicht diejenige waren / die ſie bey ſich gefangen hielten; Dahero kam es / wie ein gewiſſer Author ſchreibet / daß man ſich begunte zu Rom mehr zu verwundern / über den Glantz des Gold und Silbers / als über die Strahlen der Ehr und Redligkeit / von ſolcher behielte man nur den bloſſen Nahmen / um die Laſter dadurch deſto beſſer zu bemänteln; Man ſprach herrliche Worte / und thät immittelſt die ſchändlichſte Dinge; Kurtz zu ſagen / ein jeder wolte mit der Zeit aus Silber bedienet ſeyn: Alſo wird aus dem Glück / als der Mutter / eine unartige Tochter insgemein gezeuget / welche man nennet die Hoffart. O du närriſche Welt / fährt hier unſer Author fort / ſolt du alſo deinen gütigen GOtt vergelten die Wolthat die er dir erzeiget hat! aber wolte GOtt / ſolcher Mißbrauch wäre allein bey denen heydniſchen Römern geblieben / ſo aber wollen wir Chriſten es heutiges Tages gleich ohne Unterſcheid groſſen Herren / nachthun / ſo bald uns nur das Glück einen Heller mehr als wir gewohnet ſeyn / zugewand hat; Daher kommt es auch / daß ſo viel ſolcher üppigen Menſchen / welche ihre Rechnung zu früh machen / und ſich einbilden / ihr Reichthum könne kein Ende nehmen / ſich ehe ſie ſich es verſehen / in einem ſolchen Stande ſetzen / daß man ihrer Thorheit billig lachen / und wenig Mitleiden mit ihnen haben kan. Aber wieder auf Rom zu kommen / ſo ſtieß der Zuchtmeiſter Fabricius Luſcinus, keiner andern Urſache wegen dem Römiſchen Rahtsherren Cornelium Ruſſinum, aus dem Rath / als weil er ſich eine ſilberne Schüſſel von zehen Pfund ſchwer hatte machen laſſen;

ſen; Allein / wie bald gieng man von dieſer Modeſtie ab / nachdem Scipio, mit dem Bey-Nahmen Allobrox, am erſten eine Schüſſel von Silber 1000. Pfund ſchwer hatte machen laſſen / in welcher Uppigkeit ihm bald von andern nachgefolget wurde / ſo / daß endlich Bürger ſich gefunden / welche ein ſilbern Service von 500. Schüſſeln / jede 100. Pfund ſchwer auf einmahl haben machen laſſen. Druſilanus Rotundus, welcher zu Kayſers Claudii Zeiten Rentmeiſter war / ließ gar eine ſo groſſe Schüſſel verfertigen / daß keine Goldſchmieds-Werckſtatt groß genug darzu war / ſondern eine gantz neue muſte gebauet werden. Wie groß des Kayſers Vitellii ſilberne Schüſſel / die er *Clypeum Minervæ* zu nennen pflegte / müſſe geweſen ſeyn / ſtehet leicht zu erachten / und möchte in derſelben gar füglich Raum vor einem gantzen gebratenen Ochſen geweſen ſeyn / wann er gleich noch ſo viel mit Rephünern / Grammels-Vögeln / und andern Delicateſſen ausgeſpicket wäre. Heutiges Tages mag man von denen meiſten unſerer Europæiſchen Nationen (derer in den andern Welt-Theilen nicht einmahl zu gedencken) wol ſagen / daß der Hochmuth in ſilbern Service ſo ſehr als bey denen alten Römern geſtiegen / indem / wo man nur unter denen Groſſen hinſiehet / alles von Silber / auch ſo gar die zum verächtlichen Gebrauch beſtimmte Gefäß ſeyn muß. Man läſſet hierinn groſſen und hohen Potentaten / Dero Königliche und Fürſtliche Hoheit allerdings eine Diſtinction, vor andern geringern Standes-Perſohnen erfodert billig ihre Ehre und Vorzug / daß aber particulair-Perſohnen ihnen nachaffen wollen / verdienet meines Erachtens eine ſcharffe Cenſur, und ſtehet dahin / ob ſolcher Luxus und Ubermaaß in ſilbern Service nicht vielmahl ſtillſchweigend Urſache iſt / daß GOtt ſolche Zeiten kommen läſt / da man genöthiget wird / auf Obrigkeitlichen Befehl das Silber in die Müntze tragen zu laſſen / um durch die Müntze / die daraus geſchlagen wird / der allgemeinen Nothdurfft zu Hülffe zu kommen.

Es ſcheinet aber der ſo ſehr bey uns eingeriſſene Gebrauch des ſilbern Services, ſey mehrentheils aus Spanien hergekommen / woſelbſt die Grandes, wie wir unter dem Worte **Spaniſche Mahlzeiten** erwehnet / nicht 1. ſondern 10. bis zwölferley ſilberne Service alle wohl beſetzt / und auf unterſchiedliche Facon, bald glat bald getrieben / gantz oder halb verguldet haben; Worüber aber ſich nicht ſo ſehr zu verwundern / wann man bedenckt / was ſeiter 200. Jahren her vor eine grauſahme Menge von etlich tauſend Millionen, und gantzen Schiffs-Ladungen voll Silber aus America gekommen / welchen Canal andere Nationes, die den Spaniern hierinn nachaffen wollen / nicht haben; Zum wenigſten wird niemand in Abrede ſeyn / daß ein groſſes

Capital in ſolchen Silber-werck todt und fruchtloß liege / und auch einiger maſſen daher der in unſern Teutſchland regierende Geld-Mangel entſtanden; Dann / wann man nur bey 50. Jahren ſolte Buch und Rechnung über das alte Silber-Geld von guten Schrot und Korn gehalten haben / welche allein in Augſpurg / zu Vaiſelles d' argent verſchmoltzen und verarbeitet worden / würden 100. und mehr Millionen nicht zulänglich ſeyn; Wie viel wird nicht Jährlich von dem gebrauchten Silber abgenutzet und abgeſcheuret; Zu geſchweigen / was vor Pracht mit Aufputzen der Credentz- und Schenck-Tiſch damit getrieben / und wie manches böſes Gemüth darnach lüſterend wird / ſolches auf unrechtmäßige und höchſt-ſchändlich und gefährliche Weiſe an ſich zu bringen / wie ſolches vielmahls an groſſen Höfen / und zu der Silber-Diener groſſen Schaden / mehr als zu viel erfahren wird.

Eine ſchöne Service von guten Engliſchen Zinn könnte es in manchen vornehmen privat-Hauſe genugſahm thun / daß man denen groſſen Herren und hohen Miniſtris noch wol etwas voraus laſſen könnte. Gleicher geſtalt möchte auch wohl das koſtbahre und leicht zerbrechliche Porcelain-Service ſeine Schrancken haben / wann man erwäget / was vor groſſes Geld dafür aus Teutſchland nach Holland / und folglich nach Oſt-Indien geſchleppet wird. Die Natur / wie ſie mit wenigen vergnüget iſt / alſo ſchmecket einen hungrigen und geſunden Magen ein gut Gericht darum nicht ſchlimer / ob es gleich in kein ſilbern oder verguldeten Geſchirr angerichtet iſt. Und des Neronis, aus einen einigen Edelgeſtein ausgehöhlter Trinck-Becher iſt offt eher dem Gifft als eine höltzerne Waſſer-Schaale / oder Irrdenen Krug unterworffen: Wie dann auch ein hündiſcher Diogenes ſo gar jene vor überflüßig hält / und vermeynet / die hole Hand des Menſchen ſey Geſchirrs genug / um damit Waſſer aus einer friſchen Quelle zu ſchöpffen. Einen ordinairen Tiſch- und Trinck-Becher / Willkomms-Pocal, Confect-Schalen / ſilberne Löffel / Saltzfäſſer / und andere Kleinigkeiten mehr auf dem Tiſch / item einige Erb- und Gedächtniß-Kannen / in welchen allezeit bey denen Familien noch ein Noth- und Todt- und Ehren-Pfennig ſtecket / läſt man noch wohl paſſiren / alles andere Tiſch-Zeug aber / als Wand-Leuchter / und viel andere Meubles von Silber zu haben / iſt etwas / welches mit denen jetzigen Zeiten und Läufften nicht überein kommt / und dannenhero / ſo ein Privatus ſich damit groß macht / einer Obrigkeitlichen ſcharffe Animadverſion gar wohl verdienet.

Folget / was unter einen gantzen Tafel- und Credentz-Tiſch verſtanden werde. Erſtlich / Tellers oder Aſſiettes,

tes, die gemeiniglich mit des Herren Wappen bezeichnet ſeyn/ damit/ wann ſie etwan weg promoviret/ und einem Goldſchmiede zugetragen werden/ ſelbigen damit an ſich halten/ und wie offt geſchicht/ das Silber-Geſchirr wieder an ſeinen rechten Herrn dadurch gelangen möge. Ferner/ allerhand Schüſſeln/ groſſe und kleine/ an etlichen Orten Gang-Schüſſeln genannt/ Gieß-Kannen/ Waſch- und Gieß-Becken/ Fontainen, Kühl-Wannen und Waſſer-Keſſel oder Kumpen/ die Gläſer darinn zu ſchwencken/ Löffel/ Meſſer/ Gabel/ allerhand Bechers und Pocale, Saltz- und Gewürtzfäſſer/ Schüſſel-Ringe/ Zucker-Büchſen/ Moutarde-Fäßgen/ Licht-Scheeren und Porte-Muochettes, oder Putz-Scheer-Tröglein/ groſſe Vorleg-Löffel/ Præſentir-Tellers/ ſilberne Kannen/ allerhand ſilbern Thée- Caffè- und Choquelade-Zeug/ Nappen oder Schaalen/ kleine Eyer- und Senff-Schälgen und Löffels/ Leuchters/ Feurſorgen oder Glut-Pfännlein/ groſſe Trenchier-Meſſers und Gabeln/ Gewürtz-Büchſen/ Marckziehers/ Spiel-Kummen/ Suppen-Schaalen mit Deckeln/ Bouillons-Töpfgen/ Bouteillen- oder Flaſchen/ Butterſtechers/ Paſteten-Pfannen/ Auffſetze auf die Camine/ allerhand Silber-Werck auf die Credentze zur Parade.

Mit welchen Tafel- und Credentz-Service dann auch das Ameublement der Zimmer/ an ſilbern Leuchter/ Cronen/ Wand-Plackers oder Leuchtern/ Gueridons, ſauber ausgetriebenen Tiſchen/ Spiel-Rahmen/ Barbier-Becken/ Bett-Wärmern/ Nacht-Töpfen/ Brand-Ruthen und Feuer-Zangen/ auch Schirmen/ Schauffel und Gabeln zum Camin ꝛc. überein-ſtimmen muß.

**Servietten, Teller-Tüchlein/** an einigen Orten auch (ſonderlich in Nürnberg) **Fatſcheinlein** genannt/ werden bey vornehmen und honeten Tafeln allezeit mit dem Teller und dem Brode/ wie auch mit Meſſer/ Gabel und Löffel zugleich aufgeleget/ und zwar entweder gewiſſe Tage/ oder alle Mahlzeit/ oder auch wohl bey jedem Gerichte friſche gegeben/ wie ſich dann ſonderlich vornehme und ſorgfältige Hauß-Mütter befleißigen/ deren immerfort einige Dutzend in Vorrath zu haben/ ſolche auch unter die vornehmſte Meubles mit andern Leinen Tiſch-Zeug gehören/ welche ſie bey Zeiten in ihrer Töchter Braut-Kiſte ſammlen/ und ihnen zur Ausſteurung mit geben. Die vielerley Gattungen des Trells und der Muſters anjetzo nicht zu berühren/ inmaſſen ſolche in unſerer Beſchreibung des Hanff und Flachſes/ und der daraus verfertigten Manufacturen genugſahm beſchrieben worden.

Vor Zeiten/ und auch noch heutiges Tages an unterſchiedlichen Orten/ werden die aufgelegte Servietten zierlich

lich in allerhand Figuren gebrochen/ und denen Gäſten zur Luſt vor Augen geſtellet/ als daß man Fiſche/ Roſen/ Hüner/ Tauben/ die ſich ſchnäbeln/ Hennen auf dem Neſte/ Lilien/ Biſchoffs-Hut/ Pfaffen-Mützen/ Adler/ Haaſen und dergleichen Figuren mehr davon præſentiren; Wie dann eigene Meiſters / vornemlich auf Univerſitäten ſich finden/ welche in Servietten-brechen/ Obſt- und Frücht-ſchneiden/ Trenchiren und dergleichen unterrichten; Etliche derſelben auch gewiſſe Trenchier-Bücher ausgeben/ in welche zugleich alle Lectiones die in Servietten können gebrochen werden/ in Kupfer geſtochen/ und die Handgriffe dabey gewieſen ſeyn; Und gewißlich ſtehet eine alſo mit gebrochenen Servietten Figuren gezierte Tafel nicht unangenehm/ ſonderlich wann auch dem Tiſch-Tuch künſtliche Ployen gegeben worden; es ſey aber/ daß viel Zeit und Mühe damit conſumiret wird/ oder daß wenige der Kunſt-Meiſter ſeyn/ ſo iſt dergleichen Servietten-brechen hin und wieder abgekommen/ und wird denenſelben nur eine zierliche Ploye oder Falte (daß Brodt und Teller zugleich davon bedecket werde) gegeben.

Mit dem Ceremoniel des Servietten-auflegen und præſentiren/ iſt an hohen Höfen zum öfftern auch einige Veränderung vorgegangen/ davon etwas unter dem Worte *Ceremoniel* gemeldet worden.

Dieſes ſtehet nur noch bey dieſer Materia zu berichten / daß ein reines und ſauberes Tafel-Zeug denen Gäſten ein ſonderbahr Vergnügen bringe/ daß auch die Traitteurs oder Gahr-Köche / welche Servietten, und zwar täglich / oder doch zwey- bis dreymahl in der Wochen ihren Gäſten geben/ mehr Zugang als andere/ da es nicht ſo reinlich zugehet / haben; Wie es dann mit gebrauchten Servieten eben wie mit dem Ley-Lachen iſt / daß man leichtlich/ wann ein unreiner Leib darinn gelegen / oder ein unſauberer Mund ſich daran getrucknet hat/ ein böſes Denckmahl davon zurück tragen kan. In Holland iſt vieler Orten der Gebrauch/ bey denen Servietten auch zugleich kleine Teller-Tüchlein aufzulegen / an welchen man die fetten Finger und Meſſer abwiſchen/ und nicht gleich die Servietten damit beſchmutzen darff.

Zuweilen ſind auch die Gäſte obligiret ihre Servietten ſelber mit zu bringen/ wie alſo in einigen See-Städten auf Hochzeiten und öffentlichen Conviviis die Manier iſt/ da die Schaffers auf die Servietten nicht alle Acht haben / oder davor repondiren können. Einige nun/ die ſolcher geſtalt ihre Servietten leer mitgebracht / wiſſen ſich deren ſo wohl zu bedienen / daß ſie ſolche voll aufgepfropfft wieder nach Hauſe ſchicken / und ihre darauf abgerichtete Jungens oder Mädgens noch wohl mit einer friſchen Serviette wieder kommen/ und dieſelbe noch einmahl voll ab-

holen laſſen / zumahl wann es auf einer ſolchen Hochzeit iſt / auf welcher jeder gebetener Gaſt ſein Ecot oder Gelach zu einem gewiſſen Taxt vor die Perſohn/ oder par tête ſelbſt bezahlen muß; da dann ein ſolcher ſein Geld rechtſchaffen verzehren / und was er etwan nicht in ſeinen Kragen und Magen laſſen kan / aus Vorſorge auf dem künfftigen Tag ſolcher geſtalt mit nach Hauſe nehmen will/ welches aber mehr niedrigen und gemeinen/ als genereuſen und reputirlichen Gemüthern anſtändig iſt. Eine andere Beſchaffenheit hat es an etlichen Orten mit denen Predigern / denen als ein Accidens ihres Dienſtes/ offtmahls ein ſolcher vollgepfropffter Bündel mit nach Hauſe gegeben wird; ſo haben ſich auch manchmahls einige Schul-Bediente/ oder andere um dem Gaſt-Herrn wohlmeritirte Leute / eines ſolchen kleinen Accidentis zu erfreuen.

Sicera, iſt ein Hebräiſch Wort/ und wird von dem heiligen Hieronymo ausgeleget/ daß es von allen Getrăncke geſaget werde/ welches capable iſt/ den Menſchen voll und beſoffen zu machen/ oder auch von einem ſolchen Geträncke / welches aus Getrayde/ wie das Bier gemachet/ oder aus Obſt wie der Birn-Moſt / der vielleicht daher auch den Nahmen *Cidra* erhalten/ zubereitet wird. Item, wann Palm-Früchte ausgedrucket / oder Waſſer von gekochten Früchten fett gemachet und gefärbet wird.

Silicernium, wurde bey denen Römern die **Traur-Mahlzeit** genannt / welche alten bekannten Männern / wann eine Leiche zu Grabe gebracht worden / in dem Sterb-Hauſe angerichtet wurde / da ſie dann beym wieder von einander gehen / einander *Vale* zurieffen / gleich als wann es geſchehen könnte / daß ſie ſich einander ſo leicht nicht wieder ſehen würden.

**Silber-Diener.** Was deſſen Verrichtung bey Hofe betrifft / davon haben wir gute Nachricht bey dem Herrn von Seckendorff in ſeinem **Teutſchen Fürſten-Staat**/ p. 548. & ſeq. in folgenden Worten:

§ 1. Eine andere Verrichtung hat der Silber-Diener / Licht- oder Haus-Cämmerer / oder wie er pfleget genennet zu werden/ als der neben ſeinem geordneten das Silber-Geſchirr/ ſo man beym Schenck-Tiſch und über die Tafel / und in die Gemächer bey fremden Gäſten gebrauchet / die Gieß-Kannen und Becher / Leuchter und dergleichen/ nicht weniger auch das Zinn-Werck/ ſo zur Speiſung über andere Tiſche vonnöthen iſt / ſamt Bechern / Leuchtern / Meſſern/ Löffeln/ und allerhand dergleichen / ſo wohl auch Tafel- und Tiſch-Tücher / Handquellen / Servieten &c. verwahren / die Nothdurfft davon auf alle Oerter / dahin ſichs gebühret / reichen / und ſolches wieder einfordern / ſaubern und waſchen laſſen / auch über alles richtige Inventaria

ria haben muß. Eben dieſem lieget auch gemeiniglich ob / die Wachs- und Unſchlit-Lichter / auch Fackeln / deren man des Nachts und bey der Mahlzeit in und auſſer den Gemächern / im Gehen und Sitzen gebrauchet / verfertigen zu laſſen / an einem jeden Ort / ſo viel die Hoff-Ordnung erfordert / täglich zu gewiſſer Zeit zu liefern / und über allen aus der Hoff-Küche und Aemtern / auf vorgehende Diſpoſition der Fürſtlichen Cammer / empfahen / den Vorrath an Unſchlit und Wachs / und dargegen über die gezogene und zugerichtete Lichter und Fackeln / Einnahme und Ausgabe zu berechnen.

2. Und iſt in gedachter Silber-Cammer oder Hoff-Ordnung verſehen / wie viel / und in was Gattung / zu welcher Zeit Sommers und Winters die Austheilung der Lichter geſchehen ſoll.

3. Die Gegen-Verzeichniß davon hält ein Hoff-Verwalter / Haus-Voigt oder der Hoffmeiſter ſelbſt / läſt auch jede Gattung / damit kein Betrug vorgehe / Wöchentlich abwägen / und das überbliebene / ſonderlich an Wachs / wieder aufheben unu abrechnen / und werden zu extraordinair Ausgaben ſonderbahre Zettel von der Herrſchafft oder Hoffmeiſter in die Silber- oder Licht-Cammer ertheilet / auch Wöchentlich und alle Quartal die Rechnung abgenommen / wie bey Küchen und Keller geſchicht. Nichts weniger wird auch der Abgang und Noth durfft auf deſſen Erinnerung durch die Hoff-Beamte / oder ferner aus Fürſtlicher Cammer verſchaffet und erſetzet.

4. An groſſen Höfen ſind die Aemter mehr zertheilet / und wird der gemeine Haußrath von Zinn-Werck / auch höltzern Gerathe einen Bret-Diener oder dergleichen Perſohnen anvertrauet. In die Obſicht dieſer Hoff-Bedienten gehören auch die Tapezereyen, womit Fürſtliche Herrſchafften ihre Gemächer / Gaſt-Stuben / Sähle / Kirchen ꝛc. ausſchmücken laſſen: Ingleichen Tiſch-Teppicht-Stuhl-Küſſen / beſchlagene Stühle / und dergleichen Zierath; Es wäre denn / daß in groſſen Hoffhaltungen hierzu ein eigener Tapezierer verordnet würde.

5. Die Berechnung aller Fürſtlichen Mobilien und Haußraths-Stücke gründet ſich in denen darüber aufgerichteten Inventarien, und den Regiſtern des Einkauffs / der auf Fürſtliche oder Cammer-Ordnung geſchicht; Solche Inventaria müſſen die Ober-Hoff-Beamte öffters durchſehen / verneuren und vergäntzen laſſen.

6. Gleichwohl aber gehöret eine fleißige Obſicht des Silber-Cammerers / oder dergleichen Perſohnen / ſonderlich bey Anweſenheit fremder Perſohnen / und weitläufftigen Fürſtlichen Zehrungen und Ausrichtungen; darbey er dann dahin gewieſen iſt / daß er diejenigen Stücke / ſo in ein oder ander Gemach / oder auf die Tiſche gegeben

ben werden / fleiſſig aufzeichne / und gewiſſe Perſohnen / welche zur Dienſt-Wartung der Zeit / an jedem Ort beſtellet werden / Gegen-Zettel übergebe / ſolche von ihnen hernach einfordere / oder da ſie deren etwas über ihren angewandten Fleiß vermiſſeten / ſolches bald an höhere Orte berichten ſolle / damit nach Gelegenheit und Wichtigkeit des Dinges / Nachfrage gehalten / und Schaden verhütet werden möge.

Folget nun **des Silber-Dieners Pflicht-Leiſtung:**

Demnach der Durchlauchtigſte ꝛc. ꝛc. Herr ꝛc. ꝛc. Unſer ꝛc. ꝛc. euch N. N zu Ihrer Fürſtlichen Durchl. Silber-Cammerer beſtellen und annehmen laſſen; Als ſollet ihr geloben ꝛc. ꝛc. ſonderlich aber euch in eurem anbefohlenen Silber-Cämmerers-Dienſt getreulich verhalten / des Hoff-Marſchalls Ordnung und Beſcheid / an dem ihr nebſt Ihrer Fürſtl. Durchl. gewieſen ſeyn ſollet / gewärtig ſtehen / alles Silber-Geſchirr / Zinn-Werck / Leinen-Zeug und Licht / und was euch ſonſten zu verwahren untergeben wird / mit höchſtem Fleiß anbefohlen ſeyn laſſen / daſſelbige jederzeit wohl ſauber und reiniglich halten / darüber richtige und gebührliche Rechnung führen / auch wegen allen untergebenen Vorraths ein beſonder Inventarium halten / und Gewehrſchafft thun / ſo offt es begehret wird / auch niemanden in die Silber-Cammer einlaſſen / dem es nicht gebühret / desgleichen ſonderliches Gefräß oder Geſäuff in der Silber-Cammer zu halten nicht verſtattet / und euch ſonſten in der Silber-Cammer zu halten / des Hoff-Marſchalls oder wem es Zeit ſeines Abweſens befohlen iſt / Beſcheids gehorſahmlich erzeigen / und wie einem getreuen Diener gebühret / verhalten / bey Verluſts eures Dienſts und Fürſtl. Ungnade. ꝛc. ꝛc.

**Silbern** *Service*, vide *Service*.

*Silenus*, vide *Bacchus*.

**Sodoma**, ein in Heiliger Schrifft bekandte Stadt / welche wegen ihrer Einwohner Geilheit / Unzucht / und Himmel-ſchreyender Uppigkeit mit Feuer vom Himmel geſtrafft / und in einen Stein- und Aſchen-Hauffen (welcher heutiges Tages mit dem ſo genañten Mare Aſphaltito oder Todten-Meer bedecket iſt / und noch bis dieſe Stunde einen Pech- und Schwefel-Geſtanck von ſich geben ſoll) verkehret worden. Zum Theil wird auch ihr Ruin ihrer Unmäßig- und Uppigkeit im Banquetiren / und ihrer darbey gehegten Unbarmhertzigkeit gegen die Armen zugeſchrieben; Indem / wie bey dem Propheten Ezechiele am 16. Capitel zu leſen / unter andern auch dieſes der Stadt Sodoma Miſſethat eine mit geweſen / daß da ſie alles vollauf gehabt / ſie ſolches mit ihren Kindern verzehret / denen Armen und Dürfftigen aber nichts davon gegeben; Dergleichen Städte noch heutiges Tages gar viel gefunden werden / welche zu der

Schwelgerey / Geilheit / Pracht und Uppigkeit / auch noch die Unbarmhertzigkeit gegen die Armen fügen / und daher nicht weniger als jenes Sodoma einen Feuer- und Schwefel-Regen über ſich verdienen. Warum aber ſolcher nicht erfolge / möchte vielleicht ein Heydniſcher Poët folgende Antwort geben:

Si quoties peccent homines ſua fulmina mittet,
Jupiter exiguo tempore inermis erit.

Wenn GOtt ſolt jede Sünd durch Donner-Keile rächen /
So würde es zuletzt an ſolchen ihm gebrechen.

Ein Chriſt aber erinnert ſich aus dem Luca am 16. der Antwort des Abrahams, welche er dem / in dem Hölliſchen Pfuhl lächtzenden reichen Mann gegeben / daß man in dieſem Leben Moſen und die Propheten hätte / wer nun dieſen / und ſonderlich / was in jenem von der grauſamen Beſtraffung der Sodomiter gemeldet worden / nicht hören wolte / der würde es dermahleinſt in dem Hölliſchen Feuer (welches noch unerträglicher / als jenes von dem Himmel gefallenes) zu ſpät bereuen müſſen.

Sodomitiſche Aepfel / dieſe ſollen von auſſen ſehr ſchön und lieblich anzuſehen / inwendig aber voller Staub und Aſche ſeyn.

Soldaten / Milites, Fr. *des Soldats*, kommen auch in dieſes unſer *Dictionarium*, weil / wann ihrer viel zuſammen ſeyn / und eine Armée ausmachen / gar eine groſſe Küche und Keller / dieſelbe zu ſpeiſen und zu träncken / erfordert wird; Wiewohl es nicht zu läugnen / daß gar vielmahls Schmal-Hans Küchen-Meiſter iſt / abſonderlich / wann ſie wegen des Feindes und der ſtreiffenden Partheyen keine Zufuhr haben können / oder nicht mit guten Magazinen verſehen ſeyn / oder in einem magern Lande ſtehen / in welchem wenig zu beiſſen oder zu freſſen iſt / da der Feind vorher alles ausfouragiret / verdorben / abgebrandt / oder in die feſte Städte gebracht hat / und andere dergleichen Zufälle ſich mehr erweiſen. Hingegen leben die Soldaten wohl / wann ſie in ein fettes und gutes Land geführet / oder auch in gute Quartiere verleget werden / da der Bauer / er ſey gleich Freund oder Feind / aufſchaffen muß; Wiewohl in jenen Fall / daß der Soldat mit **Hausmanns-Koſt** (das iſt / ſo wie es der Bauer iſſet / und ein geſunder Menſch dabey ſein Auskommen haben / und Kräffte ſetzen kan) ſich begnügen muß: In dieſen Fall aber / ſonderlich wann im feindlichen Lande auf Diſcretion gelebet / oder auf Execution gelegen wird / daß der Hausmann das Beſte vor ſeinen Soldaten in Uberfluß aufſchaffen / und noch wohl Geld darzu nach vollbrachter Mahlzeit unter dem Teller legen muß / ſolte er gleich die Kuh aus dem Stalle verkauffen / und hernach mit Weib und

Kindern betteln müſſen. Solche Zufälle ſeynd diejenige/ von welchen es heiſſt nach dem gemeinen Sprichwort: **Wo die Soldaten ſieden und braten/ und die Pfaffen zu Weltlichen Dingen rathen/ und die Weiber führen das Regiment/ da nimmt es ſelten ein gutes End.** Da trifft es ein/ was dorten bey dem Propheten ſtehet/ daß nichts vorgehe als Gänſe- und Hüner-Würgen/ Schaaf- und Ochſen-Schlachten/ und täglich vom reichen Mann ſpielen/ auch wohl gar/ wann der Abmarch da/oder alles preiß iſt/ denen Fäſſern den Boden einſchlagen/ und Wein und Bier in den Keller lauffen laſſen/ das Mehl auf die Gaſſen in den Koth ſchütten/ und mit denen Gaben GOttes unchriſtlich und mehr als Heydniſch umgehen/ damit man allenthalben ſehen könne/ wo ſolche Unmenſchen und Feinde geweſen; Wie ſolches das gute Elſaß/ Schwaben-Land und die Pfaltz zur Genüge von denen Barbariſchen Frantzoſen erfahren müſſen. Vielmahls hingegen trägt es ſich auch zu/ daß ein Land/ es ſey Freund oder Feind/ wann man eine Zeitlang darin zu ſubſiſtiren gedencket/ ziemlich geſchonet und menagiret wird/ daß der Soldat nicht mehr in denen Quartieren als Service, das iſt/ Holtz/ Feuer/ Licht/ Saltz und Saur hat/ und der Wirth ihme über das nichts mehr/ als was er aus freyen Willen thun will/ zu geben ſchuldig iſt/ ſondern er muß ſich mit ſeiner Lehnung und Commiſs-Brod vergnügen laſſen/ und wann er was mehres will/ und Geld hat/ muß er nach den Marquetender gehen/ und da was ſuchen. Man ſchonet auch/ um künfftig beſſere Subſiſtence zu finden/ der Frucht auf dem Acker/ und wie GOtt ſelber ſeinem Volck geboten hatte/ der fruchtbaren Bäume; Mainteniret den Haus-Mann/ daß er bey ſeiner Feld-Arbeit bleiben/ und auch vor und hinter der Armée ſicher pflügen und erndten möge: Ja/ viele Soldaten werden am Leben geſtraffet/ welche dem Bauren wider der Generalität Verbot/ mit Gewalt etwas abnehmen/ oder heimlich wegſtehlen. Hingegen ſorget man billig/ daß die Armée oder Trouppen, wo ſie ſtehen oder durchmarchiren müſſen/ mit genugſamen Proviant und Lebens-Mitteln mögen verſehen werden.

Wie nun ſolches manchmahl aus oberzehlten Urſachen in Uberfluß/ bald wieder in Mangel iſt/ als giebt Herr Bœckler in ſeiner Schola Militari moderna, der Ordnung wegen/ welche die Soldaten/ die im Felde ſtehen/ in Speiſe und Tranck halten ſollen/ item auch wie ſie den Durſt und Hunger um ſo viel leichter ertragen mögen/ folgenden wohlmeynenden Rath:

Alle hitzige ſtarcke Weine/ item der Garten-Früchte/ des rohen und unzeitigen Obſts/ Trauben und Moſts/ ſolle ein

ein jeder Soldat / ſo viel möglich / fliehen und meiden / wofern er ſich nicht die rothe Ruhr / die Haupt- und Ungariſche Kranckheit / die Bräune / das Flecken-Fieber / und dergleichen / über den Hals ziehen will.

Den Wein ſolle er nicht nüchtern / und denſelbigen nur als eine Artzeney trincken; Darneben andere Durſt-löſchende Geträncke brauchen. Das Milchwerck / Moſt / und ungegohren Bier / ſolle er aufs äuſſerſte vermeiden.

Toback und Brandwein ſolle ein Soldat nicht ohne Unterſchied und continuirlich / ſondern nur als eine Artzney bey kalten Wetter / böſen Nebeln / ungeſunden Waſſern / und unverdaulicher Koſt / zu ſich nehmen. Den Brandwein aber kan man mit eingetauchten Brod nehmen / dann ſolches dem Magen geſunder und beſſer; Den Toback aber mag man mit darunter gemiſchten Wacholder-Körnern / Aniß u. dergleichen gebrauchen.

Vor den Durſt ſoll man ein Stücklein harten Rinden Brods im Munde nehmen / oder ein Blättlein von Haus-Wurtzel / oder eine Bleyerne Kugel / oder ein Stücklein Salpeter.

Wo aber ja der Durſt will gelöſcht ſeyn / und man kein anders / ſondern eitel unrein Waſſer haben kan / ſoll man ſolches durch ein Tüchlein trincken oder ſeyhen.

Oder: Man kan einen Schuß Pulver unter ein Feld-Maaß Waſſer rühren / und durchſeyhen; Dieſes löſcht den Durſt / und iſt geſund wegen des Salpeters und Schwefels / ſo bey dem Pulver iſt. Das Schwartze ſind nur die Kohlen / und derowegen nicht zu ſcheuen.

Oder / man wirfft ein Stücklein Knoblauch in das Waſſer; Oder / wo man Zeit hat / ſo ſiedet man das Waſſer / und läſt es kalt werden / ſo ſetzt ſich das Unreine zu Boden.

Oder aber / man zündet ein Schwefel-Faden an / und brennet die Fläſche damit ein / füllet ſie alsdann mit dem Waſſer / ſtopfet ſie zu / und ſeyhet hernach das Waſſer ab / wie man pfleget bey den Fäſſern zu thun.

Für den Durſt iſt auch gut / daß man in den Mund nimmt Chryſtall oder Agtſtein / item Pfeffer-Körner / Quitten- und Süß-Holtz ſafft / Sauerampfer im Munde zerkäuet / item rothe Saurachbeeren / Erdbeer-Kraut / oder Lovendel-Waſſer getruncken.

Oder / man nimmt 10. oder 12. Loth Broſam-Brod / reibt es klein / thuts in einen irrdenen Hafen oder Geſchirr / ſchüttet darauf 1. Maaß friſch Brunnen-Waſſer / wann mans haben kan; Gieſſet ſolches etliche mahl in ein ander Geſchirr / und alſo immer von einem ins ander / ſetzet es hernach zugedeckt an einen kühlen Ort / und ſeyhet es durch ein Tuch / ſo iſt es geſund zu trincken / und hat man ſich nicht zu befürchten / daß man damit den Magen verderbe.

Wann man Roſen-Zucker haben kan / ſo iſt es beſſer / daß man davon ein

Loth

Loth in dem Munde nimmt / und läſt ſolches gemächlich darinnen zergehen/ als daß man den Durſt mit Waſſer löſchen will/ welches gar ſchädlich iſt/ inſonderheit das rohe Waſſer.

Was der Durſt und Hunger im Kriege offt vor Unheil nach ſich ziehe/iſt unter dieſer beyder Plagen Beſchreibung gemeldet worden ; Nicht weniger Unheils aber bringet auch im Kriege der Uberfluß und die Verſchwendung. Der erſte Perſianiſche Monarch Cyrus, welcher hernach durch die Königin Tomyris überwunden / und ſein Haupt in ein Faß voll Menſchen-Blut mit dieſen Worten geſtecket worden : **Erſättige dich nun/ du Tyrann/ mit Menſchen-Blut / deſſen du nimmer genug haſt haben können;** hatte anfänglich durch eine ſimulirte Flucht / die Scythen, in ſein mit delicaten Perſianiſchen Weinen und allerhand niedlichen Speiſen angefülletes hinterlaſſenes Lager gelocket / und als ſie ſich daſelbſt weidlich bezechet hatten / kehrete er wieder um / und ſchlug theils derſelben tod / jagte die übrige in die Flucht/und führte der Königin Tomyris Sohn/ Spargabiſen, gefangen mit ſich hinweg. Vide hiervon ein mehres in unſerm Theatro der 4. Monarchien p. 120. in des Cyri Lebens-Beſchreibung ; Und unter des Belſazars, wie es demſelben ergangen/als er/ da der Feind vor dem Thor war / und jetzt die Mauren erſteigen wolte / in ſicherer Luſt in ſeinem Königlichen Pallaſt banquetirte.

Der ſonſt ſo glücklich / als tapfere Hannibal, veränderte/ ſamt ſeiner Armée, ſein gantzes Martialiſches Weſen / als er ſich in denen wohllüſtigen Italiäniſchen Capuaniſchen Winter-Quartieren herum geweltzet hatte; Und als der groſſe Alexander, nach Uberwindung des Darii, erſt die Perſianiſche Uppigkeiten/ delicate Weine und Wohllüſte ſich gefallen ließ/war es mit ſeinem Leben und der Macedonier Glück bald gethan. Dieſe Perſianiſche Wohllüſte beſtunden unter andern in Kriegs-Zügen auch darin/ daß die Könige eine groſſe Menge Köche/ Paſteten-Becker / Confect- köſtliche Salben- und Räuchwerck-Bereiter / nebſt einer groſſen Menge Tapezirer, welche die koſtbare Königliche Gezelte aufſchlagen muſten/ mit ſich ins Feld führten/ darunter des Darii ſeines vor andern ſo prächtig geweſen / daß als nach ſeiner Uberwindung der ſiegende Alexander in deſſen Gezelt kam/und darin die Zurüſtung zu allerley wohllüſtigen Uppigkeiten anſahe / er in dieſe Worte heraus brach : Eſt ne hoc imperare ; Heiſt dieſes regieren / oder zu Felde liegen/da alles Soldatiſch ſeyn ſoll. Eben dieſer Darius war es / der / als er hernach auf ſeiner Flucht/ um ſeinen groſſen Durſt zu löſchen/ aus einem trüben Waſſer trincken müſſen / in welchem viele todte und erſchlagene Cörper gelegen/ er geſchwohren / daß er niemahls keinen annehmlichern Trunck als dieſen gethan hätte ; Vielleicht aber hat er

auch niemahls mit dem Trincken gewartet/ bis er durſtig geworden. Indeſſen werden noch viele Exempla groſſer Feld-Herren gefunden/ welche im Kriege vor ihren Soldaten nichts haben voraus haben wollen / ſondern Hunger und Durſt / Uberfluß und Mangel / mit ihnen gleich getheilet haben. Der lüſternde David wolte des Waſſers aus dem Brunnen zu Bethlehem nicht trincken / weil es ſeine tapfere Oberſten mit Gefahr ihres Lebens geholet hatten ; Und Alexander refuſirte in denen Suſitaniſchen Wüſteneyen/ in ſeinen höchſten Durſt/ einen Trunck friſchen Waſſers / weil ſeine durſtige Armée nicht auch zugleich konte gelabet werden : Als er mit derſelben in Indien in gleichen Waſſer-Mangel verfiel / und ihme endlich noch ein mit Mühe gefundener Trunck offeriret wurde/ goß er ſolchen lieber auf die Erde / als daß er vor ſeinen Soldaten etwas voraus haben wolte / durch welche großmüthige That die Gemühter ſeiner Soldaten auch dermaſſen zur beſtändigen Liebe und Treue gegen ihn aufgemuntert worden / daß auch der augenſcheinliche Tod ſie nicht davon hat abſchröcken können. Vom Kayſer Rudolpho I. von Habſpurg wird ein Gleiches erzehlet/ daß als ihm in einen Kriegs-Zug / und groſſen Durſt/ ein Trunck Bier von einem Bauren præſentiret worden / er ſolchen nicht annehmen wollen / weil ſeine Armée nicht dergleichen bekommen kunte. Wie Kayſer Aurelius Carus, als er mit der Römiſchen Armée wider die Perſer zu Felde lag/ dieſe aber ihre Geſandten an ihm ſchicketen / um Frieden zu bitten/ ſich in einem ſchlechten Kleide auf der Erden liegend bey einer Schüſſel voll ſchwartzen Mehl-Brey/ welches die ordinaire Römiſche Soldaten-Koſt war/ und einem Stücklein geſaltzenen Schweinen-Fleiſch/ habe finden laſſen / ſolches iſt anderwerts ſchon angeführet worden ; ſo wohl hohen / als gemeinen Soldaten zur Lehre / daß es im Felde heiſſe: Dic, cur hic? ſag/ warum du hier biſt? Nicht Banquetirens und Sauffens / ſondern Wachens und Streitens halber : Daß alſo die Ubermaaß im Kriege ſo wenig/ als der Mangel Nutzen bringet.

Sorbet, iſt bey denen Türcken ein Tranck / welcher mit einem Roſinen-Wein / vel vino paſſo, faſt übereinkommt.

Sorbitiones Exoticæ, ſeynd **ausländiſche frembde Schlürff-Träncke**; Als da ſeynd Thée, Caffé, Choquolade, Tiſane, Scherbet, Lactades, &c.

Sorgen/ Curæ, Fr. *des Soigns*, finden ſich mehrentheils um das tägliche Brod ein/ wann die Menſchen der Allmacht GOttes nicht trauen wollen/ die dem Propheten Elia Speiſe durch einen Raben / dem Daniel in der Löwen-Gruben durch den Propheten

Habacuc, denen 100. Propheten in zweyen unterſchiedenen Höhlen durch den frommen Obadia zubringen laſſen/ der armen Wittib zu Sarepta ihr wenig Mehl im Kat/ und Bisgen Oehl im Oehl-Krug/ ſtets-während erhält; Und welches das vornehmſte iſt/ nach unſers lieben Heylands Ausſpruch ſelbſt / beym Matthæo am 6. Cap. die Vögel unter dem Himmel/ die weder ſäen/noch erndten/noch in die Scheune ſammlen/ ernähret / daß auch aus dieſen und andern Argumentis die kleingläubige Menſchen/die doch weit edlere Creaturen / und nach GOttes Eben-Bild zur Hoffnung eines beſſern Lebens geſchaffen ſeyn/ ſo viel weniger ſorgen und ſagen ſolten: Was werden wir eſſen/ was werden wir trincken/ womit werden wir uns kleiden / indem unſer Himmliſcher Vater wohl weiß/ daß wir dieſes alles bedürffen / und ſo wir nur am erſten nach dem Reich GOttes und ſeiner Gerechtigkeit trachten/ uns das übrige alles zufallen wird; Noch niemahls / ſagt David, habe er geſehen/ den Gerechten verlaſſen/ oder ſeinen Saamen nach Brod gehen. Niemahls iſt auch jemand in der Welt Hungers geſtorben / auſſer in ſolchen Land-Plagen/die GOtt der überhäufften Sünden wegen über ein Land und Stadt durch Theurung / Mißwachs und Krieg / wie in der Belägerung Jeruſalems denen halsſtarrigen Juden geſchehen / verhänget hat. Wer nur arbeiten will / kriegt/ wie man im Sprichwort ſagt / gleich einer fliegenden Krähen oder ſcharrenden Hennen/ noch immer ſein Körnlein ; Auch bey unvermögenden blut-armen/ von allen Mitteln und Menſchlicher Hülffe entblößten Menſchen / Wittwen und Wayſen/ ſpühret man noch immer die mit Segen trieffende Fußſtapfen des allgewaltigen und erbarmenden GOttes/ wie ſolches Hr. Profeſſor Franck in ſeiner Beſchreibung des von ihm fundirten löblichen Wayſen-Hauſes zu Halle in Sachſen/mit klaren Exemplis darthut/ da er vielfältig die Hülffreiche/ und tanquam ex machina verſpührte Hand GOttes/ rühmet/die an dieſem löblichen Wercke Wunder gethan / wann es vor Menſchlichen Augen das Anſehen gehabt / als wäre es gar aus / und würden die darinnen Aufgenommene keinen Tag oder Mahlzeit mehr zu eſſen haben.

Indeſſen bleibet aber noch eine Art von Sorgen vor Speiſe und Tranck über/ welche zugelaſſen und löblich iſt; Als wann die Obrigkeit/ und zur Policey-Auffſicht Deputirte / ſorgen / daß von allerhand Victualien eine genugſame Zufuhr ſey/ daß die Lebens-Mitteln in billigen Preiß zu bekommen/ und allen Vor- und Aufkäuffereyen/ Korn-Wucherey / und ſchändlichen Monopoliis geſteuret werde. Ein Proveditor, Küch- und Keller-Meiſter hat zu ſorgen / daß ſeines Herrn Küche und Keller keinen Abgang noch Mangel leide/ und alles (ſonderlich bey

groſſen Ausrichtungen und Solennitäten) wohl/ und überflüßig angeſchaffet werde. Die Kauff- und Handwercks-Leute haben zu ſorgen/ wie ſie beyzeiten ihr Gewürtz und andere Condimenta, ihr Vieh und Brod-Korn/ zur Genüge und in Vorraht anſchaffen wollen. Ein ſorgfältiger Haus-Vater aber/ wie er beyzeiten gegen den Winter ſeine Küche beſchlachten/ im Martio das Lager-Bier brauen/ zu rechter Zeit ſäen und einerndten/ und was mehr bey der Haushaltung vorfallen möchte/ beſtellen wolle.

Hingegen gehören diejenige Sorgen/ welche die Schmarotzers haben/ die ſich auf eines andern Tiſch verlaſſen/ und wo ſie heute/ morgen/ und übermorgen ſich zu Gaſt bitten wollen/ bekümmert ſeyn/ nicht unter obige Sorgen-Claſſe; Auch nicht diejenige/ die da ſorgen/ wie ſie ihren Maden-Sack gütlich genug thun/ und Apicianiſche Lecker-Bißlein genug demſelben verſchaffen wollen/ die mehr um die Pflege des Leibes/ als die Nahrung der Seelen/ bekümmert und beſorget ſeyn. Dergleichen Leuten/ wann ſie es allzu grob machten/ möchte man billig zuruffen: Daß ſie auf ſolche Weiſe ihren Theil in dieſer Welt dahin nehmen/ und in der künfftigen nichts mehr als jenes reichen Manns Tractament zu gewarten hätten.

Ehe wir aber dieſe Materiam vom Sorgen gar ſchlieſſen/ können wir unangeführet nicht laſſen/ jenes luſtigen Kerls ſeine Antwort/ welcher/ als er gefraget wurde: Warum er einen grauen Bart und ſchwartze Haare hätte/ da doch der Bart viel jünger als ſeine Haupt-Haare wären? zur Antwort gab: Weil ſeine Sorge vor ſein Maul jederzeit die gröſte geweſen/ ſo wären auch die darum ſtehende Haare ſo viel eher grau geworden.

Als Taubmannus einsmahls an der Chur-Fürſtlichen Tafel zu Dresden/ nachdem er ſich zuvor ſatt gegeſſen/ noch ein paar Rep-Hüner darzu einſteckte/ und der Chur-Fürſt ihm hierauf die Regel: Daß man vor den andern Morgen nicht ſorgen ſolte/ vorhielt; antwortete er: Daß eben darum (damit er vor den andern Morgen nicht ſorgen dürffte) die Hüner von ihm eingeſtecket würden.

**Span-Ferckel**/ vide **Schweine.**

**Spaniſche Mahlzeiten und Speiß-Arten.** Deren ihre Beſchreibung wollen wir aus der Gräfinn Daunoy ihre Reis-Beſchreibung nach Spanien/ kürtzlich folgender maſſen ausziehen:

Wann man in den Spaniſchen Gaſt-Höfen gantz müde und matt ankommt/ und entweder von der Hitze der Sonnen halb gebraten/ oder wegen des vielen Schnees (denn dieſe beyde widerwärtige Dinge pflegen offt plötzlich abzuwechſeln) halb erfrohren iſt/ ſo findet man in der Küche weder Schüſſeln gewaſchen/ noch Töpfe bey

dem Feuer ſtehen / ſondern man wird in den Stall gewieſen / durch welchen man hinauf in die Gemächer gehet. Dieſe Ställe ſind gemeiniglich voll Maul-Eſel und ihren Wärtern / welche ſich des Nachts Bette von ihren Satteln machen / am Tage aber dieſelbige als Tiſche brauchen/auch in Brüderlicher Vertrauligkeit / zugleich mit ihnen zu ſpeiſen pflegen.

Die Treppen ſind ſehr ſchmahl/und gleichen vielmehr einer alten Leiter; Die Haus-Wirthin empfänget die Gäſte gemeiniglich in einem aufgeſchürtzten Kittel und aufgeſchlagenen Ermeln: Denn unterdeſſen als man von der Sänffte abſteiget / hat ſie Zeit/ ihre Sonntags-Kleider anzulegen/ welche ſie niemahls vergiſſet / inmaſſen dieſes Volck zwar Blut-arm / dabey aber über die maſſen hoffärtig iſt.

Folgends läſſet man die Fremden in ein Gemach führen / in welchem die Wände noch ziemlich weiß / und mit unzählig vielen / aber übel gemahlten Täfelein und Bilder der Heiligen angefüllet ſind. Die Betten ſind ohne Vorhänge / die Decken über die Betten von Baum-Wolle ausgeſtopffet/ und mit ziemlich ſaubern Quäſten verſehen. Ihre Tiſch-Tücher ſind ſo klein als die Servietten, und dieſe nicht gröſſer als die kleineſten Schnupff-Tücher; Ja man muß in eine groſſe Stadt kommen / wo man deren drey oder vier antreffen will. An vielen Orten findet man wohl gar keine / ſo wenig als einige Gabeln. In dem gantzen Hauſe brauchet man mehr nicht als ein einiges Trinck-Geſchirr / wenn ſich deſſen die Maul-Eſel-Wärter zuerſt bedienet / (wie denn dieſes Volck im höhern Anſehen / als die fremde Gäſte iſt) ſo muß man in Gedult warten/ bis ſie fertig / oder immittelſt aus dem groſſen Kruge trincken. In der Küche kan man ſich nicht wärmen / wo man nicht in dem Rauch zu erſticken Gefahr lauffen wolte / indem ſie gantz keine Rauchfänge haben / und werden weder in den Gaſt-Höfen / noch ſonſt in einigen Häuſern dergleichen anzutreffen ſeyn; An drey Stelle aber machen ſie oben an der Decke ein Loch / durch welches der Rauch ſeinen Ausgang ſuchen muß. Das Feuer iſt mitten in der Küchen / und wird das Fleiſch / ſo gebraten ſoll werden / auf einige auf der Erden liegende Ziegel-Steine geleget/ und wenn es an der einen Seite gahr iſt / auf die andere umgewendet / die gröſſeren Stücke Fleiſch aber werden an einem Strick / ſo über dem Feuer hänget / feſt gemacht / und hernach mit der Hand umgedrehet / davon das Fleiſch ſo ſchwartz wird / daß man es kaum ohne groſſen Eckel anſehen kan. Ich glaube / man könnte die Hölle nicht beſſer als in dieſen Küchen und denen Leuten / ſo man in demſelbigen antrifft/ vorſtellen / denn ohne den ſchröcklichen Rauch / welcher einem blind machen und erſticken möchte / ſo findet man gemeiniglich ein Dutzend Manns- und

eben ſo viel Weibs-Perſohnen / welche abſcheulich ſchwartz und beſchmutzet ausſehen / und ärger als Schweine ſtincken / auch überall ſo zerlumpt / wie Bettler aufziehen / in dieſen Küchen herum ſchwärmen; Zu dem ſitzt mehrentheils einer darinnen / welcher auf einer elenden Zither etwas her kratzet / und ſo jämmerlich / als eine heiſcherne Katze mit darein ſchreyet. Alle Weiber lauffen mit bloſſen Köpfen / und ſehen mit ihren verworrenen Haaren nicht anders als Furien aus; Auch tragen ſie um den Hals Gläſerne Corallen / deren eine jede ſo groß als eine Nuß iſt / welche ihnen 5 bis 6mahl um den Hals gehen / und zur Bedeckung ihrer abſcheulichen Haut dienen müſſen. Auf das Stehlen ſind ſie beſſer abgerichtet als die Nacht-Eulen / und werden ſie einem niemahls ihre Dienſte anbiethen / wenn ſie nicht etwas einſtecken ſolten / wo es auch nur eine Steck-Nadel wäre; ſonderlich halten ſie es vor eine gar rechtmäßige Beute / wenn ſie einem Frantzoſen etwas mauſen können. Vor allen Dingen aber wird die Hauß-Wirthin ihre kleine Kinder herzuführen / welche / wenn ſie auch nur einen Tag alt / und es der härteſte Winter wäre / dennoch nicht einen Faſen am Leibe haben. Dieſe läſſet ſie der Fremden Kleider betaſten / mit welchen ſie gemeiniglich der Kinder Augen / Backen / Hals und Hände reibet / eben als ob ſolche Kleider Heiligthümer wären / und wider alles Unglück helffen könnten. Wenn ſie mit dieſen ſchönen Ceremonien fertig / ſo fraget ſie allererſt / ob man eſſen wolte? ſolte es nun gleich ſchon um Mitternacht ſeyn / ſo ſchicket ſie doch eilends auf die Fleiſch-Bäncke / den Marckt / in die Schencke / zum Becker / ja überall in der Stadt herum / bis ſie zuletzt eine elende Mahlzeit zuſammen bringet; Denn / obgleich das Schöpſen-Fleiſch hier zu Lande ſehr zart und wohlgeſchmackt / ſo wird doch ihre Art (ſolches / weil die Butter ſehr ſeltſahm / im heiſſen Oehl zu backen) den wenigſten wohl anſtehen. Die rothen Rephüner findet man in ziemlicher Menge / und ungemeiner Gröſſe / ſie ſind aber dabey zimlich mager und trucken / und werden dazu meiſtentheils von ihnen zu Kohlen gebraten. So giebet es auch ſehr delicate Tauben / und kan man an manchen Orten einen guten Fiſch haben; ſonderlich ſind die ſo genannte Beſſugos berühmt / welche am Geſchmack denen Forellen gleichen / und machen ſie ſolche in Paſteten ein / welche wohl zu eſſen wären / wo ſie ſie nicht mit Knoblauch / Saffran und Pfeffer über und über gewürtzt hätten.

Ihr Brodt wird aus Indianiſchen / oder wie wir es zu nennen pflegen / aus Türckiſchen Korn gebacken / es iſt ſehr weiß von Farbe / und am Geſchmack ſo ſüß / als ob Zucker mit untermenget wäre; Allein / das Mehl iſt ſo übel geknetet / und das Brodt ſo ſchlecht gebacken / daß einem / der es iſſet / nicht an-

ders iſt / als ob er einen Klumpen Bley im Magen liegen hätte; Der Form nach ſiehet es als ein Fladen aus / und iſt nicht über einem quehr Finger dick. Der Wein iſt ſehr gut / und zu Sommers-Zeiten findet man ſehr herrliche Früchte; Wie dann inſonderheit die Muſcateller-Trauben und Feigen von einer ſonderbahren Gröſſe und köſtlichem Geſchmack ſind / und kan man ſich alsdenn auf einem guten Nacht-Tiſch gewiß verlaſſen. Jngleichen giebet es einen annehmlichen und ſüſſen Lattich-Salat / dergleichen wir in unſerm Lande nicht haben.

Des Mittags pfleget man in Spanien nicht einzukehren / ſondern man führet Eſſen und Trincken bey ſich/und werden die Maul-Eſel gemeiniglich an einem Bach oder Fluß gefuttert; Keiner Frauen noch Jungfrauen iſt vergönnet/ länger als 2. Tage in einem Gaſt-Hofe / der an der Straſſe lieget/ zu bleiben; Es wäre dann / daß ſie deſſen erhebliche Urſachen hätte.

Von einer andern Herberge meldet obbeſagte Gräfin / daß ſie daſelbſt / als ſie hätte ſchlaffen gehen wollen / in ein Zimmer/ in welchen mehr als 30. Betten geſtanden / wäre eingewieſen worden; Als ſie ſich aber kaum hätte niedergeleget / wäre ein Gepolter vor der Kammer-Thür worden / und als ihre Dienerin ſolche aufgemacht / wären mehr als ein Dutzend zerlumpte Kerl hinein gekommen / die ſich angeſtellet hätten/als wann ſie auch in denen übrigen Betten hätten pernoctiren wollen; Als ſich nun die Gräfin gegen die Wirthin höchlich darüber beſchweret/ hätte dieſe zur Antwort gegeben / ſie könnte ihrenthalben die übrigen Betten nicht ledig ſtehen laſſen; Worauf die Gräfin (hätte ſie anderſt dieſes Lumpen-Geſindels quit ſeyn wollen) vor jedes Bette 20. Stüber hätte bezahlen müſſen; Wiewohl ſie nach der Zeit erfahren/ daß es nur eine angeſtellte Karte/ und Leute aus dem Dorff geweſen/ die unter dem Prætext, als ob ſie in der Kammer ſchlaffen wolten / der Wirthin ſolcher geſtalt ſo viel mehr Geld im Beutel gejaget.

Eine Spaniſche Olla podrida iſt ein von allerhand guten Speiſen gemengtes Eſſen; Dieſe wird in groſſen Silbern/ und mit einem Schloß verſchloſſenen Keſſeln aufgetragen.

Bey Hofe findet man gewiſſe Speiſe-Kammern / woſelbſt täglich / nach Beſchaffenheit der Perſohnen / die Lebens-Mittel ausgetheilet werden. Solche Speiß-Kammern haben auch die Ausländiſche Geſandten / weil ſie Acciſe-frey ſeyn / da die anderen Unterthanen hingegen groſſe Acciſe bezahlen müſſen.

Das Koſt-Geld / welches die Spanier jedem Diener geben / trägt täglich ohngefehr 3. Groſchen aus: Die Edelleute haben des Monaths 15. Rthlr. wofür ſie ſich des Winters in Sammet / und des Sommers in Tafft kleiden müſſen; Daher ſie auch nur von

Zwie-

Zwiebeln / Erbſen / und andern geringen Speiſen leben.

Wann die Spanier auf eigene Koſten zehren / leben ſie ſehr mäſſig; Wo es aber auf andere Küchen und Beutel gehet / da freſſen ſie wie die Wölfe.

In allen Winckeln der Stadt Madrit ſiehet man Gahr-Küchen / in welchen man allerhand ſchlechtes Eſſen / als Bohnen / Knoblauch / Zwiebeln / und ein bißgen Brühe / das Brodt darein zu titſchen / bekommen kan.

Zu verwundern iſt / wie mäßig ſich die Spanier des Weins gebrauchen; Das Frauenzimmer enthält ſich deſſen gäntzlich / und kan man denen Spaniern keinen gröſſern Schimpff anthun / als wann man ſie Vollſäuffers nennet / welchen Schimpff ſie vielmahls Meuchelmörderiſcher Weiſe an demjenigen / der ihnen ſolchen angethan / zu rächen pflegen.

Von einer vornehmen Collation, welche unſere Author bey einer gewiſſen Princeſſin von Monteleon eingenommen / giebt ſie folgenden Beſcheid:

Es traten 18. von ihren Auffwärterinnen in das Zimmer / deren eine jede eine groſſe Schaale mit eingemachten Früchten trug / welche jede beſonders in ſchön ausgeſchnittenen und verguldeten Papier eingewickelt war / welches dann ſehr bequehm iſt / daß man etwas davon einſtecken kan; Es ſoll aber das Einſtecken ſo gemein ſeyn / daß etliche zu dieſen Ende 5. bis 6. Schnup-Tücher zu ſich ſtecken / und wann ſie dieſelben vollgefüllet / ſolche rings herum um ihren weiten Rock binden / wie etwann in einer Speis-Kammer / das Fleiſch und das Geflügel an einen Hacken hangen; Indeſſen thut doch der Haus-Wirth als wann er ſolches nicht ſehe / weil es ihm ſonſten vor einen Geitz möchte ausgeleget werden.

Ihr Chocolate richten ſie auf dreyerley Manier zu / eines ſtehet im Eiſe / das andere iſt gantz warm / und das dritte wird mit Milch und Eyer angemacht / man iſſet zu demſelben kleinen trucknen Zwieback; Das Frauenzimmer ſchlucket wol 6. Näpgen nacheinander aus / und ſolches können ſie des Tages zwey bis drey mahl wiederholen. Es iſt nicht zu verwundern / daß ſie ſo dürr und mager ausſehen / indem nichts hitzigers mag gefunden werden / und ſie auch noch alle Speiſe ſtarck pfeffern und würtzen laſſen / alſo / daß es faſt unmöglich ſcheinet / daß ſie nicht alles im Leibe verbrennen ſolten; Einige eſſen auch die Portugieſiſche Siegel-Erde / in ihrer Sprache Bucaros oder Barros genannt / und zwar mit ſolchen Appetit, daß ihnen auch ihre Beicht-Väter keine härtere Buß wiſſen aufzulegen / als daß ſie ſich einen Tag ſolcher Siegel-Erde / oder Terra-Sigillata, enthalten müſſen; Nirgends wird es ſo kalt als in Spanien getruncken; Sie bedienen ſich zu ſolcher Erfri-

friſchung nur des Schnees / indem ſie meynen / daß derſelbe noch mehr als das Eiß kälte. Dieſes Schnee-kalte Waſſer pflegen ſie allezeit vor der Chocolate zu trincken.

Wann bey vornehmen Leuten die Mahlzeit aufgehoben wird / ſo kommt der Page oder Hoffmeiſter hinein / läſſet ſich mitten in dem Zimmer mit dem einen Knie auf die Erde nieder / und ſaget überlaute: **Gelobet ſey das allerheiligſte Sacrament.** Worauf die gantze Verſammlung antwortet: **In Ewigkeit.**

Die gantze Faſten über / kan man in Madrit keine Butter haben / dann diejenige ſo auf dem Marckt gebracht wird / kommt über 30. Meilen her / und iſt wie kleine Würſte in Schweins-Blaſen eingefüllet / und noch darzu voller Würmer / daher man ſich meiſtentheils mit den ſchönen klahren Baum Oel behelffen muß. Hierzu kommt noch das / weil die See entfernet / die Fiſche ſehr rahr ſeyn / ſo giebt es auch wenig Fiſche aus ſüſſen Wäſſern; Man kommt aber dieſem Mangel zuvor / indem man von dem Päbſtlichen Nuncio einen Frey-Zettul kaufft / in welchem erlaubet wird / die Faſten über / Butter und Käſe / und die Füſſe / den Kopff und das Eingeweyde von denen Thieren zu eſſen. Alles Fleiſch wird von den Schlächtern mit ziemlichen Verdruß gekauffet / indem ſie in ihren Kämmergen ſitzen / und nur zu einem Guck-Fenſter heraus gucken / auch ſich das Geld voraus bezahlen laſſen / hernach heraus geben was ihnen beliebet / giebt man ihm ſolches zurück / ſo wird er gleich böß / und gibt das Geld wieder heraus / und ferner keine Audientz.

Das Fleiſch in denen Fleiſch-Bäncken iſt mager / trucken und ſchwartz / jedoch von ſolcher Krafft / daß man eine gute Suppe / und zwar beſſer als anderwerts von fetten Fleiſch / davon machen kan / wie dann alle Speiſen ſehr nahrhafft / und daſelbſt ein Ey ſo viel Krafft als anderwerts eine Taube hat / welches die Spanier ihren hitzigen Climate, und weil ihr Land der Sonnen näher lieget / zuzuſchreiben pflegen.

Die Spaniſche Haus-Väter eſſen gemeiniglich allein / ſeine Frau und Kinder aber ſitzen nicht weit von dem Tiſche auf der Erden / welches nicht ſowol aus Ehrerbietung gegen ihm geſchiehet / als weil das Frauenzimmer nicht anders zu ſitzen gewohnet iſt; wie es dann alte Spanier giebet / welche niemahls auf keinen Stuhl geſeſſen / ihre Mahlzeit iſt ſehr mäßig / indem ſie wenig Fleiſch / am liebſten aber Tauben und Rebhühner / und die aus allerhand Speiſen gemengte Olla Podrida eſſen. Der vornehmſte Herr läſſet ſich nicht über 2. Tauben und wenig andere Speiſen aufftragen / welche insgemein voll Knobauch und ſehr ſtarck gepfeffert ſeyn / hernach folgt grüner Fenchel und etwas weniges

ges von Obſt und Früchten; Wann man mit der Mahlzeit fertig/ ziehet ſich jedermann aus/ und leget ſich auf ſein Bette/ über welches man Decken von Corduan ausbreitet/ welche ziemlich kühle machen. Um dieſe Zeit des Tages findet man keinen Menſchen auf der Gaſſen/ die Kram-Läden ſind geſchloſſen/ aller Handel und Wandel ruhet/ und ſcheinet es nicht anders/ als ob alles ausgeſtorben wäre. Um zwey Uhr des Winters / und des Sommers um vier fänget man an ſich wieder anzuziehen/ man iſſet etwas Confect, trincket Chocolade und Eiß-Waſſer/ und gehet alsdann aus die Zeit zuvertreiben / bis man gegen 11. und 12. Uhr um Mitternacht wieder zu Hauſe kömmt/ welches an den Orten/ wo man auch am ordentlichſten lebet/ nicht anders gehalten wird. Der Herr und die Frau legen ſich aufs Bette/ worauf man ein Tiſch-Tuch bringt/ und ſolches über das gantze Bette ausbreitet/ welches ſich jene an dem Halſe anſtecken; Die Zwerge und Zwerginnen warten auf/ und iſt das Abend-Eſſen eben ſo eingezogen als das Mittag-Mahl/ indem es aus einem Haſel-Huhn/ Paſtete oder andern Gerichte beſtehet/ ſo insgemein über die Maſſen gepfeffert iſt. Die Frau trincket nichts als Waſſer/ und der Herr wenig Wein/ worauf man das Eſſen abhebet/ und ein jedes/ ſo gut es kan/ einſchläfft.

Insgemein eſſen die Spanier ſehr wenig/ und gehet es ſchwer/ wann man ſie zu einen Trunck Wein bereden ſolle. Die Gewohnheit/ daß ſie ſtets allein ſpeiſen/ und ihr Weib und Kinder wie die Mohren auf der Erden ſitzen/ hilfft ſehr viel zu ihrer Nüchterkeit/ ſo bitten ſie auch faſt niemahls Fremde zu Gaſt/ und haben daher ſo vielweniger Gelegenheit zum Uberfluß; ſie pflegen auch zu ſagen/ ſie äſſen nur um zu leben/ und lebten nicht um zu eſſen. Nichts deſtoweniger können ſie (ſonderlich was gemeine Leute ſeyn) wann es ihnen nichts koſtet/ und ſie einen guten beſetzten Tiſch vor ſich finden/ wohl zulangen.

Ihrer angebohrnen Hochmühtigkeit wegen/ wird auch von einem Spaniſchen Schuſter erzählet/ daß/ als er einsmahl über dem Marckt gegangen/ und ein Fiſcher etliche Pfund friſchen Lax zu verkauffen gehabt/ der Schuſter ſolchen gefeilſchet habe; Als aber der Fiſcher præcaviret/ daß dieſes kein Eſſen vor ihm ſeyn würde/ weil das Pfund 1. Rthlr. koſten ſolte/ hätte der Schuſter mit einer zornigen Mine repliciret: Er ſolte ſich desfals keine Sorge machen/ und wolte er von dieſem theuren Lax jetzt 3. Pfund haben/ weil er theuer wäre/ da er ſich ſonſt/ wenn er wohlfeil geweſen wäre/ mit einem Pfund vergnüget hätte; wie er dann gleich hierauf 3. Rthlr. vor 3. Pfund (welches etwann ſein gantzes Vermögen möchte geweſen ſeyn) bezahlet; Hierauf den Lax in die Hand

genommen/ ſeinen Huht in den Kopff gedrucket/ den Knebel-Barht geſtrichen/ hierauf an ſeinen grauſahmen langen Stoß-Degen gegriffen/ das Gefäs daran ſo tieff niedergedrucket/ daß ihm hinten die Spitze bis an die Schulter gereichet und ſo ferner mit gravitätiſchen Schritten über dem Marckt nach ſeinem Hauſe marchiret. Sonſten wird auch noch von einem Spaniſchen Ambaſſadeurs Koch erzehlet/ daß/ als ſolcher ſich mit eines Frantzöſiſchen Ambaſſadeurs Koch in Franckfurt am Mayn/ bey einer Solennität/ auf dem Marckt begegnet/ da eben ein Bauer ein Paar Rebhühner zu verkauffen gehabt/ dieſe beyde aus Ehrgeitz und Hochmuth/ daß jeder ſeines hohen Principalen Anſehen mainteniren wolte/ das Paar Reb-Hühner bis auf 1000. Rthlr. hinauf getrieben/ wovor es endlich der Frantzoſe dem Spanier gelaſſen hätte/ wäre aber von ſeinen Herrn darüber übel angeſehen worden/ daß ers dem Spanier nicht höher aufgetrieben hätte. Von einem andern Spanier wird erzehlet/ daß/ als er einem Frantzoſen ein Rebhuhn verzehren geſehen/ er zu ihm geſagt habe: wie er ſolches könnte ohne Citronen eſſen (womit er auf dem Uberfluß dieſer Früchte in Spanien zielen wollen) der Frantzoſe aber hätte ihm prompte geantwortet: wie er Citronen ohne Rebhühner verzehren könnte/ und ihm ſolchergeſtalt mit noch höhere Müntze bezahlet.

Obgedachte unſer Author fähret ferner fort und ſaget/ daß offt ein armer hochmühtiger Spanier die Füſſe von einem Caphahn nehme und ſolche unter ſeinen Mantel auf öffentlichen Marckt hervor gucken laſſe/ damit die Leute nur gedencken möchten/ er müſte ohnzweifel viel Gebratenes eſſen.

Den Wein in Spanien betreffend/ wächſet der beſte in Andaluſia und denen Canariſchen Inſuln/ er wird aber erſt lieblich und ſtarck wenn er über die See geführet wird. Zu Madrit iſt deſſen Geſchmack nicht gar zu annehmlich/ ſonderlich/ weil er in gepichten Bocks-Häuten verführet wird/ und daher allezeit nach Pech und Brand riechet. In denen Haushaltungen hält man ihn in groſſen irrdenen Keſſeln/ daher er ziemlich ſauer wird/ und ſo ſtarck riechet/ daß einen/ der vorüber gehet/ der Kopff davon wehe thut.

Hingegen iſt in groſſen vornehmen Haushaltungen alles Küchen- und Tiſch-Gefäß von maſſiven Silber/ und zwar in ſolcher Schwere/ daß ein Teller ſo viel als in Franckreich eine gantze Schüſſel wieget. Als nach dem Tode des Hertzogs von Albuquerque deſſen Gold- und Silber-Geſchirr aufgeſchrieben und gewogen worden/ ſoll man etliche Wochen damit zugebracht/ und unterandern vierzehenhundert Dutzend Tellers/ fünffhundert groſſe Schüſſeln/ ſiebenhundert kleinere/ und das übrige eben-

falls

falls in groſſer Menge gefunden haben / vornehmlich aber vier groſſe ſilberne Leitern / deren man ſich / wann man oben aus dem groſſen Silber-Schranck / welcher mit unterſchiedlichen Abſätzen / wie ein Altar formiret geweſen / etwas herunterlangen wollen / bedienet hat. Die Urſache eines ſo übermäßigen Reichthums rühret mehrentheils daher / weil ſie das Silber-Geſchirr in Indien verfertigen laſſen / und dem König nicht den geringſten Zoll davon geben. Die Auffſicht über ſo viele pretioſa, wie auch die Adminiſtration ihrer groſſen und herrlichen Land-Güter laſſen ſie völlig einen Ober-Auffſeher über / und bekümmern ſich nicht darum / ob ſolcher getreu ſey oder nicht / weil ſie vermeynen es wäre ihren hohen Reſpect viel zu nahe / wann ſie auf alles genaue Achtung geben ſolten.

Noch einen andern mercklichen Fehler / begehen ſie auch bey ihren täglichen Ausgaben / indem man bey ihnen von keinen Vorraht weiß / in Küchen und Keller anzuſchaffen / ſondern es wird alle Tage / dasjenige was man vonnöhten hat bey dem Becker / Fleiſcher und Garkoch auf Credit geholet / und bekümmert man ſich wenig darum / was und wie hoch ſolche Leute anſchreiben / ſondern ſie ſetzen ihre Sachen nach Gefallen auf / und werden ihre Rechnungen auch weder unterſuchet / noch ordentliche Haushaltungs-Bücher gehalten. Offt findet man bey 50. Pferde in eines groſſen Herrn Stalle / welche weder Heu / Haber / noch Stroh haben / und vor Hunger verderben möchten. Wann ſich der Herr etwann bey Nacht-Zeiten übel befinden ſolte / ſo ſiehet man einen elenden Zuſtand / indem weder Wein noch Waſſer / weder Kohlen noch Licht / in Summa nicht das geringſte verhanden iſt / weil allezeit / was des Abends von dem des Tages über angeſchafften Vorrath übrig geblieben / die Bedienten mit ſich nach Hauſe ſchleppen; Da dann des andern Tages die Haushaltung wieder von friſchen angefangen wird. An dem Spatzieren-gehn im Sommer / bezeugen die Spanier eine groſſe Luſt / und ſiehet man ſie hin und wieder in dem Schatten der grünen Bäume ſitzen / da dann die Armen ihren Zwiebel und Knoblauch Salat mit harten Eyern; andere hingegen / die es beſſer vermögen / einen guten Schincken oder junge gemäſtete Hüner verzehren / dabey ſie aber wie die Gänſe nichts als Waſſer trincken / und ihre Cithar und Harffe immer bey ſich führen und darauf ſpielen.

Vor die Fremden iſt in Madrit wenig gut Quartier, weil die Spanier aus Jalouſie ihrer Weiber wegen / niemand gern einlogiren / zwar ſind einige Gaſt-Höfe in der Stadt zu finden / die aber nur klein / und bald voll ſeyn / daher man groſſe Mühe hat unter zu kommen.

Vor der Trunckenheit haben ſie einen ſolchen Abſcheu / daß auch derjenige / der ſich einmahl voll getruncken / wann ihm ſolches kan bewieſen werden / dadurch untůchtig wird / hinfůhro einen Zeugen vor Gericht abgeben zu kônnen.

Einiger koſtbahrer Mahlzeiten gedencket unſer Author in obbemelten Tractat, deren einen der Herr Louys Porto Carero gegeben / in welcher aber die Speiſen durch Ambra, Saffran / Knoblauch / Zwiebeln und Pfeffer ſehr verderbet worden. Als einsmahls der Kônig (welcher am Tage des heiligen Andreæ mit den Rittern des Gůldenen-Vlieſes zu Mittag ſpeiſete) des Abends dem Amiranten von Caſtilien beſuchte / ließ dieſer als ein prâchtiger und galanter Herr unterſchiedliche von ſeinen Spring-Brunnen mit groſſen ſilbernen Kôrben beſetzen / in welchen allerley Blumen und Frůchte / die die Jahrs-Zeit mit ſich brachte / in ſchôner Ordnung eingeleget war; In allen Luſt-Hâuſern ſahe man vortrefliche Meubles von Gold / Cryſtall / Agat und Corallen / und ſonderlich auf denen Tiſchen kůnſtlich verfertigte Wein-Trauben von Granaten / Topaſiern und Amethiſten zuſammen geſetzt / dabey dañ die Cavalliers und das Frauenzimer bey Hofe einen Mohriſchen Tantz vorſtelleten / den ſie Sarao nenneten / welcher Seine Kônigliche Majeſtât ſehr vergnůgte. Sonſt erinnere ich mich auch / daß einsmahl Seine Majeſtât Kônig Carl der Zweyte / der Kônigin nach obiger durch Kunſt verfertigten Trauben Art einen Salat zuſchickte / an welchen die Ingredientien, welche den Salat præſentiren ſolten / kôſtliche Schmaragden und Rubine / das Saltz groſſe anſehnliche Perlen und das Baum-Oehl Diamanten waren. Wann der Kônig oder die Kônigin zu trincken fordern / wird ſolches durch den Cammer-Pagen in einem bedeckten Becher auf einen Credentz-Teller / den Ober-Cammer-Herrn / oder der Ober-Cammer-Frau hingebracht / welche ſolches Jhro Majeſtâten kniend ůberreichen / dabey dann allezeit ein anderer Cavallier ein reines Serviet parat hat / um ſolches den Kônig hinzureichen / ſich den Mund damit abzuwiſchen.

In gantz Spanien ſiehet man wenig Haber und Heu / ſondern die Pferde und Maul-Thiere werden mit Gerſten gefuttert / ſo mit Heckerling vermenget iſt; Die Urſache deſſen iſt / daß die Spanier viel zu faul ſeyn / und ſich auch zu vornehm achten / das Feld zu bauen / indem den geringſten Bauren im Kopff ſtecket / er ſey ein guter Hidalgo oder Edelmann; daher findet man auch offt in den elendeſten Hůttgen eine mehr als hundert-jâhrige zweifelhafftige Chronic, welche von Kind zu Kindes-Kind aufgehoben wird. Jn dieſes Fabel-Buch ſchreiben ſie alles was zu vermeynten Beweiß

weiß und Aufnehmen ihres hohen Adels dienet; Denn da heiſſet es manchmahl: Meines Groß-Vaters/ Groß-Vater/ Don Pedro oder Don Juan hat der Kron dieſe und jene Dienſte geleiſtet. Ehe ſie nun ihrer Gravitåt und Decendentia das geringſte vergeben/ und wie verächtliche Tag-Löhner arbeiten ſolten/ welches nicht freyen Edelleuten/ ſondern leib-eigenen Knechten zukåme/ ehe würden ſie mit ihrer hochanſehnlichen Familie den bittern Hunger und die äuſſerſte Armuth leyden. Dieſer von der Faulheit unterhaltene Hochmuth machet/ daß/ wann nicht Fremde die Hand anlegen/ ihre Felder wol unbeſäet bleiben würden; Welches dann auch aus einer ſonderbahren Vorſorge des lieben GOttes/ und weil dieſe fremde Leute dadurch ſelbſt zu einen guten Stück Brod kommen können/ zuweilen zu geſchehen pfleget. Immittelſt ſitzet der hoch-adliche Bauer auf ſeinem Seſſel in der Stuben/ lieſet etwa einen alten Roman, und läſſet indeſſen einen Ausländer ſein Feld bauen/ und ſich ſolches wohl zu Nutze machen.

Ja ſo gar die Bettler ſeynd im Betteln ſehr hochmütig/ und ſchütten nicht etwann ihr Leibs-Gebrechen und Armuth vor/ ſondern/ daß ſie etwann durch dieſen oder jenen Zufall ins Königs Ungnade verfallen/ oder von einen hohen Hauſe abſtammend/ ihren Stand gemäß nicht leben könten/ und dannenhero eine Reuter-Zehrung haben wolten. So iſt auch in Spanien gebräuchlich/ daß der Herr oder die Frau des Hauſes/ welche man beſuchet/ allezeit wann man von ihnen Abſchied nimmt und wieder weggehen will/ vor den Fremden hergehen/ und ſolches halten ſie vor eine groſſe Höffligkeit/ ſagende/ man überlieſſe dadurch demjenigen der am letzten in dem Zimmer bliebe gleichſahm die Herrſchafft über daſſelbe und alles was darinn befindlich iſt. Die Dames küſſen einander bey der Ankunfft und Abſchiedes niemahls/ ſondern geben einander nur die bloſſe Hand.

## Spaniſche und Portugiſiſche Weine; Unter ſolchen ſeynd die berühmteſte:

1. Vinum illicitanum *Alicant*; Er wird gebauet bey Alicante, einer Stadt im Königreich Valentia, iſt ſchwartz von Farben/ ſüß vom Geſchmack/ und dabey ſtarck wie faſt alle Spaniſche Weine/ derowegen er nur mäſſig/ und als eine halbe Medicin zur Dauung und Stärckung zu gebrauchen.

2. Vinum Petri Simonis, *Peter Simenez*; kommt her aus Teutſchen Reben/ welche dieſer Peter Simon ſchon für zweyhundert Jahren dahin gebracht und gepflantzet hat. Wie dann eine Wein-Rebe/ wann ſie in ein hitziges Land verſetzet wird/ ſich verbeſſert/ wann man ſie aber aus einem heiſſen in ein kälters bringet/ ſo verrin-

gert ſie ſich / jedoch alſo / daß ſie von ihrer angebohrnen Gütigkeit etwas beybehält. Der Peter Simens wird bey uns inſonderheit Spaniſch Wein genannt / iſt dünner von Subſtantz / als der Alicant, von Farben gold-gelb / vom Geſchmack gar lieblich.

3. Baſtardum ſeu Spurium Vinum, **Baſtart** / iſt ein halber Peter Simens, und hat faſt alle ſeine Eigenſchafften.

4. Vinum Secco, *Sect*, iſt weiſſer und ſtärcker als Peter Simens, dienet alſo für diejenigen / welchen die gar ſüſſe Weine zuwider. Einige meynen / er habe ſeinen Nahmen à Saccis ſeu Utribus, von den Ledern Säcken oder Schläuchen / darinnen er in Spanien geführet wird.

5. Luſitanicum, **Portugieſiſcher Wein** / ſowol blancker als rohter / wiewol derjenige / welchen man aus Portugall nach Holland ſchiffet / mehrentheils dunckel-roht iſt / und eine zuſammenziehende Krafft bey ſich hat.

6. Hieher können gezogen werden Vina Balearica, *Canarien*-**Weine**; Selbige wachſen auf denen Canariſchen Inſuln / und ſind zu des Plinii Zeiten ſchon ſo berühmt geweſen / daß er ſie L. XIV. c. 6. denen beſten Italiäniſchen gleich hält. Unter ihnen hat der Canarien-Sect den Vorzug / ſintemahl er dem Spaniſchen Sect an Lieblichkeit weit überlegen.

**Spargen** / ſeynd unterſchiedlicher Arten; Als:

1. Aſparagus ſylveſtris folio tenuiſſimo C. B. Aſparagus ſylveſtris Matth. Fr. *des Aſperges*, **wilde Spargen** / ſolche ſind klein / und werden dahero nicht viel geachtet; hergegen ſind **die groſſen dicken Garten-Spargen** deſto angenehmer. Ihr Temperament betreffend / ſo ſind zwar die Wurtzeln heiß und trucken / aber die in der Küche bräuchliche zarte Schößlinge können für temperirt paſſiren / ſie ſind daneben dem Magen / ſonderlich im Anfang der Mahlzeit / angenehm / öffnen und befördern den Urin / und ob ſie ſchon nicht viel Nahrung geben / ſo geben ſie doch mehr als einige andere Mues-Kräuter / ſonderlich wann ſie wohl verdauet werden.

2. **Hopffen-Spargen**; dieſe dienen mehr zur Luſt als zur Speiſe / ſind aber an Temperament denen rechten Spargen nicht viel ungleich / wiewol ſie an Zartheit denenſelben viel nachgeben / man iſſet dieſelbe abgekocht an ſtatt des Salats / und wollen es einige vor eine Blutreinigung halten / jedoch haben einige wahrgenommen / daß / wann man ſie überflüſſig genieſſe / ſie das Haupt beſchweren.

3. **Flieder-Spargen** ſind die Turiones und jungen Schößlein von den Flieder- oder Holunder-Baum / man pfleget ſie unter andere Salat-Kräuter zu miſchen / oder auch / nachdem ſie abgeſotten / wie einen Salat abſonderlich zubereiten / welcher den Leib laxiret; Wann ſie aber in Wadicke ge-

geweichet werden / ſo purgiret dieſelbe / und pflegen einige dergleichen Flieder-Wadicke als eine Frühlings-Cure / zu Reinigung des Geblüts / etliche Tage aneinander zu trincken; Auch backet man mit friſcher Flieder-Blüte Eyer-Kuchen / davon doch nicht gar viel zu eſſen dienlich iſt / weil ſie ſonſt unten und oben zu würcken pflegen.

Die **Spargen** ſeynd am beſten im Monat April / da ſie den ſtärckſten Safft haben / diejenige welche jünger und noch roth ſind / iſſet man mehr wegen Leckerey als guten Geſchmacks. Ehe man ſelbige kocht ſchabet man ihnen das Weiſſe ab / und thut ihre harte Haut weg / wirfft ſie darauf in friſches Waſſer / bindet ſie in Bündlein und ſtutzet ſie fein geſchicklich. Dis gethan / läſt man ſie in ſiedenden Waſſer ein wenig kochen / hernach ziehet man ſie heraus und läſt ſie wol abtropffen / wickelt ſie hernach warm in ein weiſſes Tuch in unterſchiedliche Falten / um ihr Waſſer wohl aus zu trocknen. Hierauf beſtreuet man ſie mit Saltz (ſo ſie im Sieden nicht ſind geſaltzen worden) um ihnen einen beſſern Geſchmack zu geben. Wann ſolches geſchehen / ſo giebt man ihnen eine ordinaire Suppe oder Sauce, und läſſet ſie darinnen durchweichen ehe ihr ſie in die Schüſſel leget / die grünen Spitzen kehret ihr allezeit einwerts. Man fricaſſiret ſie auch / indem man ſie roh nach der Länge eines Finger-Gliedes bricht / und zwar fänget man von der Spitzen an / und bricht ſo lange fort bis man an das harte kommt / oder ſchneidet ſie in kleine Stücken / in Form als grüne Erbſen / welche man um ſelbige Zeit noch theuer kauffen muß; hernach fricaſſiret man ſie mit Waſſer / Speck / Fett / Marck oder Butter / ſaltzet und würtzet ſie nach Belieben; man thut auch endlich wol ſüſſen Rohm darzu / wo man eine dicke Sauce davon haben will. Die grünen Erbſen-Blätter zerhacket / geben ihnen einen Geſchmack / welcher den grünen jungen Erbſen gantz gleich iſt. Man ſtoſet ſie gantz zwiſchen zwo Schüſſeln mit obgemeldter Zubehörung und Fleiſch-Suppen / man kan auch das gelbe vom Lactuc darzu thun / um ſie zu vermehren / und alſo deren ſtarcke Krafft zu verſüſſen. Von allen **Aſperges Arten** bedecket man die Suppen und Olypodriden; ſo bezieret man auch den Schüſſel-Rand damit / wann ſie gar ſind / machet ſie auch zum Salat mit Oehl und Wein-Eßig zu.

**Specerey** vide **Gewürtz.**

**Specht** / Picus, ein alſo genannter Vogel / welcher aber wegen ſeines zähen Fleiſches wenig zur Speiſe genützet wird / jedoch ſeynd ſie im Winter am fetteſten / und laſſen ſich alsdann noch wohl genieſſen.

**Speck** vide **Schwein.**

**Speiſen** / werden in des Herrn Elsholtii Diæteticon eingetheilet: (1) nach

nach ihrer Beſchaffenheit/ (2) nach ihrem Unterſcheid/ und (3) nach denen vier Gradibus oder Staffeln/ nach welchen des Menſchen Unterhalt geſtiegen. Die erſte Eintheilung/ nemlich **die Beſchaffenheit der Speiſen** betreffend/ ſo ſaget bemeldter Author, daß weil alle uns nährende Speiſen aus zwey Stücken/ als einer Materia und Forma beſtehen/ ſo ſey leicht zu begreiffen/ daß zwiſchen den beyden Stücken/ und unſere Natur/ keine gar zu groſſe Ungleichheit oder Widerſpenſtigkeit/ ſondern vielmehr einige Analogie, und inſonderheit in der Materie eine ſolche Subſtantz/ welche zur Verwandelung recht bequem; in der Form aber etwas/ das unſerer Natur familiar oder gemein iſt/ erfodert werde. Die Krafft aber ſothaner Familiarität oder verborgenen Gemeinſchafft und Gleichheit/ leuchtet am meiſten herfür aus dem/ daß auch undauliche und ſchädliche Dinge einigen Thieren nicht ſchaden; Wie ſich z. E. die Wachteln an der Nieſewurtz/ die Staren an dem Schirling/ und der Eſel an Diſteln ergötzen/ welche Dinge aber der Menſchliche Archæus, nach Paracelſi und Helmontii Redens-Art/ nicht zwingen kan.

2. Bey der Speiſe ſoll theils die Beſchaffenheit des Magens/ die Zubereitung/ die Ordnung und Weiſe ſelbige zu nehmen/ theils auch die Menge/ die Ubung des Leibes/ die Idioſyncraſie (durch welche jemanden eine Speiſe angenehm oder widerlich iſt) in Acht genommen werden. Dannenhero kommt es/ daß obſchon zum Exempel ihrer zehen bey einer Mahlzeit einerley Speiſe eſſen/ dennoch unterſchiedene Wirckungen des Magens darauf erfolgen; Als: Daß etwan der Kohl und die Linſen den Leib bey einigen ſtopfen/ in andern löſen: Daß der Honig den Schleimhafften nützlich/ bey den Choleriſchen aber leicht zu Galle wird: Daß die Quitten und ſaure Birnen im Anfang der Mahlzeit ſtopfen/ nach der Mahlzeit aber laxiren: Daß einige vor Käſe/ Butter/ Aepfel oder einen Kalbs-Kopf groſſen Abſcheu tragen/ wie dergleichen mehr von Galeno lib. 1. de aliment. facult. c. 1. & lib. 11. c. 22. angeführet wird.

3. Diejenigen Speiſen ſeynd am beſten beſchaffen/ welche keinen zähen oder dicken Safft/ noch widerwärtige Eigenſchafften in ſich haben; welche leicht zu verdauen/ viel und gute Nahrung geben; nicht leicht verderben/ oder eine ſchädliche Qualität annehmen; nicht lange liegen bleiben/ ſondern leicht vertheilet werden/ und wenig Unrath hinter ſich laſſen.

4. Eine Wahl unter den Speiſen muß man nohtwendig anſtellen/ ſintemahl offenbar/ daß einem jeglichen nicht alles ohne Unterſcheid geſund ſey; Wer aber ohne behörige Wahl fortlebet/ wird ohne Kranckheit nicht bleiben. Ja/ der Unterhalt der Menſchen/ oder die Art zu leben/ hat ſo viel Krafft

Krafft / daß in gewiſſen Landſchafften Morbi Endemii daraus entſtehen; Wie dann ehemahls Egypten / und inſonderheit die Einwohner der Stadt Alexandria, weil ſie viel gekocht Mehl / Linſen / Schnecken / geſaltzen Fiſchwerck / Esels-Fleiſch / und dergleichen dick-ſafftige Speiſen / übermäßig genoſſen / der Elephantiaſi oder Auſſatz ſehr unterworffen geweſen. Bruyerinus lib. 1. de Re Cibar. c. 19. ſagt eben daſſelbe von denen Frantzoſen / welche in Languedoc und andern am Meer belegenen Orten wohnen. Was den Scharbock betrifft / regieret ſolcher / wegen vielen Gebrauchs der geräucherten und geſaltzenen Speiſen / faſt in allen Nord-Ländern / inſonderheit unter den See-fahrenden Schiff-Leuten. In den Alpen graſſiren die Kröpfe / wegen der ſchädlichen Waſſer / und ſo weiter.

5. Die Gewohnheit vermag in den Speiſen ſehr viel / alſo / daß etwas Gewöhnliches / ob es ſchon an ſich ungeſund / nicht ſchadet; Hingegen etwas Ungewohntes / ob es ſchon geſund iſt / ſchaden kan: Wie ſolches allbereit Hippocrates Sect. 2. Aphor. 50. und Sect. 1. Aphor. 17. angemerckt. Deswegen ſich diejenigen / welche das erſte mahl nach Indien reiſen / nicht zum beſten bey den Speiſen ſelbiger Provintzen befinden / obſchon dieſelben den Einwohnern gar wohl bekommen; Hingegen bezeugen auch die Scribenten der Indianiſchen Schiffahrten / daß die Americaner, als ſie von dem Getrayde und Früchten unſerer alten Welt gegeſſen / ſich anfangs gar übel dabey befunden. Gleicher geſtalt hat des groſſen Alexandri Heer in Indien durch die neuen Speiſen ſo viel Verluſt erlitten / daß er ein ſcharffes Verbot wegen einiger derſelben ergehen zu laſſen / genöhtiget worden; Hingegen hat die Gewohnheit bey etlichen ſo viel vermocht / daß ihnen auch Gifft nicht geſchadet / wie ſolches Martialis lib. 5. Epigramm. von dem Könige Mithridates bezeuget / da er ſchreibet:

> Profecit poto Mithridatis ſæpe veneno
> Toxica ne poſſent ſæva nocere ſibi.

Und Theophraſtus Ereſius in ſeinen Büchern de cauſis plantar. bezeuget: Es haben einige Leute gantze Handvollen Nieſewurtz gegeſſen / und habe ihnen doch nichts geſchadet.

6. Die Art zu leben im Eſſen / iſt bey allen Völckern nicht einerley. Wie die alten Teutſchen / Frantzoſen / Spanier / Perſier / Griechen und Römer gelebet / ſolches hat Joh. Bruyerinus lib. cit. c. 3. weitläufftig beſchrieben. Heut zu Tage hält man dafür / daß die Teutſchen und Engelländer groſſe Liebhaber ſind vom Fleiſch / die Holländer von Butter und Käſe / die Schweitzer von Milch / die Welſchen von Salat und Kräuter / die Frantzoſen von Baum-Früchten / die Spanier von Rettig / die Moſcowiter und Pohlen von Knoblauch und Zwiebeln / die Tartarn von

Pferde-Fleiſch/ und die Tapujer von Menſchen-Fleiſch.

Der Unterſchied der Speiſen wird genommen/ a modo Subſtantiæ, wie die Subſtantz oder das Weſen einer jeden Speiſe beſchaffen. Hieher gehöret (1) Cibus ſimplex, einfache Speiſe/ ohne viel Zuthat/ welche nach Plinii Meynung denen Menſchen am geſundeſten/ theils weil ſie von einer Subſtantz/ theils weil man auch davon nur zur Nothdurfft iſſet/ und alſo daher wenig Feuchtigkeit ſammlet. (2) Varius, mancherley/ welches aber zu verſtehen/ entweder/ daß die Speiſen ein gantz unterſchiedenes und ungleiches Weſen haben: Si miſces aſſa Elixis, conchylia turdis; Wenn man nemlich Geſottenes und Gebratenes/ Kramts-Vögel und Muſcheln/ Gebackenes und Sardellen, Obſt und Paſteten/ Senff und Butter-Milch; Ja/ ſo mancherley Speiſen/ die zu ihrer Verdauung gantz ungleiche Zeit erfodern/ durch einander iſſet/ welche durch ihre ſchädliche Dünſtigkeit groſſe Urſach ad Cruditates, zu rohen Feuchtigkeiten/ im Geblüt geben: Oder es iſt zu verſtehen von mancherley Speiſen/ die eine gleiche Subſtantz haben; welche Varietät dann nicht ſchadet/ weil wir ſehen/ daß auch die Ochſen auf einer Wieſen vielerley Kräuter/ und die Hüner nicht allein Gerſten/ ſondern auch Weitzen/ Roggen und ander Korn zugleich eſſen. Sothane Gleichheit der Speiſen wird von einigen der Geſundheit Befliſſenen ſo genau beybehalten/ daß ſie in einer Mahlzeit niemahls Fleiſch und Fiſche/ ſondern entweder Fleiſch allein/ oder Fiſche allein genieſſen; Jedoch mögen es wohl unterſchiedene Gattungen von Fleiſch/ und unterſchiedene Sorten von Fiſchen ſeyn. Wie dann die Römiſche Kirche/ als ſie den Unterſcheid der Fleiſch- und Fiſch-Tage in der Wochen geordnet/ ohne Zweifel unter andern Urſachen ihr Abſehen auf die Geſundheits-Regel/ den Menſchen zum beſten/ gehabt hat. (3) Euchymus, ſive boni ſucci, gute ſafftige Speiſen/ welche/ weil ſie in allen Stücken mittelmäßig/ gut Geblüt machen; Als da iſt zum Exempel: Brod/ Eyer und Wein. Hingegen iſt Cacochymus, ſive mali ſucci, bös-ſafftige Speiſen/ welche ſchädliche/ dicke/ ſchleimige/ zähe und Melancholiſche Feuchtigkeiten ins Geblüt bringen; Als: Enten/ Gänſe/ Schweine und Hirſche. (4) Polytrophus, wohl-nährende Speiſen/ welche viel rein Geblüt machen/ als Hüner und Kalb-Fleiſch; Oder Oligotrophus, wenig Nahrung gebende/ als Stock-Fiſch und Schollen/ welche wohl füllen/ aber wenig Blut geben. (5) Eupeptus, ſive cibus facilis concoctionis, verdauliche und dem Magen annehmliche Speiſen/ welche auch nachgehends durch den gantzen Leib leicht vertheilet werden/ als da ſeynd Rep-Hüner und dergleichen Geflügel; Hingegen Dyſpeptus

ptus, difficilis concoctionis, **Speiſen von harter / ſchwerer und unverdaulicher** Subſtantz / als alt Ochſen- und Hammel-Fleiſch / rohe Schincken und gedörreter Lachs. Cibus corrumpi facilis, **Speiſen / die zwar weich und voll-ſafftig / aber dabey rohe /** wie das Sommer-Obſt / welches in den Magen eine Fäulniß faſſet und verdirbet.

Der zweyte Unterſcheid rühret à quantitate her / und nach derſelben iſt (1) Cibus nimius, **wenn man ſich mit der Speiſe überfüllet /** und alsdann wird ſelbige entweder wohl verdauet / (aber das überflüßige Geblüt dräuet dem Menſchen Stich-Flüſſe und andere ſchwere Zufälle) oder ſie wird übel verdauet / und läſſet alsdann viel rohe Feuchtigkeiten nach ſich. (2) Cibus paucus, **wann man entweder gar wenig / oder wenig-nährende Speiſen genieſſet / oder etliche Mahlzeiten überſchläget /** durch welche Lebens-Art die Kräffte nohtwendig abnehmen. (3) Cibus moderatus, wann man **durch mäßigen Gebrauch der Speiſen** die natürliche Wärme / und die Symmetrie des Geblüts erhält / und keinen übrigen Unflaht ſammlet / worzu die Regel viel hilfft: Cum reliquiis famis, ſive cum nondum Satietas cœpit, de Menſa ſurgendum eſt; Man ſoll bey Tiſch nur ſo viel zu ſich nehmen / daß man beym Auffſtehen noch etwas Appetit übrig behalte.

Der dritte Unterſcheid entſtehet à qualitate facta (ſcilicet Relatione ad corpus temperatum, exemplo Galeni lib. 3. Aliment. c. 16.) nach welchen die Speiſen ſind (1) **Hitzig**, welche die dicke Feuchtigkeiten dünn machen / die zähen zertheilen / die Winde vertreiben / aber auch in den Choleriſchen die Galle vermehren; Oder ſie ſeynd **kalt** / welche zwar die Hitze des Magens und des Geblüts mäßigen / aber auch Anlaß zu Blähung geben; Oder **feucht** / dadurch die truckene Theile befeuchtet / und der Leib laxiret wird; **Trucken** / die zwar feſte Nahrung geben / aber ſchwer zu verdauen ſind / und Melancholiſche Feuchtigkeiten nachlaſſen. (2) **Dem Geſchmack nach** / nähren zwar **die ſüſſen Speiſen** wohl / aber ſie verurſachen in der Leber und Miltz Verſtopfungen: **Die Saltzigen** widerſtehen der Fäulniß / wenn man aber derſelben zu viel genieſſet / ſo verbrennen ſie das Geblüt / und erwecken ein Jucken in der Haut: **Die Bittern** ſpühlen ab / und zertheilen: **Die ſcharfſen Säffte** eröffnen was verſtopffet iſt / ſie mehren aber auch die Galle / und erwecken ſcharffe Dünſte: **Die Sauren** führen die groben Feuchtigkeiten von untenwerts ab; Hingegen / wann ſie zugleich auf ſüß ſich ziehen / lindern ſie den Bauch / und wann ſie ſich zur Herbe neigen / halten ſie an: **Die Herben** / wann ſie vor andern Speiſen genoſſen werden / ſtopfen anfangs / zuletzt aber laxiren ſie durch ihr Drücken.

(3) Gehören hieher Cibus medicamentoſus, denn gleichwie/ was bisher geſaget/ von ſolchen Speiſen zu verſtehen/ welche pure alimentoſi ſeyn/oder nichts Artzeneyiſches in ſich haben/alſo iſt auch eine Art Speiſen/ welche aus **nährenden** und Medicinaliſchen **Theilen** zugleich beſtehen. Solches erſcheinet aus Würckung der ſüſſen Pflaumen und Prunellen/ des Zuckers und dergleichen/ welche Dinge zugleich nähren / und zum wenigſten bey etlichen den Leib erweichen ; Alſo nähret der weiſſe Mohn-Saamen / befördert aber auch zugleich den Schlaff.

Den vierten Unterſcheid zeiget uns Præparatio, die **Zubereitung** / als nach welcher iſt (1) Cibus crudus, wie dann etliche Africaner bey dem Vor-Gebirge Bonæ Spei, und die Abyſſiner das Fleiſch rohe freſſen ; Auch iſt von den Tartarn bekandt/ daß ſie das rohe Pferde-Fleiſch im Reiten nur unter den Sattel legen/ und alsdann für ein gut Gericht halten ; Welches wir ihnen gerne laſſen wollen/ ſonderlich weil auf ein ſolch unordentlich Eſſen einige Kranckheiten nicht ausbleiben : Wie dann von den Abyſſinern die Hiſtorien bezeugen / daß ſie deswegen von Würmen ſo wohl in den Gedärmen/ als in den andern Theilen des Leibes ſehr geplaget werden. So iſt auch der ſeltſame Diogenes Cinicus, weil er einen Meer-Fiſch / Polypum, rohe aufgegeſſen / geſtorben. (2) Cibus aſſus atque toſtus, **am Spieß oder auch auf dem Roſt gelind gebratene Speiſen** / ſo wohl Fleiſch / als Fiſch/ ſind geſund / wiewohl ſie etwas truckene Nahrung geben ; Wann ſie aber zu ſehr gebraten oder verbrandt ſind / ſo machen ſie ſchwartze Galle. (3) Cibus frixus, **im Tiegel gebratene Speiſen** / ſind zwar von Geſchmack angenehm / aber hart zu verdauen/ machen leicht Verſtopfung/ einen Sodhafften Geſchmack aus dem Magen/ und verbrandtes Geblüt. (4) Cibus elixus & ſuffocatus, **geſottene Speiſen**/ ſind geſund/ und dienen ſonderlich zur Befeuchtung ; Aber **die Geſtoofften** ſind noch beſſer/ weil ſie durch und durch gleich gekochet werden : Daher ſie auch gute und leicht durchgehende Nahrung geben.

Der fünffte Unterſcheid kan genommen werden à tempore ſumendi, **von der Zeit zu ſpeiſen** / welche dann ſehr ungleich Cibus Meridianus & Veſpertinus, **das Mittags-Mahl und Abend-Eſſen** ſind die gebräuchlichſten/ wiewohl einige in 24. Stunden nur einmahl eſſen/ andere hergegen Jentaculum, **das Früh-Stück**/ und andere annoch Merendam, **das Veſper-Brod**/ hinzu thun.

Und ſo viel von denen Speiſen insgemein. Folget nun / wie alle dieſelbe ſich gar füglich in vier Claſſes eintheilen laſſen / als in ſolche die genommen ſeynd (1) ex Vegetabilibus ſive plantis, **von Erd-Gewächſen**. (2) Ex Quadrupedibus, **von vier-füſſigen Thie-**

Thieren. (3) Ex Avibus, von Vögeln. (4) Ex Piſcibus, von Fiſchen; Von jeder ihrer Art/ und fernern Eintheilung/ iſt unter ihren eigenen Benennungen gehandelt worden.

Iſt noch übrig / von denen Speiſen und Speiß-Arten unterſchiedliche Fragen zu erörtern/ unter welchen gleich den erſten Platz beziehet:

**Was man vor Speiſen erwählen ſoll?** Antwort: Wann man die Wahl haben kan/ ſo greifft man billig nach denen geſundeſten und temperirteſten Speiſen/ unter denen dann ein wohlgeſchmacktes Brodt das Vortrefflichſte iſt; Nechſt demſelben iſt unſerer Natur angenehm das Fleiſch der vierfüßigen Thiere / und des Geflügels/ ſamt dem was von ihnen kommt/ als die Milch und Eyer. Hiernächſt folgen die Fiſche und Früchte; Jedoch ſoll unter allen dieſen am erſten dasjenige erwählet werden/ was mit unſerer Natur am meiſten überein kommt/ das Böß-ſäfftige hingegen/ und welches böß Geblüt machet/ vermieden werden; Dann ob ſolche Speiſen gleich wohl verdauet würden/ ſo machen ſie doch in unſern Adern/ wann wir es gleich nicht mercken / böß Geblüt / und verurſachen mit der Zeit/ Fieber und andere Kranckheiten. Hingegen hat die Noth kein Geſetz/ und muß man zu weilen eſſen/ was da iſt / zumahl wann der temperirten Speiſen eine geringe Anzahl/ und endlich auch die Gewohnheit hinzu kommt / nach welcher lang-gewohnte Speiſen / ob ſie ſchon ſchlimmer / weniger als die ungewohnten ſchaden.

Die zweyte Frage iſt: **Ob einfache oder mancherley Speiſe geſunder ſey?** Wir antworten darauf: Daß die Vermiſchung mancherley Speiſen ſchädlich ſey / wann man Speiſen von gantz unterſchiedener Subſtantz und Qualität zugleich genieſſet; Im fall aber die Speiſen weder ihren Weſen noch ihrer Krafft nach / nicht gar ſehr unterſchieden / ſo iſt dieſe halbe Gleichheit vor eine Simplicität zu halten / nach welcher man in einer Mahlzeit von mehrerley Speiſen als von einer genieſſen kan.

Drittens wird gefraget: **Was bey der Quantität der Speiſen in Acht zu nehmen?** Hierüber meynen einige: Wann man ſich zur Tafel ſetzte/ ſo ſolte man eſſen ſo viel/ bis der Hunger völlig geſtillet ſey. Andere hingegen wollen/ man ſolle ſich nicht ſatt eſſen / ſondern mit einem Reſt des Hungers vom Tiſche auffſtehen; Allein / dieſes recht zu entſcheiden/ ſo iſt vornemlich auf viererley Acht zu geben; Als: (1) Auf die Speiſen ſelbſt. Alſo muß man von hart-daulichen Speiſen weniger als von weichen genieſſen. (2) Auf die Complexion des Menſchens. Alſo begehret ein temperirter Magen nicht mehr als er verdauen kan; Ein kalter hingegen mehr als er ſolte; Dahero/ wer mit einen ſolchen behafftet iſt / den

Appetit etwas abbrechen muß; Wer aber einen hitzigen und ſtarcken Magen hat/ kan wohl ſo lange an der Tafel ſitzen/ bis ſein Hunger völlig geſtillet iſt/ ſonſt wird ſolche Hitze dem Leibe ſelbſt abzehren. (3) Auf die Arbeit. Alſo gebühret denen/ die ſtarcke Bewegung haben/ mehr Speiſe/ als die Vitam Sedentariam, ein ſtill-ſitzend Leben führen. (4) Auf die Jahrs-Zeit; Wovon hernach in der Frage: **Woher es entſtehe/ daß man des Winters der Speiſe begieriger als im Sommer ſey?** ſoll gehandelt werden. Dieſes iſt allhier noch zu gedencken/ daß die Tunquiner, eine Nation in Oſt-Indien/ wann ſie zuſammen kommen/ ſich unter einander nicht fragen/ wie ſich der oder jener befinde/ ſondern/ wie viel er Mäßlein Reiß über die Mahlzeit gegeſſen; ſintemahl ſie dafür halten/ je mehr als ein Menſch Speiſe zu ſich nehmen könne/ je geſunder er ſey.

Die vierdte Frage iſt: **Woraus man ſchlieſſen könne/ daß man bey der Mahlzeit die rechte Quantität getroffen?** Wir antworten: Daß ſolches ex ipſo corporis ſenſu abzunehmen/ ſintemahl/ wann nach ſechs oder ſieben Stunden der Magen ledig/ und weder ein Auffſtoſſen noch böſer Geſchmack/ noch Schläffrigkeit/ noch Schwerigkeit der Glieder/ ſondern vielmehr eine zu allen Geſchäfften tüchtige Fähigkeit/ ſo wohl des Haupts als der andern Gliedmaſſen/ nebenſt einen neuen Anfang des Appetits vorhanden/ ſo darff man ferner nicht zweifeln/ daß bey der abgelegten Mahlzeit die rechte Quantität der Speiſe und des Trancks getroffen ſey.

Auf die fünffte Frage: **Wie man einen in der Speiſe begangenen Irrthum verbeſſern ſolle?** wird geantwortet: Daß/ im fall jemand entweder aus böſer Gewohnheit oder durch Reitzung niedlicher Koſt/ einen Exceſs im Eſſen begangen/ ſolcher nicht beſſer/ als durch Faſten und Abbrechung der Speiſe/ wie auch durch den Schlaff und eine lange Ruhe/ nicht aber durch Arbeit oder ſtarcke Bewegung verbeſſert werden könne. Qui bene concoxit ſagt Celſus l. 1. de Re Medica c. 2. mane tuto ſurget, qui parum quieſcere debet, & ſi mane ſurgendi neceſſitas fuerit, debet redormire, qui non concoxit, ex toto conquieſcere ac neque labori ſe, neque exercitationi, neque negotio credere. Derowegen iſt es ſehr dienlich denjenigen/ die öffters dem Eſſen zu viel thun/ daß ſie die Woche eine Mahlzeit überſchlagen/ oder doch nur ſparſahm eſſen/ damit die geſammlete Cruditates deſto beſſer verzehret/ und einige ſonſt nicht ausbleibende Kranckheiten verhindert werden.

Die ſechſte Frage iſt: **Warum man heiſſe Speiſe mit geſchloſſenen Munde leichter/ als mit offenen erdulden kan?** Antwort: Diejenig irrren/ welche den Mund/ wann ſie unverſehens etwas Heiſſes hineingeſteckt/

ſteckt/ offen halten/ und alſo die Hitze durch neuen Athem vermehren. Hingegen finden diejenige eine Linderung/ welche bey ſolchem Zuſtand den Mund zudrucken/ und den Athen an ſich halten/ ſintemahl die Hitze der im Munde verhandenen Speiſe/ durch dergleichen Verſchlieſſung deſto leichter gedämpfet und gemäßiget wird.

Siebendens: **Ob die Speiſe und der Tranck durch verſchiedene Röhren geleitet werden?** Antwort: Durch einerley Röhre/ nemlich/ per Oeſophagum, durch den Schlund.

Auf die achte Frage: **Ob die Speiſe oder der Tranck geſchwinder nähre?** wird geantwortet: Der Tranck iſt von Subſtantz dünne/ und gleichſahm ein Vehiculum der Speiſe; Weil er nun daher ſo viel leichter in die Glieder dringen kan/ als nähret er auch/ und erquicket deſto geſchwinder/ als die derbe Speiſe; Was aber die flüßige Speiſe und das Suppen-Werck an belanget/ weil deſſen Subſtantz dem Geträncke nahe kommt/ ſo kan es gleichfalls ſchnelle Nahrung geben. Wir verſtehen aber durch den Tranck/ Wein oder Bier/ nicht aber Waſſer/ als welches zwar kühlen/ und den Durſt ſtillen/ aber nicht nähren kan.

Die neundte Frage iſt: **Warum einige nach der Mahlzeit einen kleinen Schaur empfinden?** Wir antworten: Daß ſolches insgemein denen in den äuſerſten Theilen befindlichen Blut und Geiſterlein zugeſchrieben werde/ welche beym Anfang der Dauung/ und um dieſelbe zu befördern/ von dar ſich hinein nach den Magen-werts ziehen/ und durch ſolches Zurückziehen/ dieſes kurtze Schaudern verurſachen; Wiewohl Caſpar Bartholinus Sect. III. Controv. anatom. quæſt. 13. dieſe Meynung tadeln und behaupten will/ daß der Magen/ indem er die kalte Speiſe angreifft/ und mit derſelben gleichſahm ſtreitet/ einige kalte Dünſte/ in die nächſte Theile/ und dieſe ferner bis an die Haut ſendeten/ deswegen dieſelbe mit einem kurtzen Schauder (der/ wann er lange dauret/ vor ein böſes Zeichen gehalten wird) befallen würden.

Die zehende Frage iſt: **Woher es entſtehe/ daß man des Winters mehr begieriger zum Eſſen ſey/ als des Sommers?** Wir antworten: Daß die Kälte des Winters insgemein zur Urſache angeführet werde/ wie ſie aber ſolches zu wege bringe/ wird nicht von allen einerley ausgeleget. Etliche meynen/ ob ſolte die Kälte nicht allein äuſerlich zu den Magen eindringen/ ſondern auch durch den Athem angezogen/ endlich demſelben mitgetheilet werden. Nun kan man durch die Geſchicht-Schreiber und Erfahrung überzeuget/ nicht in Abrede ſeyn/ daß die Kälte nicht allein natürlichen/ ſondern auch über natürlichen Hunger verurſachet habe. Wie dann dem Bruto wiederfahren/ als er aus Macedo-

cedonien in Epirum des Gabinii Kriegs-Volck abzuhohlen / auf der Reiſe nahe bey Dirrachio war / ſo gar daß er Hungers halber in Ohnmacht fiel. Gleiches pflegt noch heutiges Tages denen/welche über die Alpes Rhæticas reiſen / zu begegnen / welche offt/ ehe ſie zwey Meilen fortkommen / ſich mit Speiſe zu erquicken genöthiget werden / wollen ſie anders die Reiſe nach der Erden überhoben ſeyn.

Daß aber die Kälte an und für ſich ſelbſt betrachtet / in den Magen die Däuung befordern / und dahero eine Begierde zu Eſſen machen ſolte / iſt nicht leicht zu glauben / wo anders wahr was Galenus ſchreibet / nemlich / die Kälte mache alle Glieder zu ihren Geſchäfften untüchtiger und unvermögender / benehme denenſelben ihre Empfindligkeit. Wie dann die von Kälte eingenommene Schenckel nicht viel auf der Linien zu dantzen werden geſchickt ſeyn; Auch pflegen erkaltete Finger auf den Inſtrument langſahm und ſchlechte Täntze zu ſpielen / und kan ja wohl dasjenige / welches die Empfindligkeit wegraubet / keine Erſetzung derſelben genannt werden: Nun iſt der Hunger eine Empfindligkeit des Mangels der Nahrung in den Magen / dennoch dünckt mir / daß dieſelben nicht ungereimt reden / welche die Kälte nicht gäntzlich auszuſchlieſſen / ſondern ſo weit anzunehmen ſey / vermeynen / indem ſie dem Magen beſchwerlich fället / (wie ſie denn allen Membranis nach Hippocratis Ausſpruch / widerlich und nachtheilig dieſelben zuſammen ziehet / und zu mercklicher Empfindligkeit anreitzet / gleichwie alle bittere und zuſammenziehende Sachen zu thun pflegen. In Betrachtung dieſes ſeynd auch etliche Medici zu weit gegangen / die dem Magen die ihm eingepflantzete Empfindligkeit gar haben wollen abſchneiden; vorgebende / es müſſe aus der Miltz nach geſchehener Däuung / ſtets eine ſolche Melancholiſche Materia den Magen-Mund berühren und zuſammenziehen / wann ein natürlicher Hunger entſtehen ſolle.

Hie beneben ſtelle ich andern zu bedencken anheim / ob man auch die Kälte eines mehreren Hungers Urſacherin nicht anziehen könne / indem die kalte Lufft eine Eigenſchafft hat / die Speiſe zu zertheilen / zu verzehren und auszuführen. Unſer Hippocrates eignet ſonſt dem Waſſer eine Krafft / Appetit zu machen zu / wird deswegen das Waſſer von ihm vorax oder verzehrend geheiſſen / welches nicht allein von denen / welche des Waſſers in dem Leibe genieſſen / ſondern auch die auf dem Waſſer ihre Hanthierung und Nahrung ſuchen / oder nahe dabey wohnen / anzunehmen / wie die Schiffer und Fiſcher / ja ein jeder ſelbſt / wann er an dergleichen Ort ſich aufzuhalten veranlaſſet wird / zur Gnüge empfindet. Auch iſt hierbey nicht zu vergeſſen / wann ſolche kalte Lufft einen allzu ſchleunigen und über natürlichen Hunger verurſachet /

chet/ wie auf denen Alpibus geſchiehet/ zu muthmaſſen/ es müſſe der Ort hierzu ein merckliches helffen/ und die daſelbſt hierzu dienende auffſteigende Dünſte mit der Lufft vereiniget werden. Wer dieſes läugnen wolte/ mag zu ſehen wie er Entſchuldigung anziehe/ warum eben in Alpibus Rhæticis man ſchwerlich über 2. Meile ohne Speiſe fortreiſen/ und in Norwegen und andern Nord-Ländern/ welche mit weit gröſſerer Kälte belegt werden/ man weiter ohne einiger Speiſe Genieß aushalten könne. Uber dem giebet die Kälte noch auf andere Art und Weiſe/ (indem ſie des Menſchen natürliche Hitze verſtärcket) zu mehrer Speiſe Annehmung Gelegenheit/ zwar nicht für ſich ſelbſt/ ſondern allein indem ſie ſich in die Schweiß-Löcher einfindet. Dann/ unleugbahr iſt es/ daß durch die Schweiß-Löcher aus unſerm Leibe ſtets etwas verrauche/ wie ſolche des Menſchlichen Leibes-erfahrne zur Gnüge erkennen/ weswegen der Menſch ſolches wieder zu erſetzen/ täglich Speiſe zu ſich nehmen muß/ ſollen anders die Kräffte nicht verringert werden/ oder gäntzlich verlöſchen. Die kalte Lufft nun verhindert/ daß die natürliche Hitze nicht ſo häuffig hinaus gehe und verſchwinde/ ſondern vielmehr ſich enthalten/ und in ſich ſelbſt vermehret werde. Gleichwie in einer Stuben die Fenſter die darinn enthaltene Hitze aufhalten; wolte man ſie eröfnen/ würde die Hitze leichtlich verſchwinden. Auf ſolche Weiſe erwärmen uns auch die Kleider und Betten/ je mehr natürlicher Hitze aber verhanden/ je bequehmer und eher gehet die Däuung für ſich/ und wird das Geblüt beſſer ausgearbeitet. Ein Exempel hat man an jungen Leuten/ deren natürliche Hitze in ihrer vollen Blüthe mehr Nahrung als der alten Leute/ bey welchen die Hitze mehrentheils erloſchen/ erheiſchet. Uber das hat es im Winter längere Nächte/ deren Dunckelheit ingleichen der natürlichen Hitze Ausgang hemmet; Soll anders nicht geläugnet werden/ daß das Licht zu Ausführung der Hitze bequehmer ſey; Zu dem geben die langen Nächte zu mehren Schlaffe/ und in demſelben zu beſſerer Ausarbeitung des Geblütes gnugſahme Anleitung; Daß aber die Kälte die Schweiß-Löcher verſtopfend der natürlichen Hitze Vermehrung mercklich befordere/ könnte weitläufftig dargethan und erwieſen werden/ wann nicht ſchon anderwerts davon Meldung geſchehen wäre.

Die eilffte Frage iſt: **Zu welcher Jahrs-Zeit man am meiſten eſſen dörffe?** Hippocrates lib. 3. de Rat. Vict. meynet/ man ſoll im Winter mehr eſſen/ und ſparſahmer trincken; Hingegen im Sommer ſparſahm eſſen/ und mehr trincken. Aber lib. 1. Aphor. 15. thut er noch den Frühling hinzu/ und ſagt: Ventres hyeme & vere ſunt natura calidiſſimi, & ſomni longiſſimi, iis igitur temporibus plus

cibi exhibendum; Dann/ weil die groſſe Höhlen des Leibes/ ſamt denen nährenden Partheyen/ ſo darinn enthalten/ zur Winter- und Frühlings-Zeit mehr natürliche Wärme haben/ ſo erfordern ſie alsdann auch mehr Nahrung. Die Salernitani haben von der Speiſe/nach denen vier Jahrs-Zeiten/ dieſes Tetraſtichon cap. 19. aufgezeichnet:

Temporibus veris modicum prandere juberis
Sed Calor æſtatis dapibus nocet immoderatis
Autumni fructus caveas, ne ſit tibi luctus
De menſa ſume, quantumvis tempore Brumæ.

Die zwölffte Frage iſt: **Ob es nöthig ſey/ in der Speiſe einige Ordnung zu halten?** Caſpar Bartholinus Sect. III. Controvers. Anatom. quæſt. 14. antwortet mit Nein/ und zwar darum/ weil die Dauung per modum Elixationis geſchehe. Gleichwie nun nicht daran gelegen/ welche Stücke ich zuerſt oder zu letzt in den Topf lege/ weil doch alles vermenget wird; Alſo gienge es auch in den Magen her/ als welcher ſich um die Speiſe zuſammen ziehet/ und aus harten und weichen eine Maſſam machet. Hingegen wollen andere behaupten/ daß zwar eine Ordnung zu halten/aber alſo/ daß die hartdauliche Speiſen zuerſt genoſſen werden/ damit dieſelbe auf dem Boden/ als woſelbſt die Hitze des Magens am gröſten zu liegen kämen. Noch andere halten/ und zwar mit beſtändigen Grund davor/ daß man die erweichende leicht-dauliche und geſchwind paſſirende Speiſen zum Anfange/ die anhaltende/ hart-dauliche/ und langſahm abgehende zum Beſchluß der Mahlzeit eſſen ſoll. Wañ man hingegen dieſe Ordnung verkehret/ und die ſchlupferige Dinge auf die harten ſetzet/ ſo pfleget der oberſte Magen-Mund ſchlapf- und ecklicht davon zu werden; Dann/ ob ſchon die Speiſen in währender Dauung ſich etlicher maſſen vermiſchen/ ſo iſt doch nicht zu glauben/ daß ihre Ordnung gantz und gar zerrüttet/ und das oberſte unten/ oder das rechte zur lincken kommen werde/ ſintemahl die ſchlechte Zuſammenziehung des Magens ſolche hefftige Verſetzung der Theile in denen genoſſenen Speiſen nicht mit ſich bringen kan; Jedoch iſt auch nicht nöthig/ daß man dieſe Ordnung gar zu ſcrupulöſe in Acht nehme.

Folget eine nachdrückliche **Speiß-Ordnung**/ welche uns die H. Schrifft vorſchreibet/ und dabey lehret/ ob und was geſtalt ein Unterſcheid der Speiſen zu halten ſey; Auch wie man derſelben ohne Aergerniß recht genieſſen könne/ beſtehend in 12. Bibliſchen Regeln; Darunter die erſte iſt:

**Daß den Gläubigen nichts unrein ſey**/ in der Epiſtel an dem Tit, 1, am Cap,

Dem

Dem Reinen iſt alles rein/ dem Unreinen und Ungläubigen aber/iſt nichts rein / ſondern unrein iſt beydes / ihr Sinn und Gewiſſen.

**2. Speiſe vor ſich ſelbſt machet niemand unrein.** Matth. 15.

Was zum Munde eingehet/das verunreiniget dem Menſchen nicht/ ſondern was zum Munde ausgehet / das verunreiniget den Menſchen. Item, mit ungewaſchenen Händen eſſen/ das verunreiniget den Menſchen nicht.

**3. Die Speiſe an ſich machet die Chriſten weder beſſer noch böſer.** 1. Corinth. 8.

Die Speiſe fordert uns vor GOtt nicht; Eſſen wir/ ſo werden wir darum nicht beſſer ſeyn / eſſen wir nicht / ſo werden wir darum nicht weniger ſeyn. Beſiehe hiervon mit mehren obangezogenes Capitel.

**4. Chriſten mögen alle Speiſen mit guten Gewiſſen eſſen.** 1. Corinth. 10.

Alles was feil iſt auf dem Fleiſch-Marckt / das eſſet/ und forſchet nichts/ auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet/ denn die Erde iſt des HErrn/ und was darinnen iſt.

**5. Sie ſollen ſich auch über Speiſen kein Gewiſſen machen.** Rom. 14.

Seelig iſt der ihm ſelbſt kein Gewiſſen macht / in dem das er annimmt; Wer aber darüber zweiffelt / und iſſet doch / der iſt verdammet / dann es gehet nicht aus dem Glauben / was aber nicht aus dem Glauben gehet / das iſt Sünde.

**6. Chriſten ſollen ſich ihrer Freyheit gebrauchen.** 1. Corinth. 10.

Warum ſolte ich meine Freyheit laſſen urtheilen von eines andern Gewiſſen; Dann/ ſo ich es mit Dancksagung genieſſe/ was ſolte ich dann verläſtert werden / über dem dafür ich dancke.

**7. GOttes Wort ſegnet denen Gläubigen alle Speiſe.** 1. Timoth. 4.

Speiſe hat GOtt geſchaffen zu nehmen mit Dancksagung dem Gläubigen / und denen / die die Wahrheit erkennen / dann alle Creatur GOttes iſt gut / und nichts verwerfflich / das mit Dancksagung empfangen wird/ dann es wird geheiliget durch das Wort GOttes und Gebet.

**8. Chriſten ſollen ſich mit Menſchen-Satzungen nicht verführen laſſen.**

So laſſet nun niemand euch Gewiſſen machen über Speiſe oder über Tranck / oder über beſtimmten Feyer-Tagen / oder Neu-Monden / oder Sabbather / welches iſt der Schatten von dem das zukünfftig war / aber der Cörper ſelbſt iſt in Chriſto.

**9. Wer mit Aergerniß und Unglauben iſſet / dann iſt die Speiſe unrein.** Rom. 14.

Lieber! verſtöhre nicht um der Speiſe willen GOttes Werck / es iſt zwar

alles rein / aber es iſt nicht gut dem/der es iſſet mit einem Anſtoß ſeines Gewiſſens; Es iſt viel beſſer/ du iſſeſt kein Fleiſch / und trinckeſt keinen Wein/ oder das/daran ſich dein Bruder ſtöſſet oder ärgert/ oder ſchwach wird. Haſt du Glauben / ſo habe ihn bey dir ſelbſt für GOtt.

**10. Chriſten mögen auch Götzen-Opfer eſſen / in ſofern ſie es unwiſſend thun/ doch ohne anderer Leute Aergerniß.** I. Corinth. 10.

So jemand von denen Ungläubigen euch ladet / und ihr wollet hingehen / ſo eſſet alles was euch vorgetragen wird/ und forſchet nicht / auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet; Wo aber jemand zu euch würde ſagen: Das iſt Götzen-Opffer/ ſo eſſet nicht/ um des willen der es anzeiget / auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet.

**11. Chriſten ſollen Grund und Urſache wiſſen/ warum ſie dieſes oder jenes eſſen oder nicht.** Rom. 14.

Ein jeglicher ſey in ſeiner Meynung gewiß / welcher auf die Tage hält / der thut es dem HErrn / und welcher nichts darauf hält/ der thut es auch dem HErrn; Welcher iſſet / der iſſet dem HErrn / dann er dancket GOtt / welcher nicht iſſet / der iſſet dem HErrn nicht / und dancket GOtt.

**12. Trinck und iß / und GOtt nicht vergiß.**

Ihr eſſet nun oder trincket/ oder was ihr thut / ſo thut es alles zu GOttes Ehre.

**Speiſen/geſaltzene/ vergifftete/ unnatürliche/Speiſen der Kinder/** vide jedes unter ſeiner eigenen Benennung.

**Speiſe-Kamer / Penarium,** Fr. *Garde Manger*, heiſſet derjenige Ort/ in welchen die Speiſen und Victualien, ſonderlich diejenige/ welche trucken ſtehen ſollen / verwahret und aufbehalten werden. Man leget ſolche Speiſe-Kammern nicht gerne weit von der Küchen an / und zwar inwendig ſo wohl aptiret/ daß man gleich eine jedwede Sorte, wo ſie hingehöret/ legen könne; Zu ſolchem Ende hat eine wohlverſehene Speis-Kammer eine gewiſſe Anzahl Schub-Laden/ mit allerley Zugemüſe von Linſen/ Erbſen/ Hirß/ und Wicken zur Maſtung der Tauben/ Weitzen vor die Hüner/ Heydel-Korn/ grob- und klahren Gerſten/ Reiß/ ſchönen Mehl und Mittel-Mehl/ allerley dürren Obſt / als Zwetſchen / Aepfel- und Birn-Schnitzen/ wie auch mit Saltz angefüllet; Imgleichen etliche noch andere Schub-Laden zu denen Unſchlitt-Lichtern.

Es gehören ferner herein etliche zinnerne oder auch nur höltzerne Büchſen zu dem geſtoſſenen Zucker und gemahlenen Gewürtz / als Ingwer/ Pfeffer/ Negelein / Cordamomen / Saffran/ Muſcaten-Blüh / deren letztere nicht viel auf einmahl geſtoſſen werden ſolle/ die

die Muſcaten-Nüſſe und das Zimmet in Vorraht gar nicht/ wiewohl man ſie gleichwohl in dergleichen Büchſen annoch gantz in die Speis-Kammer zur Hand zu ſtellen gewohnet iſt.

Nebſt denen zinnern Gewürtz-Büchſen hat man auch in den Speiſe-Kammern zinnerne/ oder in Ermangelung derſelben/ erdene Butter-Tiegel/ ſo wohl zur friſchen Koch- als auch eingeſaltzenen Butter / wiewohl dieſe letztere in erdenen Geſchirren weit beſſer aufgehoben wird. So ſoll man auch von friſchen Schmaltz und guten Baum-Oehl allezeit etwas in der Speiſe-Kammer bey Händen haben/ damit man nicht deshalben jedesmahl in das Speis-Gewölbe oder den Keller zu lauffen genöthiget ſey; Und weil die Speiſe-Kammern auf den Seiten gemeiniglich um und um mit Brettern Geſimſen verſehen / als pflegt man ſie mit allerley Gattungen/ groß- und kleinen/ tieff- und flachen / aus Porcellain gemachten Schalen / zu mancherley Gebrauch zu beſetzen/und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen.

Auf den Geſimſen ſtehet die Seiffe/ in viereckigte Stücke geſchnitten / aufgeſtellet / damit ſie deſto beſſer ertrocknen / wie auch etliche Schachteln von gedörreten Morgeln, Champignons, ausgetrockneten Spargel und Artiſchocken-Stühlen / dürren Hagebutten/ Kirſchen/ Prunellen/ oder auf dergleichen Art zugerichteten geſchälten Pflaumen und Zwetſchen/dürren Lohrbeern/ Majoran/Salbey/Rosmarin/ zu allerhand Brühen und Saucen zu gebrauchen. Die übrige noch leere Geſimſen werden mit Zucker-Hüten beſetzet.

Uber dieſes alles gehöret noch in eine Speis-Kammer ein gutes Schnitt-Meſſer/ das Gewürtz und andere harte Materialien damit zu ſchneiden / eine Gewürtz-Mühl/groß- und kleine Roll-Höltzer / Paſteten- und Raviolen-Rädlein/ höltzerne Sprützen/mit ihren darzu gehörigen Stern / wie auch allerley Modell und Formen zu unterſchiedlichen Gebackenen ; Vor allen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgeeichtes Gewicht.

Das Speis-Gewölbe muß von allen dieſen jetzt-beſchriebenen mit einem weit gröſſern Vorraht und noch mit vielen andern Sachen dazu verſehen ſeyn ; Und ſolchem nach die fleißige Haus-Mutter ausrechnen/was ſie das Jahr über beyläufftig von dieſem und jenem zu verbrauchen nöhtig habe/ und ſodann ein Vorraht zu rechter Zeit/ wann es gut und wohlfeil/ nicht aber wann es annoch rahr und theuer iſt / einkauffen laſſen.

Was das Zugemüſe betrifft/ gehöret ſolches/ſamt dem Mehl/ nicht in das Speis-Gewölbe/ weil man gar ſelten ſo trockene Gewölber findet/ darinnen es nicht anlauffen/ und ſodann einen widrigen Geſchmack anziehen ſolte / ſondern an einen trockenen Ort/ in eine

Neben-Kammer / oder aber in einen beſondern Verſchlag oben auf dem Boden / wohin man auch das (in groſſen mit Schlöſſern verwahrten Fäſſern oder verſperreten Kiſten befindliche) dörre Obſt ſetzen / und als einen guten und nützlichen Vorraht aufbehalten kan.

Hauptſächlich aber gehören in das Speis-Gewölbe einige Scheiben oder Tonnen mit Saltz / welche man aber nicht ſo bloß auf den Erd-Boden / ſondern auf ein paar Scheiter-Holtz ſtellen ſoll / daß ſie unten hohl ſtehen / und das Saltz nicht flieſſend werde und ausrinne. Die Unſchlitt-Lichter ſoll man Centner-weiſe / ſonderlich wo ein aus vielen Leuten beſtehendes Haushalten iſt / bey Händen haben / und ſo wohl dicke / mittelmäßige als dünne fein ſortiret / in einen alten Schranck oder vor den Mäuſen wohl verwahrten Kiſten aufbehalten.

Das Gewürtze gehöret in Schächteln oder Säcke / und muß man ſonderlich den Saffran wohl verwahren / zu welchen viele verſtändige Frauen etliche kleine Zwiebeln zu legen gewohnet ſind / und glauben / dadurch zu verhindern / daß er nicht ſo ſtarck verrieche; Ich bin aber verſichert / daß die Zwiebeln allein wenig helffen würden / wann man nicht den Saffran erſtlich in einer trockenen Rinder-Blaſe oder ledern feſt verbundenen Sack / und ſodann in einer bleyernen Büchſe oder Schachtel zugleich verwahrete.

Der Zucker gehöret nicht weniger in verſperrete Kiſten oder Fäſſer / weil die gefräßige Mäuſe ſelbigen ſehr nachtrachten / und die Hüte ſo künſtlich auszuhohlen wiſſen / daß das blaue Papier / mit ſeinem Faden umbunden / unverrucket ſtehen bleibet / nicht anders / als ob der Zucker noch unverſehrt darinn befindlich wäre. Das Baum-Oehl wird in Zinnernen weiten und mit dazu gehörigen Deckeln verſehenen Gefäſſen / das friſche ausgelaſſene Schmaltz aber am beſten in beſondern aus Eichen-Holtz gemachten / und mit Reiffen von dem Böttger oder Büttnern wohl-gebundenen Kübeln und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorraht hingegen / ſo wohl der friſchen als geſaltzenen / gehöret beſſer im Keller / oder ins Speis-Gewölbe; Eben dieſes verſtehet ſich auch von denen im Saltz-Waſſer und Eßig eingemachten Gurcken / Cappern / Oliven / Kühnſchroten oder Geniſtel / Spargel / Artiſchocken / Wegwarten / Stachelbeeren und rothen Rüben.

Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säffte / welche in ſtarcken und weiten Zucker-Gläſern / oder aber ſteinern Tiegel aufbehalten / und entweder / nebſt denen vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten / in einen beſonders dazu zugerichteten Behalter verſchloſſen / oder aber in gewiſſe Repoſitoria ordentlich mit angeklebten Zetteln / was in jeder Büchſe enthalten ſey / aufgeſtellet werden /

den/ damit man nicht lange nach einem und dem andern zu ſuchen habe.

Inſonderheit werden in dem Speis-Gewölbe aufgehoben allerley Fiſch-Waaren/ als marinirte und eingemachte Fiſche/ oder nachdem es an der Zeit iſt/ Pricken oder Neunaugen und Heringe/ ſo wohl friſcher als geſaltzener und geräucherter Lachs/ Picklingen/ Plateiß und Halb-Fiſche/ Stock-Fiſche/ Laberdan.

Oben an der Höhe des Speis-Gewölbes findet man gemeiniglich groſſe eingemaurete eiſerne Hacken und Ringe/ zu dem Ende/ daß man an ſelbige höltzerne mit groben Tuch überzogene Gehäuſe/ um Käſe/ Butter/ und andere dergleichen Sachen/ vor den Mäuſen und Ratzen darinn zu verwahren/ anhängen könne/ oder auch runde weite um und um mit krum-aufgebogenen Hacken verſehene Fleiſch-Ringe/ das gedörrete und aufgetrögte Fleiſch/ Zungen/ Schincken ꝛc. daran zu hangen. Wo man das Brod im Hauſe zu backen gewohnet iſt/ hat man in dem Speis-Gewölbe eine beſondere Brod-Hänge/ worauf man die Laibe zu legen/ ſelbige auch nach und nach hinauf zu tragen/ und zu eſſen pfleget.

**Speiſe-Meiſter / Promus Condus,** Fr. *Dépenſier*, iſt derjenige/ welcher in groſſen Haushaltungen und Communitäten/ bey Hoffhaltungen und Hoſpitälern/ die Speiſen zu verwalten unter Händen hat/ ſelbige roh in Empfang nimmt/ folglich an die Köche wieder austheilet/ und ordentliches Tag- und Küchen-Regiſter/ wie auch Einnahm- und Ausgab-Rechnungen darüber hält/ was von voriger Woche oder Monat Beſtand an Victualien geweſen/ friſch dazu gekauffet/ von denen Aemtern eingekommen/ und wieder auf dieſen oder jenen Tiſch verſpeiſet worden. In groſſen Communitäten und Hoſpitälern hat er alle darinn ſeyende Arme und Krancke gantz allein mit Speiſe und Tranck zu verſorgen/ da, ihm dann entweder ein Gewiſſes von denen Armen-Haus-Vorſtehern oder Proviſoribus wöchentlich vor jede Perſon zugeleget/ oder auch daſſelbe auf Rechnung geſetzet wird. In dem erſten Fall wird ihm ein gewiſſes Reglement, nach welchem er capituliren muß/ vorgeſchrieben/ wie die Arme und Krancke von Mahlzeit zur Mahlzeit/ Mittags und Abends/ ſollen geſpeiſet werden/ wobey er dann ſeinen Uberſchlag zu machen hat/ ob er mit dem Gelde/ welches ihm wöchentlich auf die Perſon gegeben wird/ vorgeſchriebener maſſen nach zu ſpeiſen/ auskommen könne/ oder nicht.

Speiſe-Meiſters werden auch an einigen Orten die Anſchaffers genennet/ welche bey Bürgerlichen und andern vornehmen Hochzeiten das Eſſen und Trincken/ und die Bedienung der Gäſte beſorgen müſſen/ wie wir dorten beym Johanne am 2. von dem Speiſe-Meiſter zu Cana in Galilæa leſen/ daß

er und andere ſeines gleichen gewohnet geweſen / zuerſt den guten Wein / und wann die Gäſte truncken worden ſind / alsdann den geringern aufzugeben ; Daher er ſich über das Wunder-Werck unſers Heylandes um ſo viel mehr verwundern müſſen / als er gekoſtet / daß das von ihm zu Wein gemachte Waſſer in einen ſo ſtattlichen Wein verändert worden. Ein mehres von der Speiſe-Meiſter ihrer Function, vide unter dem Wort **Küchen-Schreiber.**

**Speis-Opfer** / vide **Opfer.**

**Speis-Ordnung** / vide **Speiſe.**

**Speis-Quartier**, wird dasjenige genennet / in welchem der / ſo keine eigene Haushaltung hat / täglich ein- oder zweymahl hingehet / und ſich darin vor Geld entweder an der ordinairen Tafel / vor ein Gewiſſes vor die Mahlzeit / tractiren läſſet / oder nach Belieben an Speiſe und Tranck bald vom Geſottenen oder Gebratenen / wie in denen Gahr-Küchen geſchiehet / ſich langen läſſet / und alsdann Teller- und Portions-weiſe ſolches bezahlet.

**Speis-Röhre** / *Oeſophagus*, vide **Hals.**

**Speiſe-Sahl oder Stube** / Cœnaculum, Fr. *Refectoire*, iſt dasjenige groſſe Gemach / in welchem Tafel gehalten wird / und welches an Fürſtl. Höfen bey groſſen Feſtins zierlich pflegt ausgeſchmücket zu werden / wovon ein mehres unter dem Worte *Inventiones* zu leſen.

**Sperlinge** / **Paſſeres**, haben ein ſchwer zu verdauendes truckenes und hitziges Fleiſch / welches zur Unkeuſchheit / ſo man deſſen häuffig genieſſet / reitzen kan.

**Spiegel-Kuchen**; Solche zu verfertigen / ſo laſſet die Butter in einer Schüſſel ſchmeltzen / ſchlaget die Eyer entzwey / und laſſet ſie unzerbrochen darein fallen / leget auf jeden Dotter etliche Körner Saltz / und reibet Muſcaten darüber / gieſſet auch einen Tropffen Weinbeer-Safft darzu; wollet ihr ſie umſtürtzen / ſo könnt ihr ſolches thun / wann ſie beginnen ſich zu binden. Wo es euch beliebt könnet ihr auch ein Rühr-Ey daraus machen. Wann ihr die Eyer in gebratenen Schaafs-Keulen-Safft gantz ſchlaget / oder durcheinander rühret / ſo thut Muſcat daran; und dieſes ſind alsdann die Eyer welche man *à la Hugenotte* nennet. Es können auch die Eyer in allerhand Brühe / als von Aſperges / Erd-Schwämme und andere geſchlagen werden / weil ſie den Geſchmack angenehm machen. Auch ſchläget man die Eyer auf ſiedend Waſſer / darnach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und machet eine ſolche Brühe daran / wie an die Spiegel-Kuchen / entweder mit geprägelten Zwiebeln / oder aber mit

Senff/welcher mit Wein-Eſſig durch-gerühret worden iſt. Die Medici halten dafür/ daß dieſe Art/ Eyer zu ſieden die allergeſundeſte ſey; man müſſe aber gantz keine Brühe daran machen. Man ſchläget ſie auch in braune Butter/ in eine Pfanne/und machet eben ſolche Brühe daran/wie an die harten/ und in Scheiben zerſchnittene Eyer geſchicht.

**Spinat/Lapathum Hortenſe ſeu ſpinachia ſemine Spinoſa,** Fr. *des Epinards*, **gemeiner Spinat**/ neben welchen man auch noch hat ſpinachiam ſemine non ſpinoſam ſpinachiam nobilem & primam **edlen Spinat**/ deſſen Saame glat/ und wann er noch am Kraut in der Blůhte/ den rohten Erdbeern gleich iſt.

Dieſes Kraut iſt kalt und feucht im 2. Grad/welche Feuchte ſich im Kochen genugſam hervor thut/ indem man es faſt ohne Waſſer kochen/ weil es Waſſer genug von ſich giebet.

Es iſt bey nahe das zärteſte unter allen Mueß-Kräutern/ und welches den gröſten Theil des Jahrs genützet werden kan/ wie dann Hüner-und Lamm-Fleiſch mit keinem Kraut bequemer als mit **Spinat** gekochet werden können/ welche Brühen alsdann nicht allein dem Leib erweichen/ ſondern auch mit Zuthuung eines Saurampfers denen Febricitanten eine gute Kühlung geben. Die beſte **Spinat** wird im Winter gepflůcket/ wie man ſie dann auch den gantzen Winter über ſchneiden kan. Wann man ſie zurichten will/ muß man ſie erſtlich wohl verleſen/ hierauf waſchen/aufſieden/austropffen/ausdrucken/und wann man will/klein hacken/ darnach ſelbige mit dem ſechſten Theil Sauerampfs/ oder in Ermangelung deſſen mit unreiffen Weinbeer-Safft/oder Verjus vermiſchen/ und viel Butter daran thun/ darnach Saltz und Würtze nach eines jeden Geſchmacks. Wollet ihr auch kleine Roſinen oder Corinthen daran thun/könnt ihr ſolch Gericht damit verbeſſern; ſeyd aber bedacht ſolches auf einem gelinden Feurlein zu kochen/ und offt umzuwenden/daß es nicht anbreñe. Wolt ihr die Butter erſpahren/ weil viel darzu gehöret/ ſo gieſſet die erſte Brühe von den weiſſen Erbſen daran/ dann ſie iſt ſehr gut. Das geprägelte Brod leget man unter ſolche Spinagie, und beſtreuet die Schüſſel mit geriebenen Brodte.

**Sprichwörter und Redens-Arten bey Mahlzeiten und Gaſtereyen:** Intra legem epulari. Das iſt: Weniger Gericht zu Tiſch bringen/ als man wol denen Policey Geſetzen nach thun dörffte. Cic. l. 9. ad Pœtum.

In alea atque Vino, vel in joco atque Vino eſſe. Damit würde angedeutet daß nunmehro die Mahlzeit vorbey/und man nicht mehr eſſen/ſondern nur trincken und in Brett ſpielen thäte.

Vivamus moriendum eſt, war ein Auffmunterungs-Wort der Epicurer, die das gegenwärtige Leben / ehe ſie noch ſtürben gern recht gebrauchen wolten.

Ita brevi omnes futuros, pflegten die Egyptier zu ſagen / wann ſie bey Anfang ihrer Mahlzeiten ihren Gäſten ein Todten-Geripp oder Sceleton vorzeigten.

Vivas græcè Zyſias! wurde demjenigen zugeruffen / der einen vollgeſchenckten Becher ohne abſetzen ausleeren kunte.

Naturam violare turpe eſt ei, qui tendit ſupra naturam, quum etiam ſæviſſimæ ferarum per naturam ſciant, quæ ipſis ſint fugienda & verò ea ſtudioſe fugiant, utinam igitur homines ferino ſaltem more vivant in nonnullis, ut in cibis, potu, ſomno capiendo. Das iſt: Wer über die Gebühr iſſet / trincket und ſchläft mehr als ſeine Natur erfordert / der iſt ärger als ein Vieh / dann ſolches thut nicht mehr in dergleichen Dingen als es nöhtig hat.

Verè officioſus eſt, qui & ſuæ & alienæ valetudini conſulit. Der iſt recht höfflich / und meynet es gut mit ſeinen Gaſt / der ihn nicht ſo vollſäufft / daß er hernach franck davon wird.

Honos inebriandi eſt incantamentum obbruteſcendi. Wer einen andern durch vollſauffen will eine Ehre anthun / der thut ihn vielmehr eine Schande an / indem er ihn zum Vieh dadurch machet.

Qui ſimpliciſſimè vivunt, iidem & ſuaviſſimè & tutiſſimè. Die ſparſam in Eſſen und Trincken leben / die ſeynd am geſundeſten.

Vinum vincit ſtultos, viri ſapientes vinum. Der Wein wirfft zu Boden die Narren / kluge Leute aber überwinden den Wein.

Funeſtus eſt ſtatus Reipublicæ quam Luxuria invaſit, via ſcilicet ad interitum. Das Land oder Stadt in welchem ſtarck banquetiret / gefreſſen und geſoffen wird / iſt von ſeinen Untergang nicht weit entfernet.

Quantum ſupervacuæ Curæ corporis impenditur, tantum animi robur minuitur. Jemehr man den Leib pfleget / jemehr nimmt der Verſtand ab.

Indigni ſunt ut vivant, quorum non eſt alia cura, quam ut corpori vivant. Der iſt nicht werth daß er lebet / welcher nichts anders thut als ſeinen Leib zu pflegen.

Cavenda eſt inter pocula omnis levitas per quam ſuſpectari poſſumus, tanquam minus religioſè de religioſis ſtatutis ſentientes. Wer noch irgends den Schein eines guten Chriſten haben will / der hüte ſich daß er bey einem Gelage nicht leichtſinnige Reden von der Religion führe.

Parvo fames, magno conſtat faſtidium. Der Eckel über eine Speiſe koſtet mehr als der Hunger oder das Verlangen darnach / z. E. der ſich am

Rebhüner/ Auſtern/ oder andern Delicateſſen hat überdrüßig gegeſſen/ den hat es gewiß ſchon mehr gekoſt/ als der erſtlich Appetit darnach hat.

Non idem eſt ſalubre & ſapidum. Nicht alles was wohlſchmecket iſt darum geſund.

**Sprott**/ Sardina fumo indurata; iſt eine Gattung von kleinen geräucherten Sardellen, ſie ſind fett wie die Speck-Bücklinge/ aber am Fleiſch zärter/ jedoch darum nicht viel geſunder; viele eſſen ſie roh/ oder auf den Roſt gewärmet. Wann ſie alt werden/ ſo nehmen ſie wegen ihrer Fettigkeit einen ſehr ſeltzamen Geſchmack/ und widerlichen Geruch an/ ärger als die veraltete Bücklinge/ das Fleiſch fällt auch alles von den Gräten ab.

**Spühlen**/ heiſſet etwas mit Waſſer oder Wein/ oder einem andern gemiſchten Liquore reinigen/ als da werden die Trinck-Geſchirr mit reinen/ kalten und friſchen Brunnen-Waſſer/ und damit die fette Flecken deſto beſſer ausgehen/ mit Saltz oder Aſche/ ſonderlich die Gläſer erſt gerieben/ und alsdann mit Waſſer ausgeſpühlet. Wie hochnöthig das Mundſpühlen/ zur Verhütung der Mund-Fäule und andern Zähn-Gebrechen/ des Morgens und nach der Mahlzeit ſey/ iſt unter dem Worte **Zähn** zu erſehen/ und zur Ausſpühlung des Mundes halb Waſſer und Wein recommendiret worden. Das gebrauchte Küchen-Geräth wird mit Lauge/ die von heiſſen Waſſer und Aſche gemacht wird/ gleich nach der Mahlzeit von fleißigen Köchinnen wieder aufgewaſchen/ oder wie es einiger Orten genennet wird/ geſpühlet. Dahero das Gefäß/ in welchen ſolches geſchiehet/ die Spühl-Gelte/ das Waſſer aber das Spühl-Waſſer/ oder Spühlig genennet wird. Wie das Zinn und Meßing Zeug zum Prunck zu reinigen und abzuſpühlen ſey/ vide unter dem Worte **Scheuren**.

**Stachel-Beer**/ Groſſularia oder Groſſelles; ſind eigentlich dreyerley Arten/ als (1) Groſſularia ſpinoſa ſylveſtris, vulgaris, uva criſpa, uva ſpina, **kleine Stachel-Beer.** (1) Groſſularia ſpinoſa ſativa, majore fructu, **Spaniſche Stachel-Beer**/ welche ungleich gröſſer und lieblicher. (3) Groſſularia ſpinoſa ſativa altera foliis latioribus fructu obſcure purpuraſcente, **braune Stachel-Beer**/ welche an Gröſſe denen Spaniſchen gleich/ aber an der Farbe unterſchieden. Vor ihrer Reiffe ſind ſie herb und zuſammenziehend/ alſo daß man ihr Temperament in den 2. Grad der Kälte und Truckne ſetzen kan/ wann ſie aber ihre völlige Reiffe und Süſſe erlanget/ ſo ſeynd ſie ſchon gelinder/ jedoch allzeit dabey ihrer Saurigkeit halber etwas anhaltend/ auſſer dem daß man ſie noch

roh oder an Fleiſch und Fiſch gekocht ſehr wohl nutzen kan; ſo werden ſie auch mit Zucker oder zu einer Compoſte, oder auch trucken eingemacht/ und zwar folgender geſtalt: Man ſchneidet denen **Stachel-Beeren** das Zäpff-lein und den Stengel ab/ läſt ſie auf-ſieden/ und wann ſie ausgetrocknet ſind/ wieget man ſie ab/ und condiret ſie in einen Sode/ ein halb Pfund Zu-cker zu einen Pfund ſolcher Frucht iſt gar genug/ ſelbiger einen annehmlichen Schmack zu geben.

**Stadt-Leben**/ ob es beſſer als das Land-Leben/ vide **Land-Leben.**

**Stahren** oder **Sprehn**/ Lat. Sturnus, ſind mancherley Ge-ſchlechts, und gleichen faſt einer Amſel/ werden/ ſo lange ſie jung ſeyn/ von den gemeinen Mann gegeſſen/ die alten aber kommen wegen ihres widerlichen Beyſchmackes auf keine vornehme Tafeln; Sie ſollen ſich/ wie Albertus Magnus ſchreibet/ von Küh-Miſt neh-ren/ daher man ſie Pamphagos nen-net/ ja gar den Cicutam oder Schir-ling/ der ſonſten dem Menſchen ein Gifft iſt/ ohne Schaden freſſen/ vor al-len aber ſtellen ſie den Wein-Beeren und Oliven ſehr nach/ daher ſie auch zur Zeit der Wein-leſe am fettſten ſeyn.

**Sticherling** / Pungitius Aculeatus, Spinachia, hat den Nahmen von etlichen Stacheln damit die Natur dieſen Fiſch am Bauche und den Rücken verſehen; ſie ſind kaum 2. Zoll lang und ſchlecht von Ge-ſchmack/ daher ſie ſelten auf vornehme Tafeln kommen.

**Stint** / Aphya lacuſtris, iſt ein ſchuppigtes Fiſchlein/ drey Zoll lang/ und einen halben breit/ der Rü-cken iſt dunckel-grau/ aber es ſpielet da-durch eine ſchöne licht-blaue Farbe/ der Bauch gläntzet gantz weiß/ der Kopff iſt zugeſpitzet/ und die Unter-Lippe etwas länger als die oberſte; wañ man die beyde aufthut/ ſo iſt die Oeff-nung des Mundes nicht rund/ ſondern faſt viereckigt; Floß-Federn haben ſie zwo an den Kiefen/ zwo mitten am Bauch/ eine unten am Bauch/ eine auf dem Rücken/ und der Schwantz iſt geſpalten. Unſere Fiſcher halten da-vor/ daß der **Stint** das gantze Jahr über in dem Grunde ſtecke/ und deswe-gen keiner gefangen würde; Zur Leich-Zeit aber im Mertz begiebet er ſich in die Höhe der Seen und Ströhme/ da er alsdann Hauffen-weiſe ziehet/ wie die ſchwermende Bienen/ alſo daß man ſie mit Mulden ſchöpffen/ und faſt gantze Kahne damit anfüllen kan.

Ihr Fleiſch verdienet wenig Lob/ denn ob ſie ſchon das Anſehen von Apuis marinis, oder auch von kleinen Sardellen haben/ ſo mangelt es ihnen doch an der Fettigkeit; über dem haben ſie einen widerlichen Geruch / und möchte der Nahme **Stint** wol von **ſtincken** entſproſſen ſeyn. Daraus dann leicht zu ſchlieſſen/ daß ſie unter

die geſunde Fiſche nicht gehören. Sie ſind die wohlfeyleſte auf dem gantzen Marckt / und gehören vor die armen Leute; wiewol dennoch die Reichen ſie zuweilen aus Neuligkeit auch koſten / ſonderlich wann ihnen im Sieden durch Weggieſſen des erſten Waſſers der Geſtanck etwas benommen / und ſie hernach mit einer ſauren Brühe abgemachet werden. Auch wird ihr Geſchmack verbeſſert / wann man vor dem Abkochen ihnen die Köpffe abreiſſet / und zugleich die Därmlein auszie het.

**Stock-Barſch** / vide **Barſch.**

**Stockfiſch** / Onos, Oniſcus, Aſellus, **Meer-Eſel** / etwann im Lateiniſchen darum alſo genannt / weil dieſer Fiſch / wann er aufgetrucknet iſt / mit den Eſeln eine gleiche Farbe hat / oder / weil ſie träge ſeyn / und in der Tieffe des Meers lange Zeit des Sommers verborgen liegen / daß man ſie nicht wohl fangen kan. Plinius nennet die groſſe Art Bacchos, vielleicht darum / weil ſie dem Gott Baccho vor dieſen gewidmet geweſen / oder weil der Bauch an ihnen / wie bey manchen Sauff-Bruder dick und abhangig iſt. Die Frantzoſen heiſſen ſie *Merlus*, quaſi Maris Lucios, **Meer-Hechte** / weil ſie eben ſo freßig und allerhand Art Fiſch verſchlingen.

Wann er friſch auf denen Holländiſchen und Holſteiniſchen Küſten gefangen wird / heiſſet er **Cabliau** / eingeſaltzen und an der Lufft getrucknet / **Laberdan** / oder weil das trocknen meiſtens auf denen Klippen geſchiehet / **Klippfiſch** / und ſo er gantz hart in der Lufft abgetrocknet worden (alſo daß man ihn erſt mürb klopffen muß) **Stockfiſch.** Wiewol einige in der Meynung ſtehen / daß alle dieſe jetzt erzehlte Fiſche unterſchiedlicher Arten ſeyn / ſo können ſie doch gar füglich / ſo lange ſie friſch ſeyn / unter den Nahmen **Cabliau** begriffen werden; Welchen die alten Römer ſo gar hochgehalten / daß ſie ihn auch nach dem Stöhr die nechſte Stelle zugeeignet. Galenus bezeuget / daß / wann die Cabliau ſich in einer reinen See aufhalten / und alſo reine Nahrung genieſſen / daß ſie alsdann an Gütigkeit des Fleiſches mit denen Saxatilibus oder Fels-Fiſchen ſtreiten. Sonderlich iſt dieſer Ruhm denen **jungen Cabliauen** oder **Bolchen** zuzulegen / als welche wegen der Jugend viel zärter Fleiſch haben / auch gebühret er gleichfalls dem Aſello longo **der langen und ſchmalen Art Cabliau** / welche man **Länge** nennet / weil ſelbiger weit delicater als alle andere Sorten.

Die **Zubereitung des friſchen Cabliaus** geſchiehet in denen See-Städten / daß er erſtlich aus Saltz und Waſſer gekocht / und alsdann geſchmoltzene Butter herüber gegoſſen / auch wol Senff und Pfeffer darunter gemenget wird. Der **gepäckelte Laberdan** / wie auch **der rechte Stock-**

fiſch und Klippfiſch muß erſtlich ausgewäſſert/ hierauf geſchuppt und in friſchen kalten Waſſer in einen Keſſel über das Feuer gehangen werden; ſo bald er beginnet zu ſieden/ ſchäumet man ſie ab/ und ſetzet ſie vom Feuer/ bedeckt den Keſſel mit einem Tuche daß der Fiſch in ſolchen Waſſer etwas ſtehe/ nach dieſen ziehet man ihn heraus und läſſet ihn abtropffen/ leget ihn hernach in eine Schüſſel mit friſcher Butter/ und ſetzet ſelbige auf die Gluth-Pfanne. Der **hart abgetrocknete Stockfiſch** will lange Zeit weichen ehe er mürbe wird/ daher etliche ſolchen in ſcharffe Lauge legen/ welches aber ungeſund iſt/ und dahero jeder Familie zu rahten ſtehet/ ſelbſt getrockneten Stockfiſch einzukauffen/ und ſolchen/ wann er ſoll verſpeiſet werden/ erſt wohl klopffen zu laſſen/ und eine Nacht darauf auszuwäſſern; Etliche legen auch ihren trockenen **Stockfiſch** unter eine Röhre lauffenden Waſſers/ alſo daß daſſelbe auf den **Stockfiſch** falle/ und machen ihn dadurch in kurtzer Zeit mürber als wann er in Lauge gelegen hätte. Das meiſte iſt daran gelegen/ daß man ſich (1) einer guten Art **Stockfiſch** befleißige/ ſintemahl der von Natur harte nicht werth iſt daß man ihn ſorgfältig zurichte. (2) Daß er nicht mit einen Beil oder Axt/ ſondern mit einen höltzernen Hammer wohl geklopffet werde. (3) Daß man ihn in Strohm-Waſſer ſo lange einweiche/ auch damit abwechsle bis er weich wird. (4) In einen Topff warmen Waſſers mit der Kelle (weil das Anrühren mit den Händen ihm hart machen ſoll) lege/ und anfangs von ferne/ darnach immer näher zum Feuer ſetze/ und mäßig/ nicht aber zu ſtreng noch zu lange kochen laſſe. (5) Daß man ihn in ſolchen Kochen gar nicht ſaltze/ weil doch die Butter ihn ſaltzig genug macht. (6) Daß man ihn in einen weiten Durchſchlag ſchütte/ und eine gute Weile wohl abſiegen laſſe/ auch die gröſten Gräten heraus werffe. (7) Daß man ihn in einer Schüſſel in klahr geſchmoltzene Butter über einer Kohl-Pfanne nochmahl warm werden laſſe; Und (8) endlich etwas geſtoſſenen Ingwer mit ein wenig Pfeffer darüber ſtreue.

**Stöhr** / Acipenſer und Acipenſis, Sturio, iſt gleichwie der Lachs ein Anadromiſte, der zwar im Meer wohnet/ aber doch aus demſelben in die Ströhme zu ſeinem Wachsthum und groſſer Verbeſſerung austritt; Jedoch nur in die groſſe; Als da ſeynd/ die Donau/ der Rhein/ die Elbe und die Oder/ vor allen aber in die Wolga, die durch Rußland flieſſet/ woſelbſt er auch ſo häuffig gefangen wird/ daß von ſeinen bloſſen Rögen die Ruſſen viel 100. Tonnen voll Jährlich ausſchicken können/ welches dann der *Caviar* genennet wird.

Wie groſſes Werck die Römer aus dem Stöhr gemachet/ erhellet daraus/

weil ſie einen groſſen Stöhr auf ihren Gaſtereyen durch mit Kräntzen gezierte Diener / und unter Trommel und Pfeiffen-Schall in dem Eß-Saal hinein tragen laſſen.

Wiewohl nun dieſer Fiſch ſo hoch geprieſen / auch ſein Fleiſch weiß / gelinde / nahrhafft / dem Munde lieblich / und dem Magen angenehm / ſo dienet es doch nicht vor krancke Leute / ſintemahl dabey eine Dick-Safftigkeit / ja ſein Feiſt iſt ſchleimhafftig / und dem Magen beſchwerlich; Jedoch iſt ein groſſer Unterſcheid nach ihren Geſchlecht / Ort / Zeit / Alter und Zubereitung. Einige Schleck-Mäuler halten die Porcellettas, oder **die gar kleine Stöhrlein** vor die delicateſten. Andere **die erwachſene Weiblein** / weil ſie voll Eyer. Andere **die Männlein**.

Seine Saiſon iſt der Sommer / wann die Sonne am heiſſeſten ſcheinet. Der Gröſſe nach ſind etliche Haupt-Stöhre von 5. bis 6. Ellen lang / etliche kleiner; Einige haben einen breiten / andere einen ſpitzigen Ryſſel; Wiewohl man jene beſſer vor Wels nehmen möchte.

Ihre Zubereitung in der Küchen geſchiehet durch Sieden und Braten; Sie werden auch in die Paſteten eingeſchlagen; Man ſiedet ihn auch ab / und leget ihn trucken auf eine Serviette. Will man ihn gantz zurichten / muß man ihn in eine Serviette wickeln / oder aber in Stücke zertheilen / wann man ihn ſieden will. Wann man ihn in groſſe Paſteten ſetzt / und das Fleiſch mit Aal oder Speck durchſpicket / ſo iſt er auch gut. Eine Sauce von halb Butter und Wein / mit etwas Wein-Eßig / einen zerſchlagenen Eyer-Dotter / etwas gerieben Brodt und Corinthen wohl durchgekocht / iſt auch über dem geſottenen Stöhr nicht unangenehm. Man kan ihn auch / wann er nicht allzu groß iſt / auf dem Roſt braten.

Zu mercken iſt / daß bey dieſen und allen langen Fiſchen / wann man ſie gantz ſieden will / ein langer Kupferner wohl-verzinnter Fiſch-Keſſel erfordert wird.

*Stramona Indica*, oder **Dorn-Apfel** / vide *Datura*.

## Sültze / vide Galret.

### Eine Pomerantzen-Sültze zu machen:

So nimm ein halb Pfund guten Zucker / gieß darzu ein Nöſſel Waſſer / lege gantzen Zimmet und gantze Nägelein hinein / eines jeden 1. Quintlein / und laß es mit einander ſo lange kochen / bis die Brühe nach dem Gewürtze ſchmecket: Dann nimm Pomerantzen / löſe die gelbe Schaale davon / daß nichts weiſſes daran bleibet / das Weiſſe aber / ſo an den Pomerantzen ſitzen bleibet / machet man mit einem Meſſer ſauber herunter / doch daß die Aepfel nicht verſehret werden / lege die Aepfel in die gekochte Brühe / und laß ſie ein

wenig

wenig ſieden; Jedoch / daß ſie nicht zerfallen / ſondern gantz bleiben / thue ſie wieder heraus / und laß ſie abkühlen / die Schaale aber ſchneide indeſſen in länglichte Stücken / und koche ſie im Waſſer ab / daß das Bittere davon gehe / laß ſie in eine Siebe wieder trocken / und alsdann in der Brühe / da die Pomerantzen in gekochet / und ſo lange ſieden / bis ſie weich werden / lege indeſſen die abgekühlte Pomerantzen in eine Schüſſel / ſo zierlich du kanſt / die Schaalen aber lege Büſchel-weiſe oben auf / ſeyhe die Brühe zweymahl durch eine haaren Siebe / daß ſie recht klahr wird / thue 2. oder 3. Loth Haußblaſe darzu; Selbige muß aber in reinem Waſſer zuvor aufgelöſet werden / koche es / daß es ſtehet / alsdenn gieß es über die Pomerantzen / und wenn es geſtanden / ſo ziere es aus nach beſtem Vermögen.

**Zimmet-Sültze zu machen:**

Nimm 1. Pfund ſchönen Zucker / ein halb Nöſſel Spaniſchen oder anderen ſtarcken Wein / halb ſo viel ſüſſe Milch / 1. Nöſſel Eßig / und 2. Löffel voll grob-geſtoſſenen Pfeffer. Dieſes rühre zuſammen eine Viertel-Stunde / und ſetze es alsdann 6. Stunden in den Keller; Darnach ſeyhe es dreymahl durch einen haaren Tuch: Nimm ein Viertel ſchöne weiſſe Hauſenblaſe / ſchneide ſie klein / und alsdann weiche ſie 2. Stunden in rein Waſſer / und laß ſie in einer gelinden Wärme zergehen. Wenn dieſes geſchehen / ſo ſetze ſie wieder in den Keller / daß ſie ſtill ſtehet. Wenn ſie nun geſtanden / und recht klahr iſt / ſo mache die vorigen Materien warm / thue die Hausblaſe darein / und ſo viel Zimmet-Eſſentz dazu / als du es wilſt ſtarck haben / gieß es in eine Schüſſel / laß es erkalten und ſtehen / und ſchmücke es alsdann nach Belieben aus.

**Himbeer-Sültze zu machen:**

Hiemit mache es wie mit der Zimmet-Sültze / nur daß du an ſtatt der Zimmet-Eſſentz / 6. Löffel Himbeer-Safft / und auch 2. Loth Haußblaſe mehr nimmſt.

**Ambra-Sültze zu machen:**

Dieſes mache gleichfalls wie die Zimmet-Sültze / nur daß du an ſtatt der Zimmet-Eſſentz / 2. Gran Ambra, und 4. Gran Muſcus nimmſt / ſolche mit Zucker-Candi auf einem Reibſtein gar klein reibeſt / und darzu thuſt / ſeyhe es ferner durch eine haaren Siebe / und thue auch noch 2. Loth Haußblaſen darzu.

**Quitten-Sültze zu machen:**

Nimm ohngefehr ein Schock gute Quitten / waſche ſie rein / und ſchneide ſie mitten durch / mache die Kern und das Harte gantz heraus / wie auch die Bluhme davon / thue ſie ungeſchälet in einem Topf / gieß Waſſer darauf / und laß ſie ſieden / bis ſie faſt gantz weich: Alsdann winde ſie durch ein haaren Tuch; Merck aber / wenn die Quitten zu weich / ſo wird der Safft zu dicke. Von dieſem Safft nimm eine

Kanne / und dazu ein Pfund Zucker / laß es in einem Keſſel ſieden; Alsdenn nimm ohngefehr ein Mandel Quitten / die recht gut ſeyn / ſchäle ſie / und ſchneide das Weiche davon in Scheiben / thue ſie in eine Conditer-Schüſſel / und gib von dem erſten Safft eine Kanne / und ein halb Pfund Zucker darauf / laß den Safft gantz einſieden / denn thue den erſten gekochten Safft vollends dazu / und laß es ſieden / bis der Safft ſich hebet / dann nimm 2. Loth eingemachten Citronat / 2. Loth Citronen-Schaalen / und 1. Loth eingemachte Pomerantzen-Schaalen / ſchneide es klein / koche es einmahl auf / und thue es dazu. Wenn die Suppe zuviel eingekocht / ſo gieß Roſen- und Zimmet-Waſſer dazu / alsdann kanſt du es in eine Büchſe verwahren.

### Pfirſchen- und Abricoſen-Sültze einzumachen:

Laß die Früchte recht weich und ſafftig werden / ſchneide ſie denn von einander / thue die Kern heraus / und preſſe den Safft in einer Safft-Preſſe aus / thue ſo viel Zucker darzu als des Safftes iſt / und laß es kochen / bis es ſich ſetzet; Es muß aber wohl geſchäumet werden / ſonſt wird es nicht klahr.

Item: Nimm ſchöne ſafftige Pfirſchen oder Abricoſen, ſchneide ſie von einander / thue die Kern heraus / lege ſie in eine Siebe / und dünſte ſie über laulichem Waſſer / darnach ſchlage ſie durch ein haaren Sieb / und nimm 1. Pfund von dieſem Safft / thue drey Viertel Zucker dazu / und laß es kochen / bis es ſtill ſtehet. Wenn du es wilſt klahr haben / ſo muſt du den Zucker erſt läutern.

Item: Schäle die Pfirſchen oder Abricoſen, ſo dünne du kanſt / ſchneide ſie in vier Theile / und nimm den Kern heraus; Alsdann läutere 2. Pfund Zucker / ſiede ihn ziemlich hart / und thue anderthalb Pfund Pfirſchen dazu / laß es ſieden / bis es geſtehet / gieß es in Gläſern und verwahre es / ſo kanſt du es allemahl in den Gläſern auffſetzen. Du kanſt ſie mit andern Säfften roth / im Kochen auch mit Saffran gelb färben.

### Birn-Sültze zu machen:

Nimm gute ſafftige ſüſſe Birnen / die nicht ſtrenge ſeyn / ſtoſſe ſie / und preſſe den Safft heraus / und laß ihn ſieden / bis er recht dicke wird als Honig / ſchäume es wohl / und wenn es faſt dicke genug / ſo nimm andere Birn / ſchäle und ſchneide ſie in Scheiben / thue ſie zu dem Safft / und laß ſie kochen 8. oder 9. Stunden. Auf das letzte thue ein wenig Zimmet und Nägelein hinein. Wenn es nun recht dicke gekochet iſt / ſo thue es in ſteinerne Büchſen / und verwahre es.

### Wein-Trauben-Sültze zu machen:

Nimm von den rothen Weintrauben / die recht zeitig ſeyn / mache ſie ab / waſche ſie ſauber / und truckne ſie in einem Tuch wieder ab / dann thue ſie in einem neuen Topf / und laß ſie bey einem gelinden Feuer welcken / doch

nicht ſieden / denn ſchlage ſie durch ein haaren Tuch / laß das Geſchlagene kochen / bis es ſtehet / ſo iſt es fertig.

**Suppen** / ſeynd aus Brodt und Waſſer / oder welches noch kräfftiger / aus Fleiſch-Brühe / Milch / Wein und Bier / zu welchen auch mehrmahls unterſchiedliche andere nahrſahme und geſunde Ingredientia kommen / **zubereitete Löffel-Speiſen** / deren ſich ſo wohl die Geſunde als Krancke / jene zur Nahrung und vor den Hunger / dieſe zur Stärckung / Geſundheit / Krafft und Labung vielfältig gebrauchen.

Dieſe letztere werden ſonderlich bereitet von dem beſten Ochſen-Fleiſch / welches an der Bruſt ſitzet / von blutigen Schaafs-Hälſen und der Kälber-Bruſt / von Indianiſchen und gemeinen Hünern / ſonderlich von fetten alten Hennen / mürben Capaunen / und d. g.

**Sura vel Sury, Oſt-Indianiſcher Palmen-Wein** / iſt der Safft des Cocos-Baums / von welchen er folgender maſſen abgezapfet wird: Man ſchneidet / wann des Baums Blühte jetzt ſeine Langes oder Nüſſe gewoñen / dieſelbe mit einem Meſſer vorne ab / und ſtecket ſolche abgekürtzte Zweiglein in ein Bambus-Rohr / oder aber in einem engen Topf / der dann in 24. Stunden zum wenigſten 2mahl mit dem Safft vollgefüllet wird. Dieſes Sura oder Safft / wann es ſo gleich friſch getruncken wird / iſt über alle maſſen herrlich / gut und ſüſſe / ſonderlich der um Cananor oder in dem Königreich Calicut, auf der Küſte Cannera und Malabaren gemachet wird / welcher faſt ſo ſüſſe / als ein junger ausgepreſter Moſt iſt / und gar annehmlich ſchmecket / ſo man deſſen ein wenig zu viel trincket / bekommt man leicht einen Rauſch darvon. Was von dieſer ſüſſeſten Sura eingeſotten wird / daraus wird ein ſchwartz-brauner Zucker / welchen die Malabaren, wann ſie herrlich leben wollen / zu den Cocus-Püt eſſen. Dieſe Süßigkeit u. lieblicher Geruch ziehet auch ſo gar die groſſen Fleder-Mäuſe / Ameiſen / Heyderen / und andere ſolche Thiere / und unnütze Tiſch-Gänger nach ſich / als welche alle trefflich gerne davon naſchen. Ferner ſo wird auch ſo wohl von denen Indianern als Holländern und Engelländern allerley warmes Geträncke hiervon geſotten; Als da iſt: Maſſack, welcher von denen Indianern und Holländern folgender geſtalt zubereitet wird: Erſtlich nimmt man ein Theil dieſes friſchen Sury, ein Viertel-Theil Arack, (welches ebenfalls / wie hernach ſoll gedacht werden / von dieſem Sura deſtilliret / oder gleichwie ein Brandwein von Korn und Waſſer / dieſer mit Surii und Reiß gebrennet) und mit etwas Zucker vermenget wird: Man kochet auch das ſo genannte *Schoenantum*, auf

Teutſch/ Kameels-Heu mit unter/ giebet ihm hernach einen guten Geſchmack / nachdem man den Zucker wohl abgeſchäumet / und ein halb Dutzend friſche Eyer-Dotter / und etwas friſcher Butter darein geſchlagen / mit geſtoſſenen Zucker / Muſcaten und Cordomumen abgewürtzet / hernach ſo warm als das Thee-Waſſer / aus Porcellainen-Schälgen / nach Landes Gebrauch getruncken / iſt vor einem verderbten Magen ſo geſund und angenehm / als in Europa der beſte warm oder glüende Wein ſeyn mag. Weiter / wann man dieſes Sury oder Sura 24. Stunden ſtille ſtehen läſſet / wird ſolches zu einen guten ſcharffen Eßig / welchen die Malleyer *Tzucke* nennen / und ihm faſt in dergleichen Werth als das ſüſſe Sury verkauffen und nutzen ; Maſſen dieſen Eßig ſo wohl die Europæer als Indianer, um gebratene Fiſche und andere Sachen darein zu legen / verbrauchen. Es kommt auch darvon eine groſſe Quantität zu dem bekandten Aſchar, eingelegten Mangas und andern Früchten / und iſt ſolcher Sury-Eßig viel ſtärcker als der ſtärckſte Wein-Eßig ; Wie man dann mit ſolchen die groſſen Perlen-Mutter-Muſcheln in einer Nacht Meſſer-Rückens dick abbeitzen kan.

Wann das Sury eine Nacht geſtanden / und etwas ſaur worden / alsdann aber abgezogen wird / ſo nennen es die Jndianer *Knip* oder *Colas*. Dieſes wieder abgezogen / ſo kommt der Holländer *Arack* oder der auf Java gewöhnliche Brandwein heraus / mit welchen die auf Batavia wohnende Chineſen, eben wie in Dantzig die Mennoniſten den gröſten Handel treiben / wie er dann auch denen Soldaten im Felde / und denen Matroſen zu Schiffe / eben wie in Europa der Frantz- oder Korn-Brandwein ausgetheilet wird.

**Sympoſium**, eine Zeche / Gaſterey oder Convivium; Daher Sympoſiaſtes, ein Zech-Bruder / Sympotria, eine Zech-Schweſter / Sympoſiarcha aber / ſeu modimperator & Magiſter Convivii, derjenige genennet / und gemeiniglich durch das Loß darzu erwählet worden / der auf die gantze Gaſterey Acht haben / und alles darzu anſchaffen muſte ; Er ſchrieb auch Geſetze vor / wie man ſich in Eſſen und Trincken verhalten ſolte.

## T.

**Taback** / Herba Nicotiana, per Anagramma: *in bona Charitate*, Fr. *du Tobac*, iſt ein nunmehro faſt in allen Welt-Theilen bekanntes Kraut / welches dem Vulcano von einigen Leuten zum Zeit-Vertreib / von andern aber der Geſundheit wegen aufgeopfert wird ; Jndem ihrer viele das Toback-Rauchen vor die Glieder-Schmertzen und Lähmigkeit derſelben / vor

vor Haupt-Flüſſe/Zahn-Schmertzen/ Verſtopfung des Leibes/ Augen-Entzündung/ Mangel der Dauung/ und Eſſens-Luſt oder Appetits, treflich recommendiren: In Anſehen/ daß der Toback einen häuffigen Schwefel und Saltz bey ſich führet/ und dannenhero der Fäulung um ſo viel beſſer widerſtehen kan.

Um welcher/ wie auch oberzehlter Urſachen des Zeit-Vertreibs und Gewohnheits halber/ das Toback-Rauchen nunmehro auch in vornehmen Compagnien ſo introduciret iſt/ daß bey den meiſten das Abend-Eſſen davor an die Seite geſetzet/ und ein Tobacks-Collegium an ſtatt deſſen beſuchet wird; Wie dann auch ſelbſt auf einigen Hochzeiten/ und auf vornehmen Gaſtereyen/ der Toback das beſte Deſſert oder Nach-Tiſch ſeyn muß: Daher wir auch denſelbigen in dieſem unſern Küchen-*Dictionario* eine Stelle zu geben/ nicht haben ermangeln köñen.

Es ſeynd aber **die Arten des Tobacks** vielerley/ als **Kanaſter-** oder **Korb-Toback**/ item **aus** Virginiſchen **Bladen/ Hanauer/ Heßiſcher/ Nürnbergiſcher/ Ammersforter/ Pomeriſcher/ Magdeburgiſcher/ Neu-** und **Ucker-Märckiſcher Toback**/ welche alle hernach theils in dicken oder dünnen Strengen geſponnen/ gekerbet/ geſchnitten oder gekrauſet/ auf dem Feuer geröſtet/ mit einer beſondern Sauce von Syrup/ Saltz/ Bier/ ꝛc. wie der Braſilianiſche und Kiſten- oder Preß-Toback zugerichtet/ bey Pfunden/ Stücken/ Pacqueten oder Briefen verkauffet wird; Und mehrmahls nach demjenigen/ aus deſſen Haus und Fabric er kommet/ wie auch nach dem Zeichen/ ſo auf den Briefen zu finden/ ſeine Reputation erhält/ daß er häuffig und theuer abgehet/ ohngeachtet er ziemlich verfälſchet/ oder doch viele im Preiß geringere Sorten von Toback neben ſich gleich in Qualitäten hat.

Den Toback lieben die Perſianer über alle Maaſſen/ ſo daß ſie auch in ihren Moſcheen ſitzen und rauchen; Sie bringen aber den Toback von Bagdat oder Babylon, wiſſen ihn aber nicht zuzurichten/ ſondern dörren ihn wie andere Kräuter. Man ſiehet deſſen in Iſpahan gantze Kram-Buden voll: Vor allen lieben ſie den aus Engelland gebrachten/ und nennen ihn *Inglis Tambaku*, **Engliſch Toback.**

Die Art den Toback zu rauchen/ iſt bey ihnen dieſe: Sie nehmen eine gläſerne Flaſche oder Krug/ Indianiſche Nuß/ oder Kabab/ (iſt eine harte Schale von einer ſonderlichen Art Kürbs/ und gieſſen ſelbige über die Hälffte voll Waſſer/ ſo bisweilen mit wohl-riechenden Waſſer vermiſchet/ laſſen von oben eine Röhre herunter ins Waſſer gehen/ auf der Röhre aber iſt eine Crone/ in welcher ſie den Toback und eine glühende Kohle drüber liegen haben. Denn iſt eine hölzerne Pfeiffe eine oder zwo Ellen lang/ ſo iſt das Gefäß

fäſs übers Waſſer gehet/durch dieſe ziehen ſie die Lufft nach ſich/ ſo muß alsdann der Toback Rauch/ weil das Gefäß neben die Röhren feſt zugemachet/ durch das Waſſer folgen: Die ſchwartze und fette Materie bleibt im Waſſer. Etliche ziehen den Rauch/aus Mangel ſolcher Gefäſſer/ nach unſer Art durch lange höltzerne Pfeiffen / an welche ſie forne ein von Erde gebrandtes Mund-Loch ſtecken.

Es iſt aber nicht allein das Toback-Rauchen unter den Manns-Perſonen zur groſſen Mode worden / ſondern es ſchleicht ſich auch bey dem Frauen-Volck / ſonderlich in denen Provintzien/ die an der See gelegen / häuffig ein; Bey den meiſten muß es als ein Remedium wider die Zahn-Schmertzen beſchönet werden. Dieſes iſt gewiß/ daß das Toback-Rauchen viel Nutzen bey ſich führet; Dann erſtlich kan man eben/ wie mit dem Thée und Caffée, manche Compagnie mit wenigen Unkoſten darauf zu Gaſte laden/die Flüſſe des Haupts und böſe Lufft damit einiger maſſen vertreiben / und wo man allein iſt / ſtattlich dabey meditiren / philoſophiren / und ſeinen Gedancken nachhangen/nach dem bekannten Frantzöſiſchen Sonnet:

*Doux charme de ma ſolitude,*
*Fumante Pipe, ardent fourneau,*
*Qui bannis mon inquiétude,*
*Et qui me purges le Cerveau,*
*Tabac, dont mon ame eſt ravie,*
*Lors qu' auſſi vite qu' un éclair,*
*Je te vois diſſiper en l' air,*
*Je vois l' image de ma vie.*
*Tu remets dans mon ſouvenir,*
*Ce qu' un jour je dois devenir,*
*N' étant qu' une Cendre allumée:*
*Et viſiblement j' apperçois,*
*Quand, des yeux, je ſuis ta fumée,*
*Qu' il me faut finir comme toy.*

Tafel/ Menſa, Fr. *la Table*, wird genommen einmahl vor einen **höltzern/ ſteinern** / oder gar **aus** Silber formirten **Tiſch**/ auf welchen/ wann ſolcher ordentlich mit einem Tafel-Tuch bedecket iſt/ die Speiſen hernach aufgetragen / und von denen um die Tafel herumſitzenden Gäſten verzehret werden. Eine ſolche Tafel iſt entweder viereckigt / Zirckel- oder Oval-rund/ oder hat die Form eines parallelogrammatis, das iſt/ daß ſie länger als breit iſt. Bey groſſen Solennitäten werden dergleichen Tafeln auf unterſchiedliche Weiſe zugerichtet/ wie davon unter den Wörtern *Inventiones* und Tiſch Meldung geſchehen.

Zweytens wird auch unter dem Wort **Tafel** die Mahlzeit oder die darauf geſetzte Speiſen/ und deren Genuß ſelbſt verſtanden; Als/wann man zu ſagen pfleget: **Er hält eine gute Tafel**; Das iſt: Er tractiret ſich wohl. **Er hat die Tafel bey Hofe**; Er kan zu Hofe ſpeiſen wann er will.

**Offene Tafel halten** iſt ſo viel/als Mittags und Abends einer gewiſſen Anzahl von Perſonen freyen Zutritt zum Eſſen geben. Solches geſchiehet ge-

gemeiniglich von groſſen Miniſtris, welche in Reſpect ihres hohen Principalen täglich vor 6. 8. oder 10. Perſonen zurichten laſſen / die ſie aus denen / welche etwan des Morgens die Viſite oder Reverence bey ihnen ablegen / zur Mahlzeit zu bleiben nöhtigen; Sintemahl der Nahme der offenen **Tafel** ſich nicht ohne Unterſcheid auf jede ungebehten zukommende Gäſte erſtrecket / ſondern es will das Decorum dabey obſerviret ſeyn / daß man nicht ungebehten ſich zudränge / oder in ſolchen Fall einer verblümten Abweiſung gewärtig ſey.

**Das offene Tafel-Halten groſſer Herren** geſchiehet gemeiniglich nur an Galla-Tägen und ſolennen Feſtivitäten / da en Ceremoniel geſpeiſet / und von denen Hoff-Marſchällen / Ober-Schencken / oder wem es ſonſt zukommt / mit dem Stab aufgewartet wird. Zu ſolchem ſolennen Tafel-Halten werden auch alsdann keine andere als Printzen vom Geblüt oder Regierende Herren gezogen / da an andern Tägen auch wohl andere hohe und vornehme Standes-Perſonen mit genöhtiget werden.

**Zur Tafel blaſen** / heiſt an groſſen Höfen / wann die Hoff-Trompeter und Pauckers gegen die Zeit / daß auf die Königliche und Fürſtliche Tafeln die Speiſen aufgetragen werden / mit Einſtimmung der Keſſel-Paucken / zu Tafel / entweder in einem oder zwey Chören blaſen; Und zwar an einigen Orten nur des Mittags / wann ordentlich oder auch öffentlich von der hohen Herrſchafft Tafel gehalten wird; Des Abends aber / ſonderlich wann die Herrſchafft vor ſich in der Kammer zu ſpeiſen pfleget / kan es eine einige Trompete verrichten. Das gantze Concert der Trompeten und Paucken continuiret auch wohl / wann öffentliche Tafel gehalten wird / etliche Stunden lang / und zwar jedesmahl beym Geſundheit-Trincken; Da ſich / nebenſt denen losgefeurten Stücken / die Trompeter jedesmahl müſſen hören laſſen / worzu ihnen / wann ſie etwan auf dem Schloß-Platz oder gegen dem Tafel-Gemach über ſtehen / vor dem Fenſter deſſelben / wann ſie zu blaſen anfangen ſollen / ein Zeichen mit einer Serviette oder Schnup-Tuch gegeben wird.

**Tafel** / wie ſich dabey zu verhalten / vide *Ceremoniel*.

**Tafel-Krantz oder Schüſſel-Ring** / iſt ein aus Zinn / Meßing / oder gar von Silber / auch wol nur von Holtz / oder geflochtenen Weyden / gemachter Ring / welchen man auf dem Tiſch legt / um die Schüſſeln darauf zu ſetzen; theils damit nicht / wann ſie etwan auf der Kohl-Pfanne geſtanden / das Tiſch-Tuch davon möge beſudelt werden; theils auch / damit man beſſern Raum auf der Tafel haben möge / noch andere Schüſſeln unterzuſchieben / und endlich damit jedweder / der am Tiſche ſitzt / deſto beſſer zulangen könne.

Tafel-Leinen-Zeug / iſt / wie in allen Haus-Haltungen / alſo ſonderlich in groſſen Wirths-Häuſern höchſt-nöhtig. Bey ſtarcken Hoff-Haltungen wird alle Mahlzeit reine Tafel- und Hand-Tücher und Servietten auf der Herrſchaffts- und Marſchalls- auch andern vornehmen Tafeln gegeben; Auf Pagen- und Lacqueyen-Tiſchen aber mag es ein paar mahl in der Woche / als etwan Sonntags und Donnerſtags genug ſeyn. Zu ſolchem Leinen-Zeug iſt eine eigene ſo genannte **Weiß-Zeug-Frau / Ausgeberin** oder *Lingere*, beſtellet / welche Sorge tragen muß / daß alles recht propre täglich dem Tafel-Decker geliefert / und auch von ihm (oder dem Kammer-Laquayen, oder wer ſonſt im Nahmen der Herrſchafft zum angewieſenen Hoff- und Küchen-Gebrauch von ihr etwas fodert) ihr wieder zu recht gebracht werde; Da ſie dann ihre eigene vom Hofe beſoldete Waſch-Mägde unter ſich hat / welche ihre gewiſſe Waſch- Spühl- und Bleich-Tage in der Wochen halten müſſen. Sie / die Intendantin über das Leinen-Zeug / hält indeſſen ein ordentliches Regiſter darüber / und zwar auf dem Fuß des ihr gelieferten Inventarii, erſetzet den Abgang des abgenützten oder verlohrnen Leinen-Zeugs durch ſo viel Neues / worzu ihr das Geld / auf einen von dem Hoff-Marſchall unterſchriebenen Zettel / aus der Fürſtlichen Hoff- und Rent-Cammer / oder auch von dem Haus-Hoff-Meiſter oder Küchen-Schreiber / nachdem es ſelbigen Orts gebräuchlich iſt / gezahlet wird. In ſo fern / als etwan Zehenden Flachs einkommt / oder die Haußhaltung ſelber auf denen Aemptern darnach eingerichtet / daß man Flachs gewinnen / und ſolchen in denen Hoff-Dienſts-Tagen / oder ſonſt vor ein billiges Lohn kan ſpinnen und weben laſſen / ſo iſt es ſo viel beſſer / und dem Hofe gantz keine Schande / in allen Stücken die Menage zu ſuchen.

Was das Ceremoniel mit dem weiſſen Tiſch-Zeug an einigen groſſen Höfen betrifft / da nemlich der hohen Herrſchafft bey Veränderung eines jeden Tellers auch ein ander Serviet gereichet wird / wie es ferner bey dem Händ-Waſchen / Tafel-Decken / Trenchiren / und vielen andern Stücken mehr gehalten werde / davon iſt hin und wieder ſchon Meldung geſchehen.

Wir wenden uns nun zu privat-Haushaltungen / und öffentlichen renommirten Wirths-Häuſern / da es eben ſo wenig an Propreté und Reinlichkeit / als bey Hofe fehlen ſolte / und da offt ein ſchlechter Traitteur, oder wohl gar ein Gahr-Koch / darum Renomée und Zulauff hat / weil er reinlich ſeine Gäſte in Tiſch- und Servietten-Zeug accommodiret / wie viel mehr ſoll ſolches in groſſen Gaſt-Höfen / und weitberühmten Wirths-Häuſern geſchehen. Denen ſudelhafften Gahr-Kü-

chen/ da allerhand Leute unter einander ſpeiſen/ der eine vom Tiſch aufſtehet/ der andere ſich wieder niederſetzet/ ſtehets zwar nicht zu verdencken/ wann die daſelbſt auf dem Tiſche liegende Tiſch-Tücher/ und der Kärner ihre weiſſe Kittel/ oder gar der Fuhr-Leute ihre Futter-Säcke/ einerley Couleur und Reinigkeit haben. Bey ordentlichen Tiſchen/ und ſonderlich in Bürgerlichen Haus-Haltungen/ wird es der Haus-Wirthin ein Groſſes imputiret/ und ſie entweder ſelbſt vor eines Säuiſchen Humeurs, oder wenig Erfahrenheit in der Haushaltung angeſehen/ wann ſie ihren Tiſch und Tiſch-Zeug nicht reinlich hält/ und vornehmlich dahin trachtet/ daß ſolches/ wann Fremde dabey erſcheinen/ in aller Propreté, wo ſie es anders in Vermögen hat/ möge erfunden werden. Salomon ſagt: **Ein tugendſam Weib mache/ daß ihr Haus doppelte Kleider habe**; und ſo ſolte es auch in dem Leinen-Zeug ſeyn/ daß damit zum öfftern könte umgewechſelt/ und allzeit in Vorraht eine reine und gewaſchene Garnitur vorhanden ſeyn/ nicht aber die kahle Excuſe hervor kommen: **Es ſey dieſes oder jenes in der Wäſch/ man habe lange nicht gewaſchen; Man möchte indeſſen ſich behelffen/ ein ander mahl ſolte es beſſer werden**; und was der Ausflüchte mehr ſeyn/ damit die Nachläßigkeit der Haus-Mutter bedecket werden ſoll.

**Tafel-Muſic**, iſt täglich an Fürſtlichen Höfen (in ſo lang keine groſſe Trauer einfällt) zu hören/ wann nemlich die Hoff- und Cammer-Muſici, Mittags und Abends/ in dem nächſten Zimmer bey dem Tafel-Gemach aufwarten/ und annehmliche Symphonien und Concerten zur Beluſtigung der hohen Herrſchafften auf allerhand Inſtrumenten machen müſſen. Dergleichen Tafel-Muſiquen höret man auch auf öffentlichen Hochzeiten/ Kind-Tauffen und andern Feſtivitäten/ die unter Bürgerlichen Perſonen vorgehen/ welches dann (in ſo lang es ohne ſündliche ſchandbare ärgerliche Zotten und Poſſen abgehet/ an welchen jedoch heutiges Tages der Pöbel faſt den gröſten Gefallen zu haben ſcheinet) gar wohl zuläßig/ und auch manchmahl dem Bauren vor alle ſeine Mühe und Arbeit/ die er in der Welt hat/ ſeine Luſt zu laſſen iſt; Jedoch/ daß es an denen Sonn- und Feſt-Tagen nachbleibe/ und die ärgerlichen Täntze und Zuſamenkünffte an ſolchen bey harter Straffe verboten werden.

Von züchtigen und gemäßigten Tafel-Muſiquen ſchreibet Syrach im 32. Cap. am 7. und 8. Vers: **Wie ein Rubin in feinem Golde leuchtet/ alſo zieret auch ein Geſang das Mahl; Wie ein Schmaragd in ſchönem Golde ſtehet/ alſo zieren die Lieder** (verſtehe züchtige und zuläßige) **beym guten Wein/ dann Wein und Seiten-Spiel erfreuen das Hertz.** Woher aber ſolche Ta-

fel-Muſiquen ihren Urſprung haben/ ſolches hat der vortrefliche Michaël Prætorius in ſeinem Syntagmate Muſico c. 17. ſtattlich ausgeführet. Es ſollen aber hiebey die Gäſte aus obbemeldten Haus-Lehrers 32. Capitel die Lehre haben: Die Spiel-Leute nicht zu irren/ und wann man Lieder ſinget/ nicht darein zu waſchen/ ſondern ein jeder ſpare alsdann ſeine Weisheit bis zur andern Zeit. Convictor enim (ſagt Plutarchus in Convivio ſeptem Sapientum) qui Caput tentat, qui moleſtus eſt, & ruſticus, omnem vini & epularum, maximè vero omnem Cantoris gratiam labefactat & pervertit; Das iſt: Ein Schwätzer oder ungeberdiger Tiſch-Gaſt ſtöhret ein gantzes Gelach/ und machet alle Luſtbarkeit zu nichte.

Unzüchtig und Bäuriſch ſtehet es auch/ wann auf groſſen Gaſtereyen und Zech-Gelagen die Gäſte/ vom Wein oder Bier erhitzet/ mit Singen/ Jauchzen/ Schreyen/ Füß-Scharren/ Hände-Klopfen/ Runda-Singen/ ein ſolch Getöſe machen/ daß man ſein eigen Wort/ und auch nicht die Spiel-Leute hören kan. Ein ſolches Gelach ſiehet alsdann einer Bauren-Schencke viel ähnlicher/ als einem ehrbahren Bürger-Hauſe; Zu geſchweigen/ daß dergleichen Jubilate ſich ſehr offt in ein Ejulate zu verwandeln pfleget/ wann nemlich ſolche Schwelger unter ſich uneins werden/ Becher und Kannen einander nach den Köpfen werffen/ oder wol gar denen Spiel-Leuten die Inſtrumenta um die Ohren ſchmeiſſen.

Eine dergleichen verzweifelte/ ja Teufliſche Tafel-Muſic, muß auch wol jene geweſen ſeyn/ da ſich ein frembder Muſicus bey des Königs in Dännemarck Erici Tafel angegeben/ und ſich gerühmet/ daß er durch die Krafft ſeiner Muſic die Menſchlichen Gemüther zu allerhand Affecten, als Freude und Trauren/ in Ubermaaß bewegen könte. Als nun der König hiervon gerne die Probe ſehen wolte/ præcavirte der verſtellte Muſicant, welcher der Teufel ſelbſt geweſen/ daß man alles Gewehr aus dem Zimmer ſchaffen ſolte/ fieng hierauf eine liebliche/ und alle Anweſende luſtig machende/ bald aber eine traurige/ und endlich eine ſolche Melodey zu ſpielen an/ daß jederman/ der gegenwärtig war/ faſt in Raſerey darüber gerahten wolte; Wie dann auch der König ſelbſt in ſolchen Affect vom Tiſche auffſprang/ und weil alles Gewehr aus dem Zimmer war/ nach ſeinen Trabanten lieff/ ihnen die Partiſanen aus den Händen riſſe/ und unterſchiedliche Leute damit tödlich verwundete/ bis dem Spiel-Mann das Inſtrument aus der Hand geriſſen und zerſchlagen wurde/ da ſich die Raſerey gleich wieder ſtillte: Indeſſen aber doch ſo viel Unheils geſchehen war/ welches alles von dieſer Teufliſchen Muſic herkam/ deren Meiſter auch gleich darauf verſchwunden/ und alſo gezeiget/ was er

in verſtellter Muſicanten-Geſtalt geweſen ſey.

Die allerbeſte Muſic, die man bey der Tafel haben kan / iſt das Geſpräch weiſer und tugendhaffter Leute / ein moderirtes Concert lieblicher Muſicaliſcher Inſtrumenten, ein ſchöner Geſang / vor allen aber die Danckſagung/welche man darunter GOtt/dem Geber aller Güter/vor dasjenige/was er uns nothdürfftigen Menſchen täglich auftiſchen läſt / abſtattet / von welcher Danckſagung uns ein ſtattliches Formular in dem 50. Cap. Syr. in denen Worten: **Nun dancket alle GOtt**/ꝛc. wie auch in ſo vielen geiſtlichen Tiſch-Liedern vorgeſtellet wird.

**Talemüſe oder Jeſuiter-Mützen**/ eine alſo genannte Art von Gebackenen / wird folgender geſtalt zubereitet:

Nehmet ein Stück vom Blätter-Teig unter das Roll-Holtz/und machet ihn rund; In die Mitte thut von dem Käſe-Fülſel. Schlieſſet den Teig oben zu/ und machet drey Hörner/welche die Figur einer Jeſuiter-Mütze geben; Ihr laſſet aber oben in der Mitte ein Löchlein / damit es im Ofen wohl gahr werde/ und eine feine Farbe bekomme.

**Tamarinden-Baum**/ wächſet faſt durch gantz Oſt-Indien. Seine Früchte ſind einer Hand lange Bohnen / mit Kernen / gleichwie die vom Johannes-Brod; Ihre Blätter an einem Stengel auf beyden Seiten klein und ſpitzig/faſt wie die Senes-Blätter. Dieſe ihre Schothen oder Bohnen über einander geleget / werden teigig/ wie unſere Miſpel-Frucht/ welche hernachmahls in Feigen-Blätter gewickelt/und von denen Indianern in groſſer Menge zu Marckte nach denen Städten gebracht werden; Sie ſchmäcken Wein-ſäuerlich / und werden zu vielen Eſſen mit ein wenig Zucker gebrauchet. Die Holländer ſelbſten machen allerhand Saucen davon; Wie auch ein Gemüſe mit Reiß/Tamarinden, Zucker / Nägelein oder Zimmet/ und etwas Pfeffer abgewürtzet/welches ſie *Grubigack* heiſſen / und nach dieſer Landes-Art wohl zu eſſen iſt. Dieſe Tamarinden-Bohnen/ in Zucker eingeleget / ſeynd gut auf ferne Schiff-Reiſen mitzunehmen; Da man ſie dann zu einer ſonderbaren Erfriſchung vor den Scharbock gebrauchet / indem man / wie ſchon gedacht / davon eſſen und trincken kan.

Es wird aber der Tranck alſo zubereitet: Man nimmt eine Handvoll oder zwey/ nach Proportion, daß man viel oder wenig machen will/ von dieſen eingelegten Tamarinden, geuſt etwas friſches Waſſer darauf / und knätet ſie wohl unter einander; Hernach drücket man Steine und Schalen (gleich als man bey dem Flieder- oder Hollunder-Muß thut) wohl aus / und ſeyhet den Safft durch ein haaren Tuch oder groben Leinwand/ und alsdenn

denn ſo getruncken/ oder mit Zweyback/ ein wenig Muſcaten-Nuß oder Canehl beſtreuet/ ſo iſt ſie ſo gut als eine Wein-Kalte-Schale zu eſſen.

Item: Es wird dieſe Tamarinden-Frucht nur ſchlecht in Saltz eingelegt/ und nach Teutſchland mitgenommen/ von welchem hernachmahls zu Juleppen und andern Artzneyen gebrauchet wird.

In Indien bedienen ſich ihrer die Arme/ ſo Rhebarbara nicht bezahlen können/ ſtatt einer Purgation, mit ein wenig friſchen Waſſer vermenget/ des Abends und Morgens nüchtern getruncken.

**Tantalus,** von dieſem fabuliren die Poëten, daß er in der Höllen bis am Munde im Waſſer ſtehe/ und doch nicht trincken könne/ ſondern immer Durſt leiden müſſe/ daß ihm die ſchönſten Aepfel bis ans Maul hiengen/ und er könte doch nicht davon eſſen/ ſondern müſte allezeit hungern. Welche Vorbildungs-Straffe eines Geitzigen ihme/ dem Tantalo (der des Jupiters und der Nymphe Plote Sohn ſoll geweſen seyn) daher gekommen/ weil/ als er einsmahls alle die Götter zu Gaſte geladen/und aber ihre Allwiſſenheit auf die Probe ſetzen wollen/ er ſeinen eigenen Sohn Pelopem in Stücken zerhauen/ und ihnen ſolchen gekocht vorgeſetzt; Da dann keiner unter den Göttern davon eſſen wollen/ auſſer die einige Ceres, die hungerig geweſen/und eine Schulter davon genoſſen. Wie nun hernach die Götter den ertödteten Knaben wieder lebendig gemacht/ wäre an ſtatt der Schulter/ welche die Ceres aufgegeſſen/ ihme eine Elffenbeinerne angeſetzt/ der Tantalus aber oberzehlter maſſen in die Hölle verſtoſſen/ und daſelbſt mit Hunger und Durſt gequälet worden; Wie es alſo jenem alten Geitz-Hals ergangen/ der den gantzen Keller voll Wein gehabt/ und doch nicht ſich getrauet/ davon zu trincken/ ſondern nur an die Fäſſer geklopfft/und geſagt: **O Wein/ wie delicat wäreſt du/ wer nur von dir trincken dörffte.** Dem Tantalo ſeynd auch gleich diejenige/ die zwar gute Biſſen verzehren ſehen/ und den Mund darnach wäſſerig bekommen/ aber doch von denen Speiſen nichts habhafftig werden können.

Von dem Tantalo ſeynd die Sprichwörter: Tantali pœnæ, Tantali horti, **der viel Gut hat/ und es doch nicht brauchen darf;** E Tantali horto fruges colligere, **vergeblich arbeiten;** Tantalea vita, **ein jämmerliches Leben;** Tantalea ſitis, **ein unſäglicher Durſt;** Tantalea menſa, **ein Ding/ das man nicht brauchen darf.**

**Tantzen/** gehöret in ſo weit mit in dieſes Buch/ als es vielmahls nach vollbrachter Mahlzeit geſchiehet/ und dadurch die Luſt erſt vollkommen gemacht wird/ indem ſonderlich das junge

ge Volck vermeynet/ daß der Hochzeit/ oder den Gaſt-Geboht kein völliges Recht geſchehen/ wann nicht auch nach der Mahlzeit (nemo enim ſaltat ſobrius, oder vor Eſſen geſchicht kein Tantz/) ein luſtiger Aufſſprung ſolte gemachet werden/ daher auch die magnifiques Bals am Fürſtlichen Höfen kommen/ die/ wann ſie bey hohen und ſolennen Feſtivitäten angeſtellet/ gegen/ und in der heiligen Faſten-Zeit aber/ oder bey einer allgemeinen Land-Plage und Trauer unterlaſſen werden/ allerdings in ſo fern alles in der Modeſtie und ohne Uppigkeit zugehet/ untadelhafftig ſeyn; alſo werden auch **die Ehren-Täntze auf Hochzeiten** billig beybehalten/ weil/ wo Braut und Bräutigam ſich findet/ nach unſers Heylandes Ausſpruch/ eine ehrbare und mäßige Freude ihren Gäſten wohl vergönnet und zuzulaſſen iſt. Lutherus Dominica 2. poſt Epiph. ſchreibet in ſeiner Kirchen-Poſtill/ weil Tantzen des Landes Sitten iſt/ gleich wie Gäſte laden/ ſich ſchmücken/ eſſen/ trincken und frölich ſeyn/ weiß ich es nicht zu verdammen/ ohne nur die Ubermaaß ſo es unzüchtig/ oder zu viel iſt; Daß aber Sünde da geſchehen/ iſt nicht des Tantzen allein ſchuld/ ſintemahl auch wol über Tiſch und in der Kirchen dergleichen geſchehen/ gleich wie es nicht des Eſſens und Trinckens ſchuld iſt/ daß etliche zu Säuen darüber werden/ wo es aber züchtig zu gehet/ laſſe ich der Hochzeit ihr Recht und Brauch und **tantze** immer hin. Der **Glaube** und **Liebe** läſt ſich nicht austantzen/ noch ausſitzen/ ſo du anders züchtig und mäßig darinn biſt.

Hingegen ſind alle **leichtfertige** und **üppige Täntze**/ damit die Menſchen und tolle beſoffene Welt-Kinder nicht anders als wann ſie alle unſinnig wären/ untereinander ſpringen/ unzüchtige/ ſchandloſe/ und die Jugend ärgerliche geile Geberden gegeneinander machen/ mit denen Füſſen ſtapffen als wann ſie den Boden einſtoſſen wolten/ jauchzen und ſchreyen untereinander daß mans über etliche Häuſer hören kan/ billig zu verdammen/ und bey hoher Straffe zu verbieten. Wer unter dieſen böſen Welt mit hintantzet/ ſchreibet ein gewiſſer Lehrer/ der kan ihre Thorheit nicht ſehen/ weil er ſelbſt damit beladen; Wer aber hinter den Tantz ſtehet/ oder die Ohren zuhält/ und das Springen ſo mit anſchauet/ der wird recht gewahr was am Tantzen zu thun ſey. Vidiſſe puto me nihil, orbe in univerſo, quod ſtultitia vincat ineptias Choreæ, ſchreibet Scaliger. l 3. Epid. Und Anton. Guevarra, wann er die Affen-Schlemmer-Zunfft in ſeinem Tractat de Conviviis & Compotationibus beſchreibet/ redet von denen **geilen und üppigen Tantzen** folgendergeſtalt. Ferner gehören in dieſe Geſellſchafft/ nemlich der **Affen-Zunfft**/ alle die/ welche/ wann ſie vom

Wein erhitzt und geil ſeyn / nicht können ſtill ſitzen noch auf einem Ort lange bleiben / ſondern wie die Juden ums güldene Kalb herum tantzeten; alſo hüpffen ſie auch von einem Orte zum andern / ſangen allerley Nationen und Profeſſionen Täntze an / und dieſes alles aus Geilheit und Muthwillen / dann da fähet man an einander hold zu werden / unzüchtige Blicke einander zu zuwerffen / geile Poſituren gegeneinander zu machen / ſchandbare Lieder dabey zu ſingen / und wann man mit Augen / Mund / Worten und Geberden genug mit einander gelöffelt / vielmahls unzüchtiger Weiſe ſich gar in die Huren-Winckel zu verkriechen / oder doch ſolche Spiel anzufangen / bey welchen alle Zucht und Erbarkeit aus dem Augen geſetzet wird; Daher nicht unbillig der heilige Auguſtinus geſaget: In ſaltationibus Diabolus ſpargit Dulcedines luxuriarum, ut ſervitutem innocentium ſibi comparet animarum, redit enim ad domum Matrona malis vocibus ſtimulata, redit virgo inquinatis auribus nec virgo integra nec mulier maritata, redit turba adoleſcentum, nec dum mulieribus conjuncta, & conſcientia acerata. Das iſt: Auf denen Tantz-Plätzen ſtreuet der Teufel und wirfft den Saamen der Unzucht und geilen Uppigkeiten aus / damit er die unſchuldige Seelen der Menſchen in ſein Netz bringe / da kehret eine Haus-Mutter mit ſolchen Ohren zu Haus / die ihr noch von denen unzüchtigen Reden jucken / welche ſie angehöret hat. Die ſonſt züchtige Jungfrauen werden auch damit beſudelt / und in Summa, weder Frau / Jungfer noch Geſell komt mit unverletzten Gewiſſen davon.

**Täntzerinnen / Indianiſche und Perſianiſche:** Dieſe müſſen bey groſſen Banqueten aufwarten / und die Gäſte mit allerhand Täntzen erluſtigen / auch wol andere Dienſte (bey dieſen der Luſt-Seuche ergebenen Mahometanern und Heyden) mehr verrichten / maſſen ſie keine Gaſtereyen vollkommen zu ſeyn erachten / wann ſie nicht auch ihren Gäſten dergleichen Huren dabey præſentiren ſolten. Ein gewiſſer Holſteiner / Nahmens Georg Anderſen, berichtet in ſeiner Reiß-Beſchreibung / daß er bey dem Statthalter zu Amadabat in Oſt-Indien dergleichen Täntzerinnen geſehen / deren 20. gleich nach vollbrachter Mahlzeit ins Gemach kommen / und ſich daſelbſt nackend ausziehen müſſen / da ſie dañ kleine Reiffe wie Tonnen-Bänder gehabt / durch welche ſie mit Behendigkeit wie die Katzen durchgeſprungen; Als ſie nun ſolchergeſtalt ein paar Stunden getantzet / hat der Statthalter nach der Stadt geſand / eine andere und friſche Parthey herbey zu führen / welche aber nicht kommen wolten / ſondern ſich mit einer erdichteten Kranckheit entſchuldiget; Der Statthalter aber hat die Entſchuldigung nicht anneh-

nehmen wollen / ſondern ſie mit ſcharfſer Bedrohung zum andern mahl kommen heiſſen / auch die Diener / weil ſie abermahls unverrichter Sachen wiederkommen / zu prügeln befohlen. Worauf dieſe ihm einen Fuß-Fall gethan / und die Urſache des Auſſenbleibens angedeutet / nemlich / die begehrte **Täntzerinnen** wären an einem Orte da ſie mit dem Leibe Geld verdieneten / wolten derowegen nicht kommen / mit Einwendung / der Gouverneur gebe ihnen kein Geld.

Ob nun gleich der Chan hierüber gelachet / hat er doch zum dritten mahl etliche Soldaten commandiret / die ſie mit Gewalt hohlen müſſen. Der Weiber waren 5. an der Zahl / welche / ſo bald ſie in dem Saal gekommen / auf Befehl des Staathalters alle enthauptet wurden / dörffte auch keiner ſich unterſtehen / vor ſie zu bitten / weil ſie ſeinen Befehl fürſetzlich wiederſtrebet hätten; ſind alſo / ohnerachtet alles jämmerlichen Lamentirens und Wehklagens ohne alle Gnade / Angeſichts aller vornehmen Gäſte / geköpffet worden.

Wie der Chan geſehen / daß die Gäſte darüber ſehr erſchrocken und erblaſſet / hat er mit Lachen den Holländiſchen Viſiteur gefraget: warum ſie ſo ſtille wären / und ſich entſchuldiget und geſaget: er müſte zur Erhaltung ſeiner Authorität nohtwendig ſo ſcharff verfahren / und dergleichen Exempel ſtatuiren.

Die vorigen zwantzig **Täntzerinnen** / ohnangeſehen ſie hefftig erſchrocken / über dem Anſchauen des kläglichen Hinrichtens ihrer Mitt-Schweſtern / haben ſich doch nichts dörffen mercken laſſen / ſondern wider ihren Willen / und gleichſahm aller Unluſt zum Trutz / gantz fröliche Geberden erzeiget / auch zehnmahl toller geſungen und geſprungen weder vorhin.

**Tartariſche Spreiſen** / ſeynd Milch / Käſe / Schaaf- und Pferde-Fleiſch / Wildpret / Feld- und Garten-Früchte / im Kriege aber ſonderlich Pferd-Fleiſch / welches dieſe Barbariſche Nation vor ihr beſtes Eſſen hält / alſo daß ſo bald kein Pferd in ihrer Armèe verrecket iſt / als ſie ſich ſchon ärger als die Raben zu dem Aaſe machen / und luſtig davon abſchneiden / ſolches an einen höltzern Spieſſe kaum ein wenig warm beym Feuer werden laſſen / und alsdann gierig verzehren / oder ſo ihnen die Gelegenheit des Feurs fehlet / und ſie marchiren müſſen / legen ſie ein Stück unter dem Sattel / daß es daſelbſt faul / mürb und madig werde / und alsdann iſt es ihnen eine rechte Delicateſſe. Sie haben auch jeder einen kleinen Keſſel bey ſich / darinnen ſie Rocken-Brey kochen / und ſolchen gleichfals vor ein Lecker-Eſſen halten. Die Nagaiſchen und Crimiſchen Tartarn halten viel auf gedrögte Cameel- und Pferd-Fleiſch / von welchen ſie auch die Milch lieber als der Küh- oder

Schaafs-Milch trincken / Reiß und Hirſe wird bey ihnen gemahlen/zu Kuchen gemacht/und in Oehl oder Honig gebrahten. Jhre Schaafe haben hangende Ohren wie die Waſſer-Hunde/ und ſo fette Schwäntze/ daß etliche derſelben 30. bis 40. Pfund wägen. Die Garten-Früchte ſollen / wie Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung meldet / vortrefflich / und ſo gut als in Perſien ſeyn / ſonderlich die Waſſer Melonen oder Arpuſen, von denen Ruſſen Arpus, von denen Türcken und Tartarn Karpus, weil ſie ſehr kühlen/ ( Pus, aber auf Tartariſch Eis heiſſet ) und von denen Perſiern Hinduanæ, weil die Jndianer ſelbige zu erſt in Perſien gebracht / genannt / ſie ſeynd faſt geſtalt wie Melonen oder Kürbiſſe / haben grüne Schaalen / ein Leib-farbes / wäſſeriges und Zucker-ſüſſes Fleiſch/und ſchwartze Kernen.

Welcher geſtalt die Fürſtliche Holſteiniſche Geſandtſchafft nach Perſien von einigen Tartariſchen Fürſten tractiret worden/ iſt bey gedachten Oleario folgender maſſen beſchrieben:

Die Tafel war nach Perſiſcher Art auf der Erden bereitet / die Tractamente, vier Schüſſeln voll in kleine Scheiben geſchnitten / und an höltzern Spieſſen gebrahtenen Schaafs-Fleiſch / etliche Stücken weiß Fiſch/ dicke Milch / und etliche Faß Reiß / ſo mit Roſinen aufgewallet / und mit geſottenen Schaafs-Fleiſch beleget war. Der Vorſchneider ſatzte ſich mitten auf die Tafel / legte etliche ablänglichte als Finger-dicke Brodt oder Kuchen aufeinander / riſſe ſie durch / und warf jeglichen davon ein Stück zu / zerriſſe auch das Fleiſch und Fiſche gantz klein und legte es mit Händen vor; Das Fett floß ihm durch die Finger / welche gleich wie ihre Geſichter verſchrumpfen und ſchwartz ausſahen / und uns eine ſchlechte Luſt zu eſſen machten. Das Getrăncke war Waſſer/in Teutſchen Bier-Gläſern / und Brandwein in ſilbernen Schaalen / dann allhier kein Wein mehr zu bekommen war. Nach vollendeter Mahlzeit begehrte der Chan unſere Muſicanten zu hören/ welche alſobald auf Pferden muſten herzugeholet werden.

Als ſie bey 3. Stunden der Muſic, welche denen Tartarn ſehr wohl gefiel / zugehöret / wurde abermahl angerichtet / und unter andern Speiſen eine gekochte gantze Schaafs-Leber/und ein Schaafs-Schwantz von fünff oder ſechs Pfund/ lauter Fett / aufgetragen. Dieſe hackte der eine Vorſchneider (dann jetzo drey aufgetreten) ſcharff geſaltzen gar klein durcheinander / und legte es mit Händen vor/ wiewol es als ein grauer Brey / ja als wann es bereits einmahl gegeſſen wäre / anzuſehen war / ſchmeckte es doch nicht ſo gar uneben. Nachdem aber dieſe Mahlzeit verrichtet / wandten wir uns mit guten Abſchied wiederum zu unſern Lager. Folgenden Tag wurden die Geſandten

zu einen andern Fürſten zu Gaſte geladen / das Banquet war aber anſehnlicher als das vorige.

Es wurde in einem langen Saal / ſo von Leimen aufgebauet / gehalten; Jmam Myrſa ſaß mit uns und etliche ſeiner fürnehmſten Hof-Leuten an einen kleinen erhabenen Tiſche auf Stühlen / ließ ziemliche wohlzugerichtete Speiſen auftragen / und unter andern ein groß gantz gebrahtenes Lamm / von welchen ein jeglicher / wo es ihm beliebte / ſchneiden mochte. An den Wänden herum ſaſſen viele alte anſehnliche Männer; Sie gebrauchten bey dem Eſſen kein Meſſer / ſondern zerriſſen das Fleiſch mit den Händen. Wann einer ein abgegeſſen Bein weglegte / nahme es der Nachbar / begnagte es noch mehr (bis es in die dritte und vierte Hand gekommen) und endlich einer gar entzwey ſchlug / und das Marck heraus nahme. Jhr Trinck-Geſchirr waren lange Kuhe-Hörner / aus welchen ſie ein Geträncke Bragga genannt / ſo von Hirſe gebrauet wird / und den Hefen an Farbe und Dicke gleich ſiehet / neben dem Brandwein friſch herum gehen lieſſen; Sie bekamen in kurtzer Zeit alle gute Räuſche / und wurden ſo laut / daß man ſein eigen Wort kaum hören kunte / ungeachtet ihr Fürſt gegenwärtig war. Nachdem ſie uns nun auf ihre Weiſe gütlich gethan / lieſſen ſie uns mit guten Willen wieder von ſich.

**Tarten** ſiehe **Torten**.

Tartuffeln; Jſt ein Gewächſe ſo in den alten Kräuter-Büchern nicht zu finden / ſondern ein neues Gewächs aus Peru iſt. Man muß aber allhier nicht verſtehen Erd-Morcheln / welche ſind Tubera terræ, ohne Stengel und Blätter / als welche von den Welſchen auch *Tartuffeln* genennet werden / ſondern diejenigen ſo ein vollkommen Gewächs ſind / und unter das Geſchlecht der Nacht-Schatten gehören. Caſpar Buchinus nennet ſie gar bequem Solanum tuberoſum Eſculentum. Der Eichſtätiſche Garten nennet es Papas Peruanorum, und Petrus Laurenberg l. 2. Appar. plant. c. 4. **Erd-Birnen.**

Hievon iſt noch eine andere Art verhanden / nemlich / ſolanum tuberoſum eſculentum flore albo, *Tartuffeln* **mit weiſſen Blumen und gelben Wurtzeln** / da an der erſten die Blumen Purpur / und die Wurtzeln roth ſind.

Was ſonſten von den Erd-Artſchocken ihrem Temperament und andern Qualitäten gemeldet worden / das findet allhier auch Platz; Man iſſet aber dieſe Tartuffeln theils vor Luſt und Veränderung / theils als eine nährende Speiſe / weil ſie nunmehr zimlich gemein bey uns werden.

Jhre Zubereitung geſchiehet fürnemlich alſo / daß man ſie erſtlich im Waſſer mürbe ſiedet / und wann ſie erkaltet / ſo ziehet ihnen die auswendige Haut ab; alsdann gieſſet Wein darüber

über / und laſſet ſie mit Butter / Saltz / Muſcatenblumen und dergleichen Gewürtz von neuen kochen / ſo ſind ſie bereit. Darnach kan man ſie mit Hüner / Rind- und Kalb-Fleiſch-Brühe kochen und abwürtzen / oder ſie auch an Rind- und Hammel-Fleiſch thun / oder man ſchneidet die abgekochte Tarturffeln in runde Scheiben / und bratet ſie in der Pfanne / oder man ſchneidet Zwiebeln und Eßig daran / und läſſet es alſo durchbraten.

**Taſchen-Krebs** vide **Krebs.**

**Tauben** / Columbæ, Fr. *des Pigeons*; Seynd entweder zahme oder Ringel- Holtz- oder Turtel-Tauben; Was die **zahmen** betrifft ſind ſelbige entweder domeſticæ, **Haus-Tauben** / welche nicht ausfliegen / ſondern nur aus der Hand gefuttert werden / oder agreſtes, **Feld-Tauben** / welche zwar auch auf denen Böden oder unter den Dächern der Häuſer wohnen / aber von dar zu Felde fliegen / und ihre Nahrung ſuchen; weil ſie aber wiederkommen kan man ſie pro ſylvaticis nicht halten / ſondern ſie müſſen annoch mit unter die zahmen gerechnet werden. Es ſind jedoch einige Umſtände welche hierinn einen groſſen Unterſcheid machen; Als (1) die **Jahr-Zeit** / nach welcher man die Tauben die im Frühling auskommen / vor die beſten hält; Nächſt denen ſind die Herbſt-Tauben / weil ſie alsdann das friſche und beſte Getreyd freſſen. Die jungen Tauben im Sommer ſind auch nicht zu verachten. (2) Die **Wohnung** / nach welcher ſie ſind / entweder agreſtes die ins Feld fliegen / und dadurch ſich vieler Unreinigkeit entſchlagen / und auch beſſer Geblüt geben / oder domeſticæ, welche ſtets eingeſperret bleiben / und alſo mehr Unrath ſammlen. (3) **Ihr Alter** / da dann die jungen die beſten / und faſt denen jungen Hünern / oder doch denen wohlnehrenden Vogeln zu vergleichen ſeyn; an denen alten aber iſt das Fleiſch wegen ſeiner Härte und Truckenheit nicht groß geacht.

**Ringel-Tauben** / Palumbes oder Palumbes Torquatus, a torque, von den weiſſen Ring den die alten um den Hals haben / alſo genannt / übertreffen an Gröſſe die andern Arten wilder Tauben. Ihr Fleiſch wird von einigen / ſonderlich der alten vor undaulich gehalten / die jungen aber mögen noch wohl auf der Tafel paſſiren.

**Holtz-Tauben** / Livia oder Columba Livia, a colore livido, oder vielmehr fuſco alſo genannt / weil ſie von Farben danckel blau / ſind etwas kleiner als die zahmen / wohnen als wilde in denen holen Bäumen / daher ſie Cavernales, **Holtz** oder **Loch-Tauben** genennet werden. Die Saxatiles oder **Stein-Tauben** trifft man viel auf hohen Thürmen an / daher ſie auch *Turricolæ* genennet werden. In Indien giebet es grüne Holtz-Tauben / die man vor Papageyen anſehen ſolte. Ihr Fleiſch iſt etwas zärter als der

Ringel-Tauben / und wegen ſteter Bewegung ſammlen ſie wenig Unrath / daher ſie Galenus denen eingeſperreten vorziehet.

**Turtel Tauben** ſeynd die kleinſten von allen Gattungen / und haben / ſonderlich die jungen ein delicates und geſundes Fleiſch / die Erwachſene können gemäſtet werden / ſie erſticken aber gern eben wie die Wachteln in ihren Fette / wiewol ſie alsdann auch nicht weggeworffen / ſondern von geſunden Leuten ohne Schaden genoſſen werden können.

Von der Tauben Zubereitung iſt zu wiſſen / daß ſolche entweder geſotten / geſtofet / oder gebraten / oder in Krafft-Suppen und Paſten verbrauchet werden; man machet auch davon eine gute Biſque oder Tauben-Suppe / welche aus vielen Ingredientien, als nemlich jungen Tauben / Kalbs-Milch / Brieß oder Schweder / Hahnen-Kämmen / vielerhand guten Gewürtz / den Safft aus einer halb gebratenen Hammel-Käule / gerieben Brod / gehackten junger Hüner- und Vögel-Fleiſch / Ochſen-Marck / Citronen-Safft / Piſtachien und dergleichen kräfftigen Dingen mehr beſtehet.

Eine Geſund-Suppe von jungen Tauben zu machen; ſo nimmt man deren etliche mit ihrer Brühe / thut darüber Aſperges, grüne Erbſen und andere Kräuter nach der Jahrs-Zeit.

Eine Olipodrigo machet man auch gemeiniglich von jungen Tauben / und andern Vögeln / Kalb- und Hammel-Fleiſch / Speck / Sauciſſen und andern guten Sachen / thut etwas grüne Erbſen / Aſperges, Suppen-Kräuter / jungen Kohl / Erd-Schwämme und andere geziemende Zuthat / die ſich zum Sieden ſchicket / daran; ſolches alles gieſſet man auf geſchnitten Brod / mit einer Brühe von zerriebenen Eyern / wann man will.

Die jungen Tauben in Compoſte zu ſetzen / oder eine Krafft-Taube zu machen; läſſet man ſie in guter Brühe ſieden / und thut eine Zwiebel / ein Stücklein Citronen / Weinbeer-Safft / Wein-Eßig / Nägelcken und ander Gewürtz daran; hernach gieſſet man ſolches auf geſchnitten Brod. Auch machet man von den Tauben eine Marinade, eben wie von den jungen Hünern / und tuncket ſie in Nonnen-Teich / oder beſtreuet ſie nur mit Mehl.

Tauben in Pfeffer zu machen / ſo öffnet man ſie an der Bruſt / und machet ſie breit wie die zur Marinade, hernach brätet man ſie auf Kohlen / oder auf einen Roſt / und ſchneidet Schnitte / in den Leib / darein man Saltz reibet. Inzwiſchen machet man eine Brühe darzu von Wein-Eßig und Pfeffer. Will man ſie fricaſſiren / ſo ſchneidet man ſie in fünff oder ſechs Stücke / wirfft ſie mit etwas Speck oder geſchmoltzener Butter in eine Pfanne. Nach dieſem ſiedet man ſie mit guter Brühe / kleinen Zwiebeln / Weinbeer-

Safft/ Wein-Eßig/ weiſſen Wein/ Gewürtz/ Pomerantzen-Schaalen/ Peterſilge/ und ein wenig Tymian oder Majoran. Will man die gar kleine braten/ ſo machet man es eben wie mit den Lerchen; die gröſſere bedecket man mit einem plat-geſchnittenen Speck/ und windet ſie in ein Wein-Blatt; ſind ſie noch etwas gröſſer/ ſo bewindet man ſie auch gleichermaaſſen mit Speck/ oder beſpicket ſie/ und läſſet die Füſſe hangen.

Das allerbeſte Paſteten-Gericht von Tauben/ iſt die Tarte/ welche man nennet eine Paſtete a la Vacquette, derer Boden man von Blätter-Teig machet/ und iſt eine rechte Biſque. Man muß aber das Gehackte auf den Grund/ und hierüber die jungen Tauben/ wie auch rohe Kälber-Milch/ Hahnen-Kämme und Erd-Schwämme/ welche zuvor gewürtzet und gekochet seyn/ legen; Nach dieſem leget ihr etliche Stücklein gutes Ochſen-Marck darüber/ und würtzet es mit Saltz und andern Küchen-Gewürtz ehe ihr die Tarte zumachet; Wollet ihr aber/ indem man ſolche auftragen will/ etwas Schaafs-Käulen-Safft mit Citronen-Safft vermiſcht/ darüber gieſſen/ ſo gebrauchet ihr euch hierzu eines Trichters/ damit nichts umkomme. Man nimmt auch die allergröſten und ſetzet ſie in feinen Teig/ mit Ochſen-Mäulern/ Kuh-Euter/ kleinen Würſtgen/ Vogel-Magen und Lebern/ und Erd-Schwämmen; auch leget auf den Grund etwas Butter und geſchnittenen Speck/ mit gemeinen Gewürtz darüber. Die Paſteten/ welche man Requeſte nennet/ ſind von dem Abgeſtutzten der Tauben gemacht/ als von Flügeln/ Köpffen und Magen/ welche die Paſteten-Becker alle in Paſteten ſetzen/ und an die Bürger verkauffen.

Die Ringel- Wilde- und Turtel-Tauben müſſen eben wie andere Tauben zugerichtet werden/ nur daß man ihnen etliche Federn an dem Halſe läſt/ und den Schnabel nicht abſchneidet/ welches eines von den vornehmſten Kennzeichen iſt/ womit man ſie von den andern Tauben unterſcheidet.

Taubmanniana, vom Sauffen/ Trincken und Eſſen; Als der ſemper luſtige/ nunquam traurige Wittenbergiſche Profeſſor, und Welt-berühmte Poët, Taubmannus, einsmahls gefragt wurde: Wie er bey ſeinem ſchlechten Einkommen ſo frölich ſeyn könte? Antwortete er: Er hätte genug/ weil er ſo viel hätte/ als ihm nöhtig thäte; Dann hätte er keinen Francken-Wein/ ſo träncke er Zerbſter-Bier/ hätte er dieſes nicht/ ſo träncke er Kuckuck/ (oder das alſo genannte Wittenbergiſche Bier) fehlte ihm auch dieſes/ ſo begnügte er ſich am Covent, und wann er auch dieſes nicht haben könte/ ſo wäre ihm ein Trunck Elb-Waſſers gut genug.

Von denen jungen Studenten ſag-

ſagte er: Daß ſie ihre Syllogiſmos beym Wein und Bier in modo ferio machten / und reducirten ſie mit den Haaren über den Tiſch / ſolvirten ſie hernach mit Kannen / Leuchtern und Degen.

Von dem Podagra ſagte er: Zwey V machen ein W, Vinum & Venus, woraus hernach das Podagra folgte.

Als einer ſeiner guten Freunde ungebehten zum Eſſen mit dieſen Worten zu ihm kam:

Non invitatus venio prandere paratus;

Antwortete Taubmann ex tempore:

Et quia ſponte venis gratior hoſpes eris.

Die Wittenbergiſche Bier-Zeichen kunte er gar nicht leiden / daher ſagte er: Es wären lauter Irrwiſche / welche die Studenten am hellen Mittage verführten / daß ſie vor Mitternacht nicht wieder zu Hauſe kämen.

Von dem Kuckuck pflegte er zu ſagen:

Cuculus frangit, quisquis Poëmata tangit;
Wer viel Kuckuck trincket / wird kein Poët werden.

Von einem Bürger in Wittenberg / der das Seine liederlich verthan / verſoffen und verfreſſen hatte / ſagte er: Der Mann müſſe einen guten Magen haben / dann er könne ſteinerne Häuſer verdauen.

Als man dem Taubmanno vorrückte: Warum er ſo viel Wein träncke? Antwortete er: Ihr redet zwar viel von meinem ſtarcken Trincken / aber nicht von meinem groſſen Durſt.

Als er ferner gefragt wurde: Wie es käme / daß er immer ſo guten Appetit zum Eſſen hätte? Antwortete er: Mein Magen ſteht immer offen / wie eines Advocaten Taſche / je mehr darin iſt / je mehr hinein will.

Die Tugend iſt wie ein Oehl / ſagte er / man ſchütte es hin / wo man wolle / es ſchwimmt immer oben.

Als ihm einsmahl der Cardinal Cleſel über der Churfürſtlichen Tafel vorwarf: Was thun die vollen Teutſchen nicht? War Taubmann fertig mit der Repartie, und ſagte: Was thun nicht die nüchterne Cardinäle.

Als ein Student / der ſein Geld verſoffen / ſich vor einen Soldaten annehmen ließ / ſagte Taubmann: So recht / wann man das Gold und Silber verthan hat / muß man nohtwendig zum Eiſen greiffen.

Der Oberſte Walther wettete mit Taubmann um einen fetten Ochſen in ſeine Küche / er könte keinen Vers machen / ehe er ſich zu Pferde ſetzte; Taubmann, dem es an geſchwinden Einfällen nicht mangelte / ſagte zur Stund / ehe der Oberſte noch in den Sattel kam:

Aſcendit Walther, veniet Bos unus & alter;

und gewann damit einen fetten Ochſen.

Als er einsmahls ſeine Gäſte mit ſchlech-

ſchlechten Wein tractirte / und ſie daher fortgehen wolten / ſagte er:

Durate, & vosmet vino ſervate ſecundo.

Er hatte die Gewohnheit beym Trincken offt aufzuſtehen / als man ihn nun um die Urſach deſſen fragte / antwortete er:

Sæpius aſſurgo, brevis eſt mea fiſtula DIXI.

Er pflegte die alten Männer / welche junge Weiber heyrahteten / mit denen Lampreten zu vergleichen / die man im Malvaſier erſäuffte.

Seine Lands-Leute die Francken rühmte er folgender geſtalt:

Laudo meos Francos, qui ſe Cervice ſupinant
Ut poſſint plenos evacuare Scyphos
Evacuare Scyphos noſtri potuere Parentes
Poſſunt & noſtros evacuare Scyphos.

Auf eine am Spieß ſteckende Gans machte er folgenden Vers:

Vertitur aſſiduo nigra verrugine Ganſa.

Als ihm nun einer vorwarf: Ganſa wäre kein gut Latein; Antwortete er ex tempore:

Miraris Ganſam, Plinius Author habet.

Einsmahls ſteckte er an der Chur-Fürſtlichen Tafel zwey gebratene Rep-Hüner ein; Als nun der Chur-Fürſt ſagte: Herr Profeſſor, ihr ſolt nicht ſorgen vor den andern Morgen; Antwortete er: Ja / ja / das iſt gar recht / gnädigſter Chur-Fürſt / eben darum ſtecke ich die Hüner ein / daß ich nicht ſorgen will.

Auf Befragen / welches die gröſten Ehebrecher in Wittenberg wären? ſagte er: Die Wein-Schencken; Dann ſie ſtuprirten den Wein mit Waſſer.

Seinen Studenten pflegte er offtmahls vorzuhalten / daß ſie fleißig ſtudiren ſolten / damit ſie nicht hernach klagen dörfften:

O mihi potatas, referat ſi Maximus horas!
O mihi profuſum referat ſi Maximus aurum.

Von dem Austreten der Elbe ſagte er: Daß es kein Wunder wäre / daß ſie die Aecker überſchwemmete / weil ſie ſo gar in die Wein- und Bier-Keller lieffe / und ſich daſelbſt mit dem Getranck vermiſchte.

Auf eine Martins-Gans ſchrieb er an ſeine Tiſch-Genoſſen folgendes: Nobiles, Candidati & eruditi Convictores, ita dico vobis, qui eſtis ex iis, qui miſerum hunc ſocium, Cauſa nondum dicta, Lite nondum conteſtata, ſtrictis heri telis, mecum adorti fuiſtis, occidiſtis, deglubiſtis, deglutiviſtis, quid meriti ſumus Martine Gansmanne, non anſerino, ſed humano judicio judicato.

Als einsmahls einige Studenten / ihn

ihn zu beſchmauſen / zu ihm kamen/ nahm er ſie insgeſamt ſehr freundlich auf / und nöhtigte ſie in die Stuben/ nahm aber indeſſen ihre abgelegte Mäntel / und ſandte ſie heimlich nach dem Wein-Keller und ließ ſo viel Wein drauf holen / als ſie trincken wolten ; Des andern Tages muſten ſie hingehen / und ihre Mäntel wieder einlöſen / wolten ſie anders ſolche wieder haben.

Ein vornehmer Herr lud ihn einsmahls zu Gaſt/ in Hoffnung / daß er viel luſtige Schwäncke von ihm hören würde. Taubmann kam / ſaß aber gantz ſtille an der Tafel / und aß brav drauf ; Als er ſich nun ſatt gegeſſen / machte er eine Reverentz / und ſtund auf / um wegzugehen. Der Herr aber hielt ihn / und ſagte : Nicht ſo / Herr Profeſſor, ihr müſt uns erſt luſtig machen ; Worauf Taubmann antwortete : Hier in Wittenberg giebt es keine Narren / es ſey dann / daß fremde ankommen.

Als er bey einem andern vornehmen Mann zu Gaſt war / und ihme mit Fleiß kein Löffel vorgeleget wurde/ſagte einer von denen andern Gäſten zu Taubmann : Ein Schelm / der nicht mit Suppen iſſet. Taubmann nicht faul / ſchneidet geſchwind eine Rinde vom Brode ab / und brauchts an ſtatt des Löffels ; Als nun die Suppe aus war / ſagte er : Ein Schelm / der ſeinen Löffel nicht auffrißt ; und machte alſo den andern ſchamroth.

**Täucher**/ Mergus, à mergendo, weil er ſich / um Fiſche zu fangen/ offt unter das Waſſer tauchet. Er hat faſt die Gröſſe einer Ente / und wird ziemlich fett ; Weil aber ſein Fleiſch ſchwartz / und fiſchentzend von Geſchmack / auch kein gut Geblüt giebet/ als wird er in der Speiſe wenig geachtet.

Der **kleine Täucher**/ Mergulus, iſt nicht viel beſſer / wiewohl ihm durch das Kochen der fiſchentzende Geſchmack noch etwas kan benommen werden.

**Teig** / Maſſa, Fr. *la Pate*, iſt eine aus Mehl / Waſſer und Saltz/ wie zum Brodt / oder aus Mehl/ Waſſer / Milch / Fleiſch-Brühe/ Eyern / Butter / und auch wohl Zucker und andern Ingredientien, wie zu Paſteten und Torten angerührte Maſſa, welche hernach mit dem / was darinn geſchlagen wird / die Hitze des Ofens gahr backen muß.

### Einen guten Blätter-Teig zu machen:

So nehmet zwölff Eyer / und ein Maaß fein Weitzen-Mehl / benetzet es mit kaltem Waſſer / und rühret es mit einer Hand gar gelinde an / damit der Teig fein weich werde ; Alsdann laſt es ein wenig liegen. Breitet es hierauf mit der Hand eines Fingers dicke aus / und nachdem ihr eben ſo viel Butter darzu abgewogen / ſo viel als der Teig wieget / ſo hanthieret ſie wohl/ damit ſie weich werde / und breitet ſie gar

eben über ſolchem Teig. Wann dieſes geſchehen / ſo faltet den Teig wie eine Serviette in drey Lagen / und die beyde Ecken zwey Finger breit um / daß die Butter darinnen bleibe / bearbeitet es wohl mit dem Roll-Holtz / und faltet ihn wie die Mayländiſchen Kuchen. Von dieſem Teig machet ihr auch allerhand Kuchen unterſchiedlicher Art; Als / Ritterſchürtzen und Biſcuiten, um die Suppen- und andere Schüſſeln damit zu bezieren.

Roggen-Teig zu allerhand Paſtäten aus Wildprät zu machen:

So nimmt man zu einem Maaß Roggen-Mehl/2. Pfund Butter/und ſo viel Saltz als vonnöthen iſt / befeuchtet es mit Waſſer / und thut es an einen kühlen Ort / wenn man es nicht alſobald gebrauchen will.

Item: Man nimmt Rocken-Mehl/ und die Brühe darinn das Fleiſch oder Wildprät (welches man in die Paſtäte ſchlagen will) zuvor geſotten worden / pfeffert und ſaltzet es wohl / rühret es unter einander / und bereitet alsdann ferner den Teig zum Boden / 2. quehr Finger dick / zum Deckel aber nur eines Fingers dick.

Ein ſchöner Paſtäten-Teig zu Haaſen und andern Fleiſch wird folgender geſtalt gemachet:

Thut zu einem Maaß ſchön Weitzen-Mehl fünff Pfund Butter / und ſo viel Saltz als die Nothdurfft erfordert / befeuchtet und bewahret es hernach wie den Roggen-Teig.

Torten- und Königs-Teig zu machen / ſiehe unter dem Worte Torten.

Einen andern guten Butter-Teig zu machen:

So nimm 1. Pfund fein Mehl / mit friſchen Waſſer angerühret / und ein Ey darunter geſchlagen / und den Teig ſo angerühret / daß er nicht zu weich / und nicht zu hart ſey / hernach nimm halb ſo viel Butter als Teig iſt / als auf ein Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / rolle hernach den Teig breit / und die Butter ingleichen / und lege ſie über den Teig / hernach wickele es als ein Brieff zuſammen / daß die Butter inwendig komme / und rolle es alsdann wieder ſo breit / als der Teig zuvor geweſen iſt. Wann dieſes geſchehen / ſo lege es wieder als ein Brieff / und rolle es abermahl / und dieſes zu dreymahl alſo / alsdann läſt er ſich ſchneiden wie man will / und iſt ſonderlich gut zu den Torten.

Item: Nimm ein Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / ein halb Nöſſel Rohm oder Kern / ein einiges Ey / und Saltz ſo viel als genug iſt; Hierauf 2. Stunde lang im Keller geſetzet / daß der Teig feſt werde. Dieſes nennen einige den Schart-Paſtäten-Teig.

Tenés, iſt ein Frantzöſiſches Wort / und heiſt ſo viel als nehmet hin / oder haltet dieſes. Wir führen es darum an / weil ein Frantzoſe und Teutſcher beyde in einem Wirths-

Hau-

Hauſe ſitzend/ und jeder ſeinen Diener zur Aufwartung bey dem Tiſch hinter ſich habend / jener / nemlich der Frantzöſiſche Herr/ ſolchem ſeinen Diener zu weilen etwas von dem was auf ſeinem Teller übrig blieben war / mit dieſen Worten: *Tenés*, oder **nehmet dieſes hin** / darreichte / wovon aber der hungerige Magen des Dieners nicht allerdings erſättiget zu ſeyn ſcheinen wolte; Der Teutſche Diener ſahe indeſſen ſolches alles an / und empfing eine lange Weile von ſeinem Herrn nichts / bis endlich dieſer einen zwar angeſchnittenen / aber noch zimlich maſſiv ſeynden Braten aus der Schüſſel nahm / und ihm ſolchen mit dieſen Worten: **Hab du das** zuwarff / welchen guten Brocken der Frantzöſiſche Diener mit betrübten Augen anſehend / endlich in dieſen Worten herausbrach: **Ein Hab du das / iſt beſſer als zehen** *Tenés.*

Terminus, war bey denen Römern der Gott / welcher denen Gräntzen der Aecker vorgeſetzet war / ihm zu Ehren / wurden den 22. Februarii die Feſte Terminalia gehalten / an welchem die Erſtlinge der Früchte geopfert wurden.

Teréfa, von dem Hebräiſchen Worte *Taráf* oder **zerriſſen** herkommend / bedeutet Levit. 17. v. 14. das Fleiſch eines Viehes oder wilden Thieres / welches von einem Wolff oder Bären / oder dergleichen reiſſenden Thiere zerriſſen iſt; Wiewohl es auch die Jüdiſche Rabbinen metaphorice und eigentlich von allen verbohtenen Speiſen verſtehen / item von dem Vieh / welches an einer böſen Seuche oder andern Zufall geſtorben/ und denen Juden zu eſſen verboten/ hingegen aber in ihren Talmud zugelaſſen iſt/ daß ſie es denen Chriſten oder Gojim wohl verkauffen mögen. Wie hiervon ausführlich unter dem Worte Aaß zu leſen.

**Teutſche Speis- und Lebens-Arten.** In dieſer ihrer Beſchreibung müſſen wir diſtinguiren unter die alten / mittlern und jetzigen Zeiten; Die erſten ſtellen uns unſere tapfere Vor-Eltern als ſolche Leute vor/ welche mit ſchlechter Koſt vergnüget geweſen/ und dabey einen geſunden Leib/ und ſolche ſtarcke Gliedmaſſen gehabt / die ihren Feinden genugſahm zu erkennen gegeben / daß ſie mit unverzagten Helden / und Kriegs- oder Wehr-Männern/ (daher der Nahme Guerre oder Germanus ſoll entſproſſen ſeyn) und nicht mit in Wolluſt erzogenen Weichlingen zu thun hätten. Wir wollen desfalls den Tacitum in ſeinem Buche de Moribus Germanorum reden hören; Woſelbſt er alſo redet:

Die Teutſche ſind nicht ſo leicht dahin zu bringen / daß ſie das Land bauen/ und der Erndte erwarten / als daß ſie den Feind ausfordern / und ihr Haupt

feil tragen ſolten; Ja ſie meynen/es ſey eine träge Faulläntzerey / daß man durch Schweiß erwerben wolle/ was durch Blut könne erlanget werden; Ein jeder wohnet unter ihnen beſonders/ nach dem ihm eine Quelle/ grüner Platz oder ſchattiges Holtz wohl anſtehet. Sie pflegen auch Höhlen unter der Erden zu graben/ and obenher ſtarck mit Miſt zu bedecken/ zu ihren Auffenthalt im Winter/ und zum Behälter ihrer Früchte; Ihre allgemeine Kleidung iſt ein Reiſe-Rock/ welchen ſie mit einer Spange/ oder in Ermangelung deſſen/ mit einem Dornſtifft zumachen: Männer und Weiber haben faſt einerley Tracht/ auſſer/ daß die Weiber ſich zu weilen in Leinen kleiden/ ſo mit Purpur-Farben-Streiffen gezieret/ und an den Ober-Theil keine Ermel hat/ ſondern ſie tragen die Arme ſamt den Buſen bloß. Die Ausſteur/ welche ſie ihren Männern zubringen/ beſtehet in ein paar Ochſen/ und einem gerüſteten Pferd/ nebſt einem Schilde/ Spieß und Schwerdt; Sie leben zuſammen in einer wohl-bewahrten Keuſchheit/ welche durch Aergerniß gebende Schau-Spiele und reitzende Gaſtereyen nicht verführet wird. Der Herr und der Knecht mögen an der Zärtligkeit der Erziehung nicht von einander unterſchieden werden/ ſondern es muß das Alter und die Tapferkeit die freye Geburt erſt zu erkennen geben. Gaſtereyen und Bewirthungen ſeynd bey ihnen zwar gemein/ aber nur mit dem/ was das Hauß vermag/ und wird vor die höchſte Unbilligkeit geachtet/ einem Menſchen vor der Thüre abzuweiſen. Wañ der Vorrath aufgezehret/ ſo wird derjenige/ der den andern bewirthet hat/ ein Anführer und Mit-Gefärthe zu einem neuen Wirthe/ und gehen ſie alsdann ungeladen/zu den nächſten Nachbahren/ der ſie dann mit gleicher Freundligkeit bewillkommet; Es ſey gleich ein bekannter oder fremder/ ſo läſſt man ihn doch das Recht/ der Gaſt-Freyheit ohne Unterſcheid genieſſen. (Hiervon mag noch herkommen/ was man heutiges Tages heiſſet: Auf der Wurſt herum reiten/ welches ſehr viel unter den Land-Leuten gebräuchlich iſt.) Wann ein Gaſt bey dem Abſchied den Wirth um etwas anſpricht/ wird ihm damit/ wann er es hat/ willfahret; Hingegen mag der Wirth wieder etwas von ihm begehren; Sie geben und nehmen gerne Geſchencke/achten aber beyde/die ſie weggeben/ und die ſie empfangen/ vor unverbündlich; Indeſſen beweiſen ſie ihren Gäſten allen guten Willen; Sie ſchlaffen gemeiniglich bis auf den hellen Tag/ und wann ſie aufgeſtanden/ gehen ſie ins Bad/ und hierauf zur Mahlzeit; Ein jeder hat ſeinen eigenen Sitz und Tiſch beſonders/ dabey ſie doch allezeit ihr Gewehr bey ſich führen/ Tag und Nacht bey dem Trunck auszuhalten/ wird vor keine Schande geachtet; Daher fehlet es ihnen auch nicht an Hän-

Händeln / wie bey Trunckenen zu geſchehen pfleget / wobey es dann offtmahls auf Mord- und Todtſchlag hinaus laufft. Nichts deſtoweniger pflegen ſie bey ihren Gelagen von Beylegung entſtandener Streitigkeiten und Heyrath-Stifften / von der Wahl ihrer Fürſten / und in Summa von allen Kriegs- und Friedens-Händeln zu deliberiren / gleich als ob zu keiner Zeit die Gedancken offenhertziger ausgelaſſen / oder das Gemüth zu groſſen Anſchlägen mehr angefeuret würde; Und da ſie ohne dem nicht liſtig und tückiſch ſeynd / werden ſie um ſo viel mehr durch die Freyheit des Orts veranlaſſet / ihr Hertz gantz auszuſchütten. Wann nun alſo jedermann ſeine Meynung unverholen entdecket hat / ſo wird die Sache des folgenden Tages wieder vorgenommen / und dieſer Unterſcheid der Zeit beruhet auf guten Urſachen; Sie gehen zu Rath / wann ſie nicht hinter den Berg halten / und machen den Schluß / wann ſie nicht fehlen können; Ihr Geträncke wird aus Gerſten oder Weitzen / auf die Art eines Weins gekünſtelt; Die / ſo nahe am Ufer wohnen / verſehen ſich auch mit Wein / denn ſie erhandeln; Ihre Speiſen ſind ſchlecht / wildes Obſt / friſches Wildprät / oder ſaure Milch; Den Hunger ſtillen ſie ohne groſſe Zurichtung und Lecker-Biſſen / bey dem Durſt aber können ſie ſich nicht ſo mäſſigen. Wann man ihrer Völlerey nachgeben / und ſo viel als ſie verlangen / ihnen vorſetzen wolte / wären ſie eben ſo leichte durch dieſes Laſter als durch die Waffen zu bezwingen; Die Aecker beſtellen ſie um das andere Jahr / nachdem ſie derſelben übrig haben; Sie bemühen ſich auch nicht durch fleißigen An-Bau / der Fruchtbarkeit des Landes zu helffen / daß ſie Baum- und Kraut-Gärten anlegen ſolten / ſondern ſie laſſen es bloß bey dem Korn-Bau bewenden; Daher ſie auch das Jahr nicht in ſo viel Zeiten / wie wir / eintheilen / ſondern allein den Winter / Frühling und Sommer zu nennen und zu unterſcheiden wiſſen. Der Herbſt iſt ihnen den Nahmen und auch ſeinen Gaben nach / unbekandt.

Bis hieher Tacitus.

Dieſen unſern alten Teutſchen ſetzen wir an die Seite / ihre Nachkömmlinge des mittlern Alters / von welchen wir / wie ſie nach und nach durch das Aufkommen der Königreiche und Fürſtenthümer / und endlich gar durch das Verſetzen des Kayſerthums von den Römern auf die Teutſchen (ſonderlich aber durch die Ausbreitung der Commercien, und das Aufbauen ordentlicher Städte und Dörffer) in ein civiliſirteres / aber auch darbey zärtlicheres Leben verſetzet worden / in unſers Hiſtoriſchen Kauffmanns ſiebenden Erzehlung der Länge nach gehandelt haben.

Endlich hat in dieſen letzterern Zeiten / in welchen ohne dem die Hefen alles Böſen ſich in der Welt hervorgethan

than / der Luxus in Teutſchland ſo überhand genommen / daß man die alte Teutſche Mäßig- und Genügſahmkeit faſt in keinen Winckel mehr finden kan / da müſſen unſere Teutſche Bergwercke zu keiner andern Urſache durchwühlet und erſchöpffet werden / als daß wir das Gold und das Silber gebrauchen / fremde Uppigkeiten und Delicateſſen an Kleidern / Speiſe und Geträncke dafür ins Land zu ſchaffen. Unſere herrliche Weine ſeynd nicht gut genug / den Durſt zu ſtillen / es müſſen noch von allen Orten und Enden andere / und zwar an Tugend weit geringere / mit groſſen Koſten angeſchaffet werden. Das theure Oſt-Indianiſche Gewürtze hat uns einen Eckel vor unſern heilſahmen Kräutern gemachet / die man nunmehro in die gemeinen Bauren-Küchen verwieſen / da ſie vor dieſem die Römiſche / und noch heutiges Tages viel Indianiſche Fürſten auf ihren Tafeln vor das beſte Condiment ihrer Speiſen halten; Allerhand Excrementa der Thiere und der Erden: Als da ſeynd von jenem die ſo genannte Indianiſche Vogel-Neſter: Von dieſen aber ſo vielerhand ungeſunde Schwämme / werden als ſonderbahre Delicateſſen aufgeſetzet / und ſeither der Aſiatiſche und Römiſche Luxus durch den Canal von Franckreich in Teutſchland eingedrungen / und des Römiſchen Apicii Lehr-Schüler in denen Frantzöſiſchen Köchen ſich ſo häuffig vermehret haben / iſt faſt keine Speiſe mehr / welche nicht von ihrer natürlichen Eigenſchafft durch die vielen Zuthaten / in eine andere ſolte ſeyn verändert / und mit einen neuen Nahmen der Fricaſſeen, Ragouts, Carbonaten, Olipodriten, und dergleichen betitult worden. Bey hohen und gemeinen Tafeln hat es vieler Orten das Anſehen / als wann man nicht eſſen wolte / um zu leben / ſondern als ob man lebte / um zu eſſen / und denen Heuſchrecken (welche von GOtt zur Straffe erſchaffen ſeyn / die Früchte der Erden unnützer Weiſe zu verzehren) ins Amt fallen muſte / die in allen wohlbeſtellten Republiquen, ſonſt gewöhnliche Leges Sumtuariæ ſeynd aufgehoben / oder zum wenigſten löcherricht geworden.

Was bey Bürgerlichen Hochzeiten und Kind-Tauffen vor ein Uberfluß an Speiß und Tranck aufgeſetzet werde / iſt nicht zu beſchreiben; Die arme Creatur / welche um des Mißbrauchs willen / den die Menſchen von ihr machen / ſeuffzet / muß nicht durch eine geſchwinde / ſondern eine ſich quälende Todes-Art (wie ſonderlich an dem Geflügel zu erſehen / weil deren Fleiſch dadurch ſoll ermürbet werden) ſterben. Man vergnüget ſich auch nicht / den Magen dabey zu ſättigen / ſondern es muß auch das Auge durch ſo viel Schau-Gerichte Pyramiden-Weiſe angerichtete Schüſſel / und allerhand Auszierungen und Garnituren / der Geruch durch ſo viel wohlrie-

riechende Eſſentzien / das Gehör aber durch allerhand Muſiquen ergötzet werden; Ja der Natur ſelbſt wird dadurch Gewalt angethan / daß / wann ſie nunmehro vollkommen genoſſen / was ſie an Speiſe und Tranck vergnügen könnte / ſie dennoch durch die ſo genannte *Sauces de haut gout*, hitzige Geträncke und Liqueurs gereitzet wird / ein mehrers als der Leib und Kopf faſſen kan / zu ſich zu nehmen / gleich als wann nicht noch viel armer Mit-Brüder und Mit-Schweſtern überblieben / die von unſerm Uberfluß ihren Mangel erſetzen könnten; Ob auch gleich ein mäßiger Italiäner / und ſpahrſahmer Holländer uns täglich / jener mit ſeines Landes-Früchten / dieſer mit einem Gerichte Fiſche / Butter und Käſe vor Augen ſtehen / und dabey ſeine / durch ſolche Lebens-Art zu wege gebrachte Schätze weiſet / ſo ficht uns doch ſolches im geringſten nicht an / ſondern der Luxus in Eſſen und Trincken muß nach als vor fortgetrieben werden / daß es alſo wohl von unſern Teutſchland heiſſen mag / was dort Doctor Becher in ſeinen politiſchen Urſachen von Auf- und Abnahm der Städte und Republiquen ſchreibet:

Teutſchland hat zu ſeinen Schaden
Oder groſſen Raſerey
Fremde Köche eingeladen /
Daß es ja bald Geld arm ſey /
Fremde Speiſen / fremde Kleider
Geben zu erkennen leider /
Daß jetzt ſey die Teutſche Welt
Reich an Wolluſt / arm an Geld.

Daß aber unſer Teutſchland / wann es ſich in ſich ſelbſt vergnügen wolte / die köſtlichſten Weine und Geträncke / häuffiges zahmes Vieh / allerhand Art Wildpräts in Uberfluß / die Garten- und Feld-Früchte in groſſer Menge / heilſahme Kräuter zur Gnüge / kluge Hauß-Mütter und geſchickte Köchinnen / und alſo alles / ohne das Gewürtz allein / vollauf / und keine fremde Zufuhr nöthig habe / oder doch ſolche auf eine andere Weiſe wohlfeiler einrichten / und viel davon retrenchiren könte / deſſen wird niemand in Abrede ſeyn / dem der Zuſtand unſers Teutſchlandes nur irgends bekandt iſt.

**Teutſche Weine.** Solche ſeynd bekannter maſſen unterſchiedlicher Sorten; Als: **Rheiniſche / Moßler / Necker / Francken / Oeſterreicher / Böhmiſche und Sächſiſche Weine.**

Zu unſerer Vorfahren Zeiten hat Teutſchland weder einheimiſchen noch fremden Wein beſeſſen / ſintemahl ſelbige davor hielten / wie Jul. Cæſ. L. IV. Bell. Gall. Cap. 1. bezeuget: Quod vino ad laborem ferendum remolleſcerent homines, atque effæminarentur, daß der Wein die Leute zur Arbeit weich und weibiſch machte. Iſt alſo der Wein-Bau etwas ſpät / und ſonderlich unter der Regierung und Vergünſtigung des Kayſers Aurelii Probi, etwan im dritten Seculo nach Chriſti Geburt erſt in Teutſchland ange-

ge-

gefangen worden/ſeither derſelben Zeit haben ſich die fremde Wein-Reben durch das gantze Teutſche Reich ſo verbreitet/ daß gegenwärtig faſt allenthalben Trauben zu finden. Den Vorzug unter ſolchen haben

1. Die Vina Rhenana, **die am Rhein-Strohm wachſende Weine**; Nach dem Sprichwort: Vinum Rhenenſe decus eſt & Gloria Menſæ. Unter denſelben ſind die Ringauer und Hocheimer Geiſtreich/ und füllen die Zunge; Die Bacheracher haben ihren beſondern Ruhm; Die Hambacher/ Pfeffersheimer/ Ridberger/ Affenſteiner/ Wormsgauer/ Rüdersheimer und Gänſe-Füſſer ſind gleichfalls in guten Beruff. Dieſe werden in Menge nach Cölln am Rhein/ Dordrecht in Holland/ und Franckfurth am Mayn/ als auf ihre ordentliche Stapel-Städte/ und von da ferner in gantz Europam verführet. Insgemein ſind die Rheiniſche Weine dünner/ leichter/ auch nicht ſo ſüß und hitzig als die Welſche und Spaniſche/ dann ſie ſteigen nicht ſo ſehr ins Haupt/ ſondern gehen vielmehr zur Blaſe/ alſo/ daß man ſelbige in gröſſer Quantität/ dann jene/ trincken kan. Joh. Crato Conſil. 111. & 160. vergönnet die gelinde/ und unverfälſchte blancke Rhein-Weine/ auch den Calculoſis, Colicis und Paralyticis; Die gar ſüſſe oder gar herbe aber/ verwirfft er als undienlich. Greg. Horſtius in ſeinen Obſerv. lobet den gelblichen Wein wider den Scharbock/ den weiſſen von Mittel-Alter wider das Erbrechen/ die Miltz-Sucht/ und die Zufälle des Gekröſes. Foreſtus Lib. V. Obſ. 10. rühmet den Ringauer/ ſonderlich in Ohnmachten; Und Lib. I. Obſ. 20. führet er ſeine eigene Erfahrung an/ daß der Rhein-Wein/ ob er wohl durch den Urin leicht weggehet/ dennoch nähre und fett mache; Wie man denn an den Weinſchencken/ die viel Rhein-Wein sauffen/ gewahr würde/ daß ſie meiſtentheils feiſt und wohl bey Leibe wären. Angelus Sala S. IV. Hydræol. C. 4. tadelt an den Teutſchen/ daß ſie den Rhein-Wein für den geſundeſten unter allen Weinen halten/ da er doch denen mit Flüſſen und Confulſionibus geplagten Leuten/ wegen ſeiner Subtiligkeit ſchädlicher wäre/ als die rothe Frantzöſiſche Weine. Und eben wegen ſothanen ſubtilen Weſens/ dadurch er in die Nerven dringet/ verbeut ihn auch Foreſtus Lib. XXIX. Obſ. 1. im Podagra.

2. Neccaria vina, **die Necker-Weine**/ ſonderlich die Heydel- und Würtenberger ſind geſund/ leicht und wohl-geſchmackt. Um Stutgard wächſet eine ſolche Menge Wein/ daß die Frantzoſen/ wie Lanſius Orat. pro German. anführet/ im Sprichwort ſagen:

*Si l'on ne cueilloit de Stutgard le Raiſin,*
*La ville s'iroit noyer dans le Vin.*

Crato Conſil. 111. vergönnet denen

mit den Stein- und der Gicht-geplagten einen reinen / nicht ſauren / und nicht Kalckigten Necker-Wein / ſonderlich der an ſolchen Ort gefallen / da unter dem Pöbel wenig Calculoſi und Podagriſten ſind. Guarinonius Conſil. 208. verordnet in Wehtagen des Magens einen wohl reiffen Necker-Wein. Neudecker in Gerocom. rühmet ihn ſehr hoch / und will / daß betagte Leute denſelben über Tiſch ſtets gebrauchen ſollen.

3. Alſatica, **die im Elſas fallende Weine** ſind nicht unangenehm / noch der Geſundheit bey mäßigem Gebrauch ſchädlich / inſonderheit die Reichfeldiſche / Lippelsbergiſche / Blienweilriſche / Rappersweilriſche und Reichenweilriſche. Deodatus Lib. II. Panth. c. 16. thut noch hinzu / die Rangiſche / Thaniſche / Seringiſche / Gebweilriſche / Katzenthaliſche / Ammersweilriſche und Brißgawiſche. Sebizius l. de Aliment. lobet die Dambachiſche / und die auf dem Sturmiſchen Hügel gewachſen.

4. Moſellana , **die Moßler-Weine** ſind ſehr lieblich / ſonderlich die blancken / und die wohl reiff worden. Solenander Sect. III. Conſ. 10. rühmet ſie wider das Hertz-Klopffen; Und Sect. III. Conſ. 6. lobet er die Moßler-Weine / welche nur ein Jahr alt ſeyn / weil ſie nicht ſehr trucknen / noch hitzen: Wie imgleichen die eine kleine zuſammenziehende Krafft bey ſich haben / weil ſelbige das Eingeweyde ſtärcken / und (als nicht gar ſtarck) ohne Waſſer getruncken werden können.

5. Franconica. **Unter den Fränckiſchen Weinen** ſind die Würtzburger am Stein / und die Wertheimer mit dem Klingenbergern am Mayn / die berühmteſten. Daſelbſt fallen in guten Jahren ſo ſchöne Weine / daß ſie denen unwiſſenden für Rhein-Wein mehrentheils verkauffet werden. Auſſer dieſen beſagten aber / giebet es auch in Franckenland an etlichen Orten gar geringe Weine / ſonderlich bey naſſen Herbſten; Alſo / daß daher das Sprichwort entſtanden: Francken-Wein / krancker Wein: Necker-Wein / lecker Wein: Rhein-Wein / fein Wein.

6. Tyrolenſia. Die beſten wachſen längſt dem Fluß Etſch / welche man dahero **Etſch-Weine** heiſſet; Sie fallen von beyderley Farbe / aber man hält am meiſten von den rothen. Barthol. Conſil. 35. will / daß man die im Tyroliſchen wachſende Brixer-Weine / weil ſie ſehr ſtarck / mit Waſſer brechen ſoll. Die Traminer haben den Nahmen von dem Dorffe Tramin, an der Etſche gelegen / ſind röthlich / einige mehr / andere weniger; Wie davon Joach Camerarius in Hort. Medic. pag. 180. nachzuſehen. Die blancke Weine / ſo um Grätz und Görtz gebauet werden / ſind dick von Subſtantz / und führen den Grieß häuffig ab; Wenn man aber ſelbige hernach unterläſſet / ſo höret der Abgang des Grie-

ſes auch auf: Wie ſolches Bened. Sylvaticus Cent. III. Conſ. 72. an ſich ſelbſt wahr genommen hat.

7. Auſtriaca, **die Oeſterreichiſche Weine** ſind nicht unangenehm/ aber auch zugleich nicht gar geſund. Um Kloſter Neuburg wächſet eine ſolche Menge Weine/ daß man im Sprichwort ſaget: Dieſes Kloſter habe einen rinnenden Zapffen. Jo. Crato Conſil. 169 & 252. Und Greg. Horſtius Lib. II. Obſ. 7. ſagen / daß ſie/ wie auch die Moravica oder Mähriſche/ wegen vielen Tartari, den Podagriſten, und denen / die nach der Colick Gicht-brüchig geworden/ ſehr ſchädlich ſeyn.

8. Minus generoſa, **oder unter die geringere Weine in Teutſchland**/ gehören erſtlich/ die **Schweitzeriſche**/ um Schafhauſen/ Zürich und Baſel; Jedoch dem berühmten **Berniſchen** *la Coté*-**Wein** im *Pays de Vaux* an ſeiner Vortreffligkeit nichts benommen. Darnach die **Niederländiſche**/ um Löwen/ Namur/ Luxenburg und Lüttig. Drittens/ die **Thüringiſche** / ſonderlich um Jena herum. Vierdtens/ die **Schleſiſche**/ zu Grünberg/ Carlat und Croſſen. Fünfftens/ die **Laußnitſche** / zu Guben und Fürſtenberg. Sechſtens/ **die Brandenburgiſche** / zu Berlin und Franckfurth an der Oder; Wiewohl die Potsdammiſche/ Werdriſche/ Fahrländiſche und Schaarmundiſche/ als welche auf keinen rauhen Kalck-Grund/ ſondern auf klahren Sand-Hügeln wachſen (und daher zwar nur leichte Weine ſind / aber doch keine zuſammenziehende Säure/ ſondern vielmehr eine angenehme Lindigkeit / bevorab in guten Wein-Jahren/ haben) noch wohl paſſiren können.

Und ſo findet man auch in Sachſen/ unter denen um Dresden und Meiſſen herum wachſenden Weinen/ ſolche gute Weine / welche mit manchen Rhein-Wein in die Wette ſtreiten können/ und wäre nur zu wünſchen / daß dieſe **Sächſiſche Weine** von ihren Eigenthümern ſelbſt / dergeſtalt in Eſtim möchten gehalten werden / daß man die Ausländiſche koſtbahre Weine/ je länger/ je mehr abſchaffte / und zur Erhaltung der baaren Mittel im Lande / (als welche vor Rhein- und Ungariſche/ Frantzöſiſche und Italiäniſche Weine müſſen ausgeſchicket werden) ſich an ſeinen eigenen Lands-Gewächſe / und herrlichen Natur-Gaben vergnügte.

**Thée**, Chia Herba, von den Japanern *Tcha* oder *Cha*, und von den Tartarn *Tai* oder *Tzai*, in China aber *Thée* genannt/ iſt eine Art eines kleinen Bäumgens oder Buſches / deſſen Blätter danckel-grün und länglicht/ vorne ſpitzig/ und rund herum eingeſchnitten/ die Rinde aber weißlich iſt. Nach Unterſchied des Landes / wo ſolches wächſet/ artet es ſich/ auch wie alle andere Früchte aus/ indem es offt ſeine Farbe/ Geruch und Geſchmack verändert/

dert / und manchmahl lieblich / bald Seiffen-ähnlich / bald wie ein Brod/ (welches mit einem Meſſer/ damit man Heringe zugerichtet/ geſchnitten worden) bald wie faul Fett/ unrein und ſchmierig ſchmecket; So daß auch hernach das warme Waſſer den Geſchmack und Farbe davon annimmt/ und entweder hell-grünlich / oder braun / oder ſchwartz-gelb tingiret wird/ doch wird die erſte Art vor die beſte gehalten. Die Saat davon laſſen die Indianer nicht aus ihrem Lande/ ſondern wann ſie ſelbige ja an einen Fremden verkauffen / werffen ſie ſolche erſt in ein kochendes Waſſer/ um zu verhindern / daß andere Nationes ſelbiges nicht ſäen können. Es wird aber ſolche Saat innerhalb den Blumen gefunden/ welche auf den Thée-Stengel wächſet / und von auſſen aus 6. Blättern beſtehet / inwendig aber mit noch mehr Blättern beſetzet iſt.

Der Thée, ſo in unſere Länder eingeführet wird / iſt gemeiniglich auf zweyerley Art getrucknet/ ſintemahl die Japonier ihren Thée gantz anders als die Chineſer zubereiten. Dann dieſe pflücken alle Blätter / jedes abſonderlich (um die Aeſte dieſes kleinen Baums nicht zu beleidigen) ab/ worauf ſie ſolche ſauber in ein Körbgen legen/ nach Hauſe tragen/ und in eine warm-gemachte Pfanne werffen / ſelbige umrühren/ und alſo mählig trucknen laſſen / hernach legen ſie dieſe getrucknete Blätter auf feine Matten/ und rollen ſie in einander; Hierauf ſchütten ſie ſelbige wieder in ihre Pfannen/ trucknen ſie abermahl/ werffens alsdann wieder auf die Matte / und rollen ſie auf das neue zuſammen / hierauf abermahl in die Pfanne / bis ſie völlig getrucknet ſeynd / und dieſes wiederholen ſie öffters. Zuletzt legen ſie dieſe getrucknete Blätter in zinnerne Gefäſſe/ oder blecherne Büchſen/ und bewahren ſie vor dem Anfall der Lufft / weil die Erfahrung ſie gelehret/ daß der Thée von der freyen Lufft verdorben wird / und daß eben derſelbe nicht allein eine ſchwartze Tinctur an ſich nehme/ ſondern auch einen unangenehmen Geſchmack der Zungen verurſache; ſolches nun zu verhindern / legen ſie in die Mündung der Flaſche ein beſonderes Stück Holtz/ welches/ dieweil es aus einem Alcali beſtehet/ alle Säure und Waſſer an ſich ziehet / und den Thée davon befreyet. Die andere Manier, welche die Japonier haben / beſtehet darinn / daß ſie die Blätter ebenfals ſauber pflücken / dieſelbe aber zwiſchen Papier trucknen/ welches dann die Urſach iſt / warum der Japoniſche Thée nicht ſo ſehr als der Chineſer ihrer in einander gerollet iſt.

Die Qualität des Thées, und welcher der beſte ſey/ wohl zu erkennen / ſo hat man weder auf den theuerſten/ welches der Chineſiſche Kayſer-Thée genennet wird / oder auf den allzuſehr zuſammen gerollten zu reflectiren/ ſondern vielmehr auf die Couleur und

deſſen Geſchmack/ wann er gebrauchet wird/ ſintemahl offt ein Thée, der wohlfeil eingekaufft worden/ und ein nicht allzuſehr gerollter/ ſo gut als der koſtbare befunden wird. Durchgehends iſt derjenige Thée nicht gut/ welcher nicht recht trucken iſt/ daß man ihn zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben kan; Er muß auch allezeit in zinnernen geſchloſſenen Flaſchen/ welche oben mit einem Pfropff von Pantoffel-Holtz geſchloſſen/ und nicht in Papier oder Gläſern aufbehalten werden/ weil die Lufft und Feuchtigkeit ein groſſer Feind dieſes Krauts iſt/ und denſelben welck und weich machet/ wodurch dann deſſen feinſte Theilgen ſich verliehren und ausdünſten. Die Farbe des Thées muß grün-blau ſeyn/ und den Glantz eines Krauts haben/ das langſam getrucknet worden; Ziehet ſich die Couleur mehr nach dem rothen zu/ ſo iſt der Thée bey weitem nicht ſo gut. Man muß auch ſehen/ ob kein Grieß darunter iſt/ und ob die Rollen der Blätter zu Pulver worden/ welches der Anfang des Verderbens iſt. Ferner muß man auch den Geruch des Thées wohl unterſuchen/ und je friſcher ſolcher iſt/ je mehr muß er nach friſch getruckneten Heu riechen/ ſoll er anders gut ſeyn. Es iſt aber der Geſchmack das vornehmſte Kennzeichen des Thées: Solcher nun muß bitter/ ſtarck/ lieblich/ durchdringend/ und in etwas zuſammen ziehend ſeyn; In dieſen allen kan man dennoch betrogen werden. Allein der Thée, mit Waſſer getruncken/ kan leicht erkennet werden/ ob er gut oder bös ſey/ und zwar (1) aus der Farbe/ die nicht gelb noch roth/ ſondern grün oder weißlicht ſeyn muß; (2) Aus dem Geruch/ der friſch/ lieblich und angenehm die Naſe berühret; (3) Aus dem Geſchmack/ welcher ſtarck und bitter iſt/ wann man den Extract allein koſtet: Wann er aber mit vielen Waſſern/ wie es ſich gehöret/ gemenget iſt/ muß er fein ſubtil, nicht allzu bitter/ auch nicht gar zu ſehr zuſammen ziehend ſeyn; Und endlich (4) iſt dis ein guter Thée, der viel Extract giebet/ und viel Köpfgens liefert: Doch iſt dieſes wohl ein profitabler Thée, nicht aber allezeit der beſte und feinſte.

Der Einkauff des Thées geſchiehet aus der erſten Hand bey denen Oſt-Indiſchen Compagnien in Engelland/ Holland und Dännemarck. Auch wird eine Art von Thée von denen Perſianern und Moſcowitern zu uns gebracht/ welches aber gemeiniglich Tartariſcher Thée, der nicht ſo gut als der Oſt-Indiſche Thée iſt. Seither einigen Jahren iſt der Preiß des Thées ſehr gefallen/ und da vor dieſen 1. Pfund Holländiſchen Thée um 50. bis 60. Fl. verkauffet worden/ kan man jetzt vor 8. oder 10. Fl. auch wohl weniger/ einen guten Thée erlangen.

Die Eigenſchafft des Thées iſt/ nicht allein Glieder- und Stein-/ ſondern auch Haupt- und Bruſt-Kranckheiten zu vertreiben; Er iſt gut dem Poda-

Podagra, Sand und Gries / den Augen-Flüſſen / Schwermuht des Haupts / dem Schwindel / der Engbrüſtigkeit und dem Hertz-Klopfen / ꝛc. zu widerſtehen / wie auch den ſchwachen Magen zu ſtärcken / mit oder ohne Betonien. Inſonderheit bedienet man ſichs zur Verhütung der Trunckenheit / wann mans vor dem Zechen einnimmt; Oder zur Zertreibung der Dünſte / welche vom Rauſch entſtehen / wann man es nach dem Trincken trincket: Wer auch dem Schlaff zu wehren ſuchet / der laſſe ſich dieſes Kraut befohlen ſeyn. In Summa, man hält dafür / daß es die Kräffte des Menſchen ſtärcke / und die Zufälle / ſo demſelben aus böſer Lufft und ſonſten entſtehen können / verhüte. Wann wir aber gut Teutſch und aufrichtig unſere Gedancken offenbahren ſollen / ſo müſſen wir bekennen / daß wir in unſerem geſegneten Teutſchland an ſolchen Kräutern keinen Mangel haben / die eben ſo viel / und etwan noch mehr als Thée und Caffé thun / wann wir ihnen gleich alle obige gute Würckungen in reicher Maaß zuſchreiben. Nur iſt es unſere Neugierigkeit / welche gern viel Geld unnöhtig ausgiebt. Die Mittel / die bey und um uns wachſen / treffen am beſten mit unſerer Natur ein / weil ſie einerley Lufft und Clima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der edlen Salbey? welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet / von ſelbigen Barbaren / als eine Waare von ſehr hohen Werth / gekauffet / und wie Thée gebrauchet wird. Haben wir nicht Proben / daß das Waſſer / in welchem Ehrenpreiß wie Thée und Caffe geſotten worden / ungläubliche Sachen gethan? wie hievon das kleine Duodetz Tractätlein von der Veronica, oder Herr D. Francken Veronica Theizans, mehrere Meldung thut. Was thut nicht Gamanderlein in Glieder-Schmertzen? Tauſend-gülden-Kraut curirt perfect die Fieber / 1. Quintlein davon gegeben / wie die China Chinæ; Stein-Leber-Kraut thut Wunder im Anfang der Lungenſucht / wie auch Maßliben in Milch geſotten. Was Reſpect haben nicht die Wacholder-Beere bey denen Nordiſchen Nationen? Wie hoch achten wir ſie? Muß nicht ein jedes fremdes / ſo zu ſagen hergelauffenes Kraut / mehr als ein einheimiſches gutes Teutſches gelten? Mit einem Wort / es iſt wahr / was Phædrus ſagt: Utiliora ſæpe invenies, quæ contemſeris; Unſere Sachen / die weit beſſer ſind / verachten wir / und der Ausgang weiſet / daß das Verachtete viel beſſer als das Belobte geweſen ſey. Ach! wer doch nur verſtünde / wie gut es ſey / was wir beſitzen; Felices ſua, ſi Bona norint, Germani. Wie dann an des Indianiſchen Thées ſtatt / ein guter Teutſcher Thée folgender geſtalt kan zubereitet werden:

Nim̃ Waldmeiſter / Betonien, Gamanderlein / Ehrenpreiß / Tauſend-gülden-Kraut / jedes zwo Handvoll / alles wohl

wohl zerſchnitten / und Fenchel oder Aniß 2. Loth darunter gethan.

Welches Getränck die Dauung befordert / den Magen ſtärcket / den zähen und ſauren Schleim durch den Motum Periſtalticum, ſo dadurch aufgewecket wird / austreibet / die Milch-Ader und Kröß-Drüſen eröffnet / den Schwefel des Geblüts erhält und exaltirt / und alle deſſen ſcharffe Unreinigkeiten durch den Harn und Hauts-Ausdämpfung ausführt / und hiemit das höchſt nöhtige Æquilibrium Solidorum & Liquidorum unſers Leibes erhält.

**Theurung / Caritas**, Fr. *la Cherte*, wird genannt / wann die Victualien übermäßig auffſchlagen / und faſt vor Geld nichts zu bekommen ſeyn / wie alſo dorten in der Belagerung Samaria ein Eſels-Kopff vor 80. Silberling / oder unſers Geldes vor 40. Rthlr. und ein Viertel Kab Tauben-Miſt vor fünff Silberling verkauffet worden; wie hievon ein mehres in den 6. Capitel des 2. Buchs der Könige zu leſen. Die Urſach ſolcher Theurung kommt menſchlichen Abſichten nach / entweder von Mißwachs / Krieg und Peſtilentz / ſchlechter und geſperrter Zufuhr / und übermäßige Abfuhr des Getraydes / da man andern aus Gewinn-Sucht Brodt zuführet / und hernach im Lande ſelbſt Mangel leidet. Item: Aus groſſen Vieh-Sterben / ſchlechten Fiſch-Fang und ſchlechter Policey, auf GOttes Seiten aber durch der Menſchen übermachte Boßheit / ſündhafftiges Leben / Uppigkeit / Stoltz / Hochmuth / Unterdruckung der Armen / und dergleichen Himmel-ſchreyenden Sünden mehr her; wie ſolches in den 26. Capitel des 3. Buchs Moſis / und in den 28. des 5. Buchs folgendergeſtalt zu leſen:

Werdet ihr nicht gehorchen und thun dieſe Gebot alle / ſo ſolt ihr umſonſt euren Saamen ſäen / und eure Feinde ſollen ihn freſſen / ich will euren Himmel wie Eiſen / und eure Erde wie Ertz machen / und eure Müh und Arbeit ſoll verlohren ſeyn / daß euer Land ſein Gewächs nicht gebe / und die Bäume im Lande ihre Früchte nicht bringen / ich will wilde Thiere unter euch ſenden / die ſollen euer Vieh zerreiſſen / ich will euch den Vorrath des Brods verderben / daß zehen Weiber ſollen euer Brodt in einen Ofen backen / und euer Brodt ſoll man mit Gewichte auswägen / und wann ihr eſſet ſolt ihr nicht ſatt werden; Verflucht wird ſeyn dein Korb und dein Ubriges / die Frucht deines Landes / die Frucht deiner Ochſen / und die Frucht deiner Schaafe. Der HErr wird deinem Lande Staub und Aſchen vor Regen geben / einen Weinberg wirſt du pflantzen / aber du wirſt ihn nicht gemein machen / dein Ochs wird vor deinen Augen geſchlachtet werden / aber du wirſt nicht davon eſſen / dein Schaf wird deinen Feinden gegeben werden / und niemand wird dir helffen. Die Früchte deines

Landes und alle deine Arbeit wird ein Volck verzehren / das du nicht kenneſt/ du wirſt viel Saamens ausführen aufs Feld / und wenig einſammlen/ denn die Heuſchrecken werdens abfreſſen; Weinberge wirſt du pflantzen und bauen / aber keinen Wein trincken noch leſen / dann die Würme werdens verzehren; Oehl-Bäume wirſt du haben in allen deinen Gräntzen/ aber du wirſt dich nicht ſalben mit Oehl / dann dein Oehl-Baum wird ausgeriſſen werden/ alle deine Bäume und Früchte deines Landes wird das Unziefer freſſen / du wirſt deinen Feind den dir der HErr zu ſchicken wird / dienen in Hunger und Durſt/ in Blöſſe und allerley Mangel; der HErr wird ein Volck über dich ſchicken / das wird verzehren die Frucht deines Viehes / und die Frucht deines Landes/ bis du vertilget werdeſt / und wird dir nichts überlaſſen an Korn/ Moſt/Oehl/ an Früchten der Ochſen und Schaafe / bis daß dichs umbringe. Du wirſt die Frucht deines Leibes freſſen / das Fleiſch deiner Söhne und deiner Töchter / in der Angſt und Noht/ damit dich dein Feind drängen wird. Ein Weib unter euch/ das zuvor zärtlich und in Lüſten gelebet hat / das ſich nicht verſucht hat ihre Fuß-Sohlen auf die Erde zu ſetzen/ für Zärtlichkeit und Wolluſt / die wird dem Mann in ihren Armen/ und ihren Sohn und ihrer Tochter vergönnen/ die Affter-Geburt die zwiſchen ihren eigenen Gebeinen ſind ausgegangen/ darzu ihre Söhne die ſie gebohren hat/ dann ſie werden ſie für allerley Mangel heimlich eſſen / in der Angſt und Noht damit dich dein Feind drängen wird.

Wie ſolches alles in der Belagerung und Zerſtöhrung Jeruſalems erfolget ſey / iſt unter dem Worte Hunger zu erſehen; Wir lernen daraus/ daß die Theurung eine Sünden-Straffe und Land-Plage ſey / die nicht anders als mit einen frommen und gottſeligen Leben/ in rechtſchaffener Buſſe abzuwenden iſt.

Nächſt dieſen hat eine Lands-oder Stadt-Obrigkeit bey wohlfeiler Zeit auf Anrichtung guter Proviant-Häuſer und Korn-Böden zu ſehen/ die Ausfuhr der Früchte bey Zeiten zu verbiehten / jeden Bürger/ oder ſo dieſe es nicht alle thun konnen/ gantzen Zünfften und Gilden/ Kirchen und Armen-Häuſern zu befehlen / daß ſie ſich bey Zeiten auf Jahr und Tag provianti-ren ſollen / alles unnütze Geſinde und Mäuler / wann die Noht überhand nehmen ſolte/ aus der Stadt zu ſchaffen / Anſtalt zu machen / um Korn aus der Fremde kommen zu laſſen/ die Korn-Böden zu viſitiren / und den verhandenen Vorrath genau aufzuſchreiben/ auch ſogleich gewiſſen Taxt darauf zu ſetzen / und den Verkauff an Fremde zu verbieten / täglich Brodt unter die Haus-und Straſſen-Arme austheilen zu laſſen / bey hoher Straffe zu gebieten / daß niemand Korn verſchweigen/ oder hinter halten / oder freventlicher Weiſe auf Theurung aufkauffen ſoll/

und ſo ſolches allbereit geſchehen/ die Korn-Juden um ein merckliches beſtraffen. Die öffentliche Proviant-Häuſer müſſen um ſolche Noht-Zeit aufgethan/ und niemand als der Armuth daraus/ und zwar unter theuren Marck-Gang verkaufft/ oder umſonſt gegeben werden. Reiche und bemittelte müſſen gewiſſe Anzahl armer Leute unter ſich vertheilen/ und ſolche ernehren/ Hund und Pferde/ die Brodt freſſen/ müſſen abgeſchaffet/ jeder zur Sparſamkeit ermahnet/ das Brandwein-brennen aus Korn/ item, Stärck und Haar-Pudre zu machen/ auch wohl gar das Bier-brauen verbohten werden/ und was etwann der heilſamen Anſtalten mehr ſeyn möchten/ die in Theurung/ Peſt und Belägerungs-Zeiten zu machen wären.

Als ein ſonderbahre Straffe Gottes iſt auch anzuſehen/ daß in der Theurung der Menſch begieriger zum Eſſen als ſonſt iſt/ daß er ſich mit der Portion nicht erſättigen kan/ mit welcher er ſich zur wohlfeilen Zeit vergnüget hätte/ daß das Brodt in Ofen nicht aufgehen/ und das Fleiſch im Topff nicht aufquillen will/ daß ſich gemeiniglich ſchröckliche Portenta an Lufft- und Himmels-Zeichen/ Wölffe und Hunde-heulen/ Geſpenſtern und dergleichen ſehen laſſen; wie ſolches unter dem Worte **Hunger** zum Theil bemercket worden.

Anno 1602. war in Liefland wegen der brennenden Kriegs-Flammen ein groſſer Mangel an Korn/ und folglich eine gewaltige Theurung und Hungers-Noht/ wodurch über 100000. Menſchen verſchmachteten; Da ſich dann unter vielen Wundern dieſe abſcheuliche Geſchichte zugetragen: Etliche Edelleute reiſeten in der Nacht über Feld/ und wie ſie in einen kleinen Häuslein ein Licht erblicketen/ eyleten ſie darnach zu/ giengen hinein/ und funden einen Keſſel über dem Feuer/ auf ihre Frage/ was man hier kochte? gab die Dirne unerſchrocken zur Antwort/ daß ſie ihres leiblichen Vaters Kopff im Keſſel hätte/ ſie fügte dabey/ daß es der Vater ihr befohlen hätte/ ihn zu tödten/ und ihr junges Leben durch ſein Fleiſch in dieſer Hungers-Noht zu erhalten.

Hierauf muſte ſie mit den Edelleuten forttantzen/ von welchen ſie der Juſtitz übergeben ward. Dieſe aber fande einige Hinderniß/ die Dirne/ als eine Vater-Mörderin/ zu ſtraffen/ angeſehen ſie von dem groſſen Hunger/ ja von dem Vater ſelber zu dieſem erſchröcklichen Mord war angereitzet worden. In Erwegung deſſen/ und daß die Noht kein Geſetze hat/ beſchloſſen die Richter/ dieſe Dirne GOttes Gerichte zu überlaſſen/ und zwar auf folgende Weiſe: Sie ſchickten ſie in einem Wald/ auf gewiſſe Zeit/ daſelbſt ward ſie an einem Baum gebunden/ dafern ſie nun des Todes ſchuldig wäre/ würde ſie (nach Auſſage der Richter) von den wilden Thieren zerriſſen und verſchlungen/ wo ſie aber un-

unſchuldig / ſo würde ſie von einem Menſchen erlöſet werden. Aber GOttes Urtheil iſt alſo über ſie ergangen / daß ihr Fleiſch den wilden und reiſſenden Thieren hat zur Speiſe/und dabey jedermann / inſonderheit aber denen ungerahtenen Kindern zur Lehre dienen müſſen / daß der Eltern Perſon und Leib niemahls anders als mit Gelindigkeit und gebührlichen Reſpect von denen Kindern müſſe angerühret werden.

Thum-Pfaff / Pyrrhula ſive Rubicilla, Fr. *Pivoine*, Ital. *Sufflotto*, weil er mit der Stimme gleichſam als auf einer Flöhte pfeiffen kan; **Thum-Pfaff** aber genannt/ weil ihm der halbe Kopff ſchwartz iſt/ als wann er ein Cucullum auf hätte/ wird mehr des Pfeiffens wegen gehalten/ als daß er ſonderlich auf die Tafeln zur Speiſe kommen ſolte.

Thyaſus wurde derjenige Täntzer und Singer genannt/ welcher an des Bacchi Feſt ſingen und tantzen muſte/ daher Virgil. Ecl. 5.

Inſtituit Daphnis Thyaſos inducere Baccho.

Thymian, Thymus vulgaris folio tenuiore ſerpyllum hortenſe; Es iſt ein gut Winter-Gewächs/ und wird unter die Teutſche Gewürtze gezählet; iſt hitzig und trocken im 3. Grad / kommt ſeiner Tugend und Gebrauchs halber mit dem Majoran überein.

Thyrſus; Ein mit Epheu-Laub umwundener Spieß/ welchen der Bacchus mit ſeinen raſenden Prieſtern zu tragen pflegte / daher er auch *Thyrſiger* genannt wurde / davon das Sprichwort entſtanden:

Multi Thyrſigeri pauci Bacchi.

Es ſind nicht alle Köche die lange Meſſer tragen.

Tiſane; hat ihren Nahmen von der Alten ihrer *Ptiſana*, welche aus abgeſchelter Gerſten-oder Perlen-Graupen / wie ein Brey bereitet ward / und vielmehr eine Speiſe als ein Tranck zu nennen iſt; wenn aber dieſe *Ptiſana* durchgeſchlagen ward / ſo hieſſe es *Succus Ptiſanæ*, **eine Gerſten-Graupen-Suppe**/ welche ſie ihren Febricicanten mit ſonderbahrer Auffſicht darreichten / wie aus des Hippocratis lib. de vict. rat. in acut. erſcheinet. Heut zu Tage wird das Worte *Tiſane* nicht anders / als vor einen **dünnen Tranck** oder **Gerſten-Waſſer** genommen.

Dieſer Tiſanen ſind zwey Gattungen; Die erſte iſt: Decoctum ſive Aqua hordei ſimplex, **ſchlechtes Gerſten-Waſſer**. Wann nemlich ein Theil Gerſte mit 20. Theil Waſſer gekochet wird / bis die Gerſte quillet/ und ohngefehr ein Drittel Waſſer verrauchet iſt. Ob man auch gleich ein wenig Roſinen/Leckritzen und Zimmet/ oder Citronen-Schaalen mit einleget/ ſo kan es doch noch wol für eine einfache Tiſane durchgehen / welche/

nach-

nachdem ſie durchgeſeyhet / oder vielmehr durch Löſch-Papier gefilterirt / auch nach rechter Maaſſe alles abgepaſſet / und fleißig bereitet worden / an vornehmen Tafeln von einigen Frauenzimmer und Kindern / an ſtatt des Biers getruncken wird.

Was Decocta hordei Compoſita, die zuſammen geſetzte *Tiſanen* betrifft / dieſelben ſind unzehlbahr / und werden / nach unterſchiedenen Zufällen des Leibes / von denen Medicis verordnet / jedoch bleibet das oben gemelte einfache Gerſten-Waſſer / gleichſam das Fundament. Alſo / wañ mit demſelben Scorzonera oder Cichorien-Wurtzel / oder Sarſaparille, oder Saſſafras, oder Tamarinden abgekochet werden / ſo heiſſet es Scorzoner oder Cichorien, oder Sarſaparillen, oder Saſſafras-oder Tamarinden-Tranck / und ſo weiter. Wiewol nun mein Zweck nicht iſt / dergleichen Medicinal-Träncke allhier zu häuffen / ſo erinnert mich doch die kühlende und mit einer anmuthigen Säure begabte Tamarinden-Frucht eines ſonderbaren Geträncks / welches die Holländer / nach Bontii Zeugniß lib. 6. H. N. c. 4. auf der Inſul Java aus Tamarinden, Citronen / Zucker und Waſſer bereiten / indem man dieſe 4. Stücke in engen irdenen Gefäſſen durcheinander miſchet / an einen kühlen Orte ſtellet / und daſelbſt abgüren läſſet. Da ſich dann befunden / wie Jo. Jonſtonus in ſeiner Id. Hyg. pag. 328. hinzuſetzet / daß es den Geſchmack vom Engliſchen Bier gäntzlich überkomme. Etwas dergleichen geſchiehet / wann man nimmt kleine Roſinen 6. Loth / Pulpe von Tamarinden 2. Loth / Brunnen-Waſſer 4. Pfund / und kochet dieſes zuſammen / ſo lange / bis ein Pfund davon verraucht iſt. Alsdann filtriret es durch Löſch-Papier / ſo gleichet es einem dünnen Biere ziemlicher maſſen.

**Tiſch** / Menſa, Fr. *Table*; wird einmahl genommen / vor das Haus-Gerath und Inſtrument ſelbſt / welches mit dem Tiſch-Tuch beleget / und die Speiſen darauf geſetzet werden; da dann der Form nach / ein ſolcher Tiſch entweder iſt ein runder oder ein Ovaler, ein Quadrat oder rechtes Viereck / oder ein Parallelogrammum, eine längliche Vierung / mit 2. langen und 2. kurtzen Seiten / oder es iſt ein Polygonum, ein Viel-Eck / als etwann ein 3. 6. 8. oder mehr Eckigter / ein hoher / oder niedriger / auf einen vier oder einfüßigen Tiſch-Geſtell / oder nur blos auf Böcken ruhender / zuweilen unten mit einer Schub-Laden / und auch Auszieh-Brettern verſehener Tiſch / alſo daß man ſolchen im Fall der Noht länger und kürtzer machen kan. Bey hohen Feſtinen pfleget man auch anderer Form Tiſche als halbe Mond / oder in Geſtalt eines Huff-Eyſens / item, durchlöcherte Tiſche / die Fontainen und andere Machinen dadurch anzubringen / zu haben.

Der *Materia* nach / ſeynd einige Tiſche

ſche von Silber/ oder von Kupffer und Meßing/ von Marmor und andern glatten/ ſonderlich aber von Schiefer-Steinen/ insgemein aber von Holtz/ und zwar entweder von ſchön polirten Eichen/ oder von Nuß-Baumen und Führen-Holtz/ mit ſchöner eingelegter Tiſcher-Arbeit von allerhand Blumē/ Laub-Werck und Figuren/ oder auch mit Farben angeſtrichen/ oder wohl gar künſtlich nach Indianiſcher Art lackirt. Ein gar beſonderer und koſtbarer Tiſch war jener/ auf welchen Hertzog Albrecht von Sachſen/ in St. Georgens Grube zu Schneeberg an der Mulda gegeſſen/ welcher aus einem Stück gediegenen Silber/ ſo etliche 100. Pf. gewogen/ beſtanden/ wobey gedachter Hertzog ſich dieſer Worte ſoll haben vernehmē laſſen: **Unſer Kayſer** *Friderich*, **iſt zwar ein mächtiger Herr/ aber einen ſo koſtbahren Tiſch hat er nicht/ als ich jetzt habe.** Es brachte aber dieſes Berg-Werck damahls auf einem Kux bis in die 32000. Gulden Ausbeute/ welches ſich ſeither der Zeit ſehr gewindert hat.

Vor **denen Perſonen** die an Tiſchen ſitzen/ wird entweder ein ſolcher Tiſch/ **eine Kayſerliche/ Königliche/ Fürſtliche** oder **Herren Taffel/** der **Braut** und **Jungfern/** der *Muſicanten* und **Schreiber/** der **Diener** und *Laqueyen* **Tiſch** genannt. Was dort Mephiboſet, als ihm des Königs Davids Tiſch offeriret wurde/ geſaget habe/ iſt zu leſen im 2. Buch Samuelis am 9. Capitel im 8. Vers.

Von **dem Ort** wo die Tiſche ſtehen/ heiſſen ſie **Kirchen-** und **Chor-Tiſche/** ſonderlich die an ſtatt des Altars gebrauchet werden. **Feld-Tiſche** nennet man/ die man zuſammen legen/ und man bey Kriegs-Zügen mit ins Feld nehmen kan/ **Taffel/ Stuben/** und **Küchen-Tiſche** 2c.

Von **ihren Gebrauch** heiſſen ſie *ordinaire* **Speiß/ Credentz-** und **Neben-Tiſche/** *Communi***täten/ Spiel** und *Thèe*-**Tiſche/ Opffer-** und **Anricht-Tiſche.**

**Das Sitzen an denen Speis-Tiſchen** geſchahe vor dieſen/ ſonderlich bey denen alten Römern/ nicht ſo wie heutiges Tages bey uns gebräuchlich iſt/ ſondern ſie lagen auf Bäncken und weichen Polſtern um den Tiſch herum/ welches accumbere hieſſe; Vide hiervon ausführlich unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten.** Wir Europäer ſitzen jetziger Zeit mehrentheils auf Stühlen oder Bäncken um die Tiſche herum/ auſſer was die Türcken thun/ die/ wie alle Orientaliſche Völcker mit geſchränckten Füſſen auf die Erden/ auf einen ausgebreiteten Teppich ſitzen/ und die Speiſen mitten zwiſchen ſich in haben. Wie es mit den zu Tiſch Sitzen in Spanien gehalten werde/ iſt unter dem Worte **Spaniſche Mahlzeiten** zu erſehen. Der höchſte und vornehmſte Platz an einen runden Tiſch iſt derjenige/ da man das Geſicht gegen die Thüre wendet/ u. alſo gleich ſehen kan wer hinein

ein oder heraus gehe. An einer länglichten Tafel iſt der Mittelſte der beſte/ damit man wohl zur Speiſe langen könne/ und es manchen der unten an lociret wird nicht gehe wie es dort dem ehrlichen Taubmann an der Chur-Sächſiſchen Tafel ergangen/ da man ihm zwar mitten an dem Tiſch geſetzet/ aber läuter ledige Schüſſeln vor ihm geſtellet/ da indeſſen die unten und oben geſeſſen/ alle Schüſſeln voll gehabt/ tapffer darauf gegeſſen/ und noch darzu des alſo vexirten Taubmanns geſpottet/ welcher darüber ſeiner Facilität im poëtiſiren noch dieſes Diſtichon machte:

Eſuriunt medii, ſummi ſaturantur & imi,
Errant qui dicunt, medium tenuere beati.

Welcher Vers dem damahligen Administratori ſo wohl gefallen/ daß er ihn gleich neben ſich ſitzen laſſen/ und ihme groſſe Ehre angethan. Wie dorten des Königs Philippi in Macedonien ſein Artzt/ Nahmens Menecrates, der ſich vor einen Gott ausgegeben/ durch einen vor ihm geſetzten Tiſch auf welchen der König ein Weyrauch-Faß (mit welchen man denen Göttern zu räuchern pflegte) ſetzen lieſſe/ beſchimpffet worden/ indem der König in eben dieſem Gemach eine andere mit köſtlichen Speiſen beſetzte Tafel ſtellen lieſſe/ an welcher er ſich mit ſeinen vornehmſten Hof-Leuten luſtig machte/ und unterdeſſen/ des bey ſeiner vermeynten Gottheit hungerleidenden Menecratis ſpottete; ſolches iſt bey dem Æliano und Athenæo zu leſen.

Ein ſonderbahrer glückſeliger Eß-Tiſch war hingegen jene Pflug-Schaar/ welche dem Przemislaum zum Böhmiſchen Thron beforderte. Die Hiſtoria verhält ſich kürtzlich alſo:

Libuſſa, eine Printzeßinn/ und einige Regentin in Böhmen/ welche/ wie einige Scribenten wollen/ eine groſſe Zauberin ſoll geweſen ſeyn; Wiewohl andere gar eine Sybillam daraus machen/ weil ſie die Heiligkeit und Canoniſation des heil. Wenceslai und des heil. Adalberti unter dem Räthſel zweyer gen Himmel ſteigender Oehl-Zweige vorher geſaget/ wurde von ihren Lands-Ständen demüthigſt gebeten/ ſich einen Eh-Gemahl zu erwählen. Dieſen ihren Begehren nun ein Genügen zu thun/ befahl ſie einigen darzu deputirten Geſandten/ daß ſie ausziehen/ und ihr einen würdigen Eh-Gemahl ausſuchen ſolten/ und zwar lautete die ihnen desfalls mitgegebene Inſtruction folgender maſſen: **Gehet hin/ und folget meinem Pferde/ dieſes wird euch zu einem Ackersmann führen/ der auf einen Eiſernen Tiſch ſpeiſet/ Przemislaus mit Nahmen; ziehet dieſen den köſtlichen Ornat an/ als euren neuen Hertzog/** (deſſen Königliche Poſterität 674. Jahr in Böhmen regie-

**regieren wird) gehet und kommet glücklich wieder.** Der Befehl wurde vollzogen / und das Pferd führete ſie nach dem Meyerhoff Stadiez, auf dem Acker des Przemislai, der nach halb umgepflügten Acker / auf der umgewandten Pflug-Schaar (dieſes war der Eiſerne Tiſch) mit Käſe und Brodt den bellenden Magen befriedigte; Das Pferd machte mit gebogenen Knyen und Halſe demſelben ſeine Reverentz / welche nicht weniger von denen Geſandten abgeſtattet / und ihm des gantzen Landes Verlangen angedienet wurde. Dieſer kehrte ſich an nichts / blieb unbeweglich ſitzen / bis er ſeinen Hunger geſtillet: Dann ſtund er auf / hub an ſtatt der Antwort einen Haſeln-Stock / den er vorhin gebraucht hatte / in die Höhe / rührete damit 2. Schneeweiſſe Ochſen / die unfern von dannen graſeten / gelinde an / und ſprach zu ihnen: **Gehet hin / wo ihr hergekommen ſeyd.** Alſobald huben ſich dieſelbe in die Höhe / und flogen in eine nahe dabey befindliche Höhle. Hierauf ſtieß Przemislaus den dürren Stecken in die Erde / der Augenblicks grünete / ſich in drey Aeſte ſpaltete / und kurtz hierauf Blätter und Nüſſe bekam; Zwey von dieſen Aeſten verdorreten alſobald / in Gegenwart der Geſandten / der dritte aber wuchs hoch empor / und blieb feſte ſtehen. Wie er dieſes geſehen / wandte er ſich zu denen Geſandten / und ſprach: **Wohl an / ſo folgen wir dann den Willen der Götter / die uns vom Pflug zum Regiment beruffen.** Er legte hierauf die Mütze / Schuhe / und gantzen Acker-Habit ab / und kleidete ſich mit Hülffe der Geſandten / Fürſtlich an; Stieg hernach auf Libuſſen Leib-Roß / nachdem er ſelbiges vorher gelinde mit der Hand geſtrichen / ließ ſich ſeine alte Schuhe reichen / welche er mit nahm. Die Geſandten folgten ihm mit gebührender Ehrerbietung / und ſchwiegen vor Verwunderung desjenigen was ſie geſehen hatten / eine lange Weile ſtock-ſtille; Endlich erkühnte ſich einer dem Przemislaum alſo anzureden: **Gnädigſter Herr! Sie verzeihen / da ſo viel Wunder-Werck / die wir in kurtzer Zeit bey ſie geſehen / uns etwas vorwitzig machen / und veranlaſſen / um deren Bedeutung zu fragen / ſie belieben uns zu ſagen / erſtlich: Was damit gemeynet / daß unſere Princeßinn uns vorher geſaget / wir würden eure Hoheit auf einen Eiſernen Tiſch ſpeiſen finden. Eiſen /** antwortete Przemislaus, **ſoll unſern Volck allezeit werth und lieb ſeyn / Eiſen dienet in Friede und Kriege / es pflüget in Frieden / in Kriege bewaffnet es unſere Hand / und ſchützet das Vaterland vor ſeinen Feinden. So lange ihr Böhmen dieſen Tiſch werdet haben / werden alle eure Feinde überwunden werden / ſobald aber Fremde euch dieſen Tiſch nehmen oder zu nichte machen / (wann ſie nemlich euch**

euch die Waffen und den Acker-Bau entziehen werden) ſo glaubet nur / es ſey um euer Volck geſchehen. Dieſe kluge Antwort veranlaſſete einen andern Geſandten zu fragen: Was dann der Haſeln-Stock bedeuten möchte? Fata meæ gentis, antwortete Przemislaus. Das Schickſahl meiner Nachkommen wird hierdurch angedeutet / mein Stamm wird ſich in 3. Zweige vertheilen / und in dieſen Ländern regieren / wann zwey abgegangen / wird dennoch der dritte blühen / und dieſes gar lange / bis der Enckel ſeines Groß-Vaters Todt rächen wird; Und wolte GOtt! es hätte eure Princeßinn ſpäter zu mir geſchickt / oder ihr ſo lange verzögern / und auf mich warten wollen / bis ich meinen Acker vollends umgepflüget / ſo würde der Hunger / Böhmer-Land niemahls geplaget haben. Endlich fragten ſie auch: Was er dann mit ſeinen alten Schuhen / die er ſelbſt aus Linden-Baſt zuſammen genähet / und jetzund im Buſen ſteckend hatte / in Sinn hätte? Die Antwort war: Sie ſollen meinen Nachkommen zum Angedencken aufgehoben werden / dann ich will / daß ſie ſich meines und ihres Zuſtandes erinnern / an ihr Herkommen gedencken / und ihnen ja nicht die irrige hochmüthige Gedancken machen ſollen / als ob ſie aus andern Elementen oder Thon / als ihre Unterthanen erſchaffen wären / und in Betrachtung deſſen / ſollen ſie denen Nothleidenden deſto eher beyſpringen. Bey welcher güldenen Rede des Przemislai, man ſich nicht unfüglich den Sicilianiſchen König Agathoclem vorzuſtellen hat / der / weil er nur von Geburt ein ſchlechter Töpfers Sohn geweſen / um dieſer ſeiner geringen Abkunfft ſich ſtetigs zu erinnern / auf ſeiner Königlichen Tafel keine andere als Irrdene Geſchirr gebrauchen wolte.

Wir gehen aber weiter / und betrachten auch ferner / daß das Wort **Tiſch** vielfältig vor die darauf geſetzte Speiſen ſelbſt genommen werde; Alſo ſagt man / dieſer oder jener halte einen guten Tiſch / offene Tafel / bey welcher ſich täglich einige bekandte und vornehme Perſohnen zur Mahlzeit einfinden mögen. Freyen Tiſch haben / iſt ſo viel als umſonſt ſpeiſen; Alſo werden gemeiniglich die armen Schüler und Studenten mit freyen Tiſchen bey der Bürgerſchafft verſehen / und zwar daß ſie heute hier / morgen anderwerts ihre beſtimmte Mahlzeiten haben / welches man menſam ambulatoriam zu nennen pfleget. Einen Tiſch halten / iſt ſo viel als Koſtgänger haben / wie alſo auf Univerſitäten die Herren Profeſſores thun.

Tiſch des HErrn / iſt das Heilige Nachtmahl / von ſolchen ſinget die Chriſtliche Kirche: Wer ſich zu den

Tiſch will machen/ Hab wohl Acht auf ſeine Sachen/ Wer unwürdig hinzu geht/ Vor das Leben er den Todt empfäht. Und St. Paulus in der Epiſtel an die Corinther am 10. Capitel im 21. Vers ſchreibet: Ihr könnet nicht zugleich trincken des HErrn Kelch und der Teufel Kelch/ ihr könnet nicht zugleich theilhafftig ſeyn/ des HErrn Tiſches und der Teufel Tiſches.

**Tiſch-Reden**/ ſeynd ſolche Diſcurſe, oder liebliche/ vernünfftige/ zuweilen auch vertraute/ heimliche Geſpräche/ da in bona Charitate und bey einem guten Glaß Wein oder Bier/ in Vertraulichkeit zuſammen verſammlete Freunde/ indem ſie den Leib mit delicaten Speiſen und Geträncke erſättigen/ zugleich auch ihrem Verſtand und Gemühte eine angenehme Speiſe allerhand ſcharff-ſinniger Reden/ nützlicher Handlungen und Geſpräche vorſetzen/ welches ſonderlich vor Zeiten an Königlichen/ Fürſtlichen/ und andern vornehmen Tafeln/ ſehr gebräuchlich geweſen; Wie wir dann von Philippo, König in Macedonien, leſen: Daß einsmahls an ſeiner Tafel von unterſchiedlichen darzu gezogenen Philoſophis über die Frage: **Welches das allergröſſeſte Ding in der Welt wäre?** folgender geſtalt raiſonniret worden: Daß nemlich der eine Philoſophus dafür gehalten/ es wäre das Waſſer das Allergröſſeſte/ ſintemahl man mehr Waſſers als Erden auf denen Mappen wahrnehmen könte. Ein anderer hielt davor/ die Sonne ſey das Allergröſſeſte/ ſintemahl ſie mit ihren Schein den Himmel und die Erde erleuchtete. Der dritte ſagte: Daß der Berg Olympus der Gröſſeſte ſey/ ſintemahl deſſen Spitze die Lufft überſtiege/ und man von ſeiner Höhe weit und breit ſich umſehen könte. Der vierte hielte den Berg Atlas vor den Gröſſeſten/ weil gleichſam auf denſelbigen die Wolcken zu ruhen ſchienen. Der fünffte wolte den Poëten Homerum vor das Gröſſeſte in der Welt halten/ weil derſelbe in ſeinem Leben dermaſſen geehret/ und nach ſeinem Tode ſo betrauret worden/ daß auch ſieben gewaltige Völcker mit einander Krieg geführet/ um ſeine Todten-Gebeine bey ſich zu haben. Endlich ſagte einer: Nihil aliud in humanis rebus eſt magnum, niſi animus magna deſpiciens; Es wäre nichts in der Welt gröſſer/ als ein großmühtiges Hertz/ welches alle hohe Sachen verachtete.

Noch heutiges Tages findet man groſſer Herren Tafeln/ wo gelehrte und erbauliche Diſcurſe in hohen Werth gehalten werden; Und veranlaſſet hierzu ſehr viel/ wann der Herr oder deſſen Gemahlin ſelbſt Liebhabers und Kenners von Künſten und Wiſſenſchafften ſeyn/ und es bey ihrer Regierung heiſſet: Ea demum Regna eſſe felicia, ubi vel Philoſophi regnant, vel Reges philoſophantur.

Solche erleuchtete Häupter laſſen alsdann nicht zu/ daß die Atheiſterey/oder was man la Religion Cavalliere, die Syncretiſterey/ die Affectirung/ ein Eſprit fort zu ſeyn/ und von Göttlichen Dingen allzu profan zu reden/ nennet/ vielweniger Zotten und Poſſen ſich in den Tafel-Diſcours meliren; Hingegen können ſie einen in den Schrancken der Ehrbarkeit bleibenden Schertz/ eine ſcharff-ſinnige Repartie, oder ein wohl-angebrachtes Mot pour rire, wohl leiden; Wie dann in ſolchen Repartien der weyland ſo gelehrte als luſtige Wittenbergiſche Profeſſor Taubmannus ſehr glücklich geweſen/ und dannenhero ſehr offt der Chur-Fürſtl. Sächſiſchen Tafel gewürdiget worden. Nur ein und anders von ſolchen zu gedencken/ ſo wurde ihm einsmahls von dem Chur-Fürſten ein groſſer Becher Wein/ in welchem Seine Chur-Fürſtl. Durchl. ein ſchön Gold-Stück legte/ mit dieſer Condition zugetruncken/ daß wann er ex tempore einen guten Teutſchen Vers darauf machen würde/ ſolches Gold-Stück ihm verehret ſeyn ſolte; Taubmann ſich nicht lang bedenckende/ tranck den Wein aus/ und ſteckte hierauf das Gold-Stück mit dieſen Worten in den Sack:

Zwey Götter in der Eng ſich können nicht vertragen/
Geh Pluto in den Sack/ du Bacchus in den Magen.

Als ihm auf ein ander mahl der Wein ſehr geſchwefelt vorkam/ und das Bier nach Pech ſchmeckte/ kurtz darauf aber der Chur-Fürſt ihm fragte: Was ihm bey dem Hoff-Leben bedünckte? ſagte er: Eben was bey der Hölle/ dann daſelbſt ſchenckt man denen Leuten auch Pech und Schwefel ein. Ein ander mahl wurde ihm von einen Höffling ein groſſer Becher zugetruncken/ und Taubmann dabey ermahnet/ ſolchen rein auszutrincken/ bate er ſich das Ochſen-Recht aus: Dann/ ſagte er/ ein Ochſe darf nicht mehr trincken als er will. Wie er nach der Zeit abermahl bey einem vornehmen Miniſtro zu Gaſt gebehten/ und dabey hefftig mit Trincken ihm zugeſetzet worden/ ſo daß der gute Taubmann gantz bezecht war/ gab er den Wein mitten in dem Zimmer wieder von ſich/ und ſprach: Ihr Herren/ wann euer Beſtialiſches Sauffen eine Ehre iſt/ ſo iſt mein unhöffliches Speyen keine Schande. Einsmahls ſolte er an der Chur-Fürſtl. Tafel mit einem andern Poëten ſtreiten/ welcher von ihnen beyden den beſten Vers machen könte/ dagegen der Chur-Fürſt zum Præmio einen güldenen Schau-Pfenning/ den man auch *Pacem* zu nennen pflegte/ auffsetzte; Als nun Taubmann lang genug mit ſeinem Contrepart im Vers-Machen geſtritten/ griff er endlich nach den güldenen Pacem, und ſagte dabey: Nulla Salus Bello, Pacem depoſcimus omnes. Ein ander mahl ſahe er das Saltz auf der Chur-Fürſtlichen Tafel oben-

obenan ſtehen / worauf ers geſchwind nahm/ und hinunter ſetzte; Der Chur-Fürſt/ fragende: Was das bedeuten ſolte? erhielt zur Antwort: Die Wittenberger beklagten ſich/ daß ihnen das Saltz zu hoch geſetzet wäre; Derohalben hätte er es hinunter ſetzen wollen/ damit ſie keine fernere Urſach zu klagen hätten. Dieſer luſtige Schertz gefiel dem Chur-Fürſten ſo wohl / daß der Preiß des Saltzes alſobald erniedriget wurde. Vide hiervon ein mehres unter dem Wort *Taubmanniana*.

Was aber eigentlich die Materia zu erbaulichen Tiſch-Reden seyn könne/ läſt ſich nicht leicht definiren. Es wird ſolche von der Zeit / der Gelegenheit/ und aus denen vom Diſcurs ſelbſt herflieſſenden Sachen genommen; Alſo redet ein See-fahrender Mann von der Schiff-Fahrt/ ein Soldat vom Kriege/ ein Kauffmann von der Handlung/ ein Philoſophus von Welt-weiſen Dingen: vid. Plutarchi Quæſt. Conviviales, Laërt. de Conviviis Philoſophorum, item Convivium Xenophontis & Athenæum. Genug/ wann alles Affter- und ſchamloſe Reden/ und Diſcuriren von einer honetten Tafel gantz entfernet wird. Abſint obtrectationes (**Eure Rede ſey allezeit lieblich und mit Saltz gewürtzet/ laſſet kein faul Geſchwätz aus eurem Munde gehen / ſondern was nützlich zur Beſſerung iſt/ daß es noht thue/ und holdſeelig ſey zu hören** / ermahnet gar wohl St. Paulus Col. 4. v. am 6.) in Convivio ſermones ſint ut Caſtitate integri ita appetibiles venuſtate, ſchreibet Macrob. 1. Saturn. 1. Und der ſinnreiche Guevarra in ſeiner Fürſtlichen Weck-Uhr lib. 2. c. 18. raiſonniret über die an vornehmen/ und auch Bürgerlichen Tafeln ſich einfindende Perſonen/ und ihren Geſprächen ſehr artlich/ wann er ſchreibet: Die Fremde pflegen denen die ſie ſpeiſen/ Geld/ eitle und liederliche Menſchen/ Narren-Poſſen/ Schmarotzer/ vielfältige Schmeicheleyen / tugendhaffte Männer aber heilſame Geſpräch und Rathſchläge vor die Mahlzeit/ die ſie genieſſen/ zu geben.

Denen jungen Leuten/ die in honetter Compagnie mit zu Tiſche ſitzen/ giebet Syrach im 32. Capitel folgende Lehre: **Ein Jüngling mag wohl reden/ ein oder zweymahl/ wann es ihm noht iſt/ und wann man ihn fragt/ ſoll ers kurtz machen/ und ſich halten/ als der nicht viel wiſſe/ und lieber ſchweigen; Er ſoll ſich auch nicht denen Herren gleich achten/ und wann ein Alter redet/ nicht darein waſchen.**

Insgemein ſtehet allen zu Tiſche Sitzenden/ wes Standes und Alters ſie auch ſeyn / wohl zu betrachten / daß ihre Geſpräche nicht auf Zwietracht/ Zanck/ Hader / Schelten/ Schmähen und Blut-Vergieſſen hinaus lauffen; Dann wo iſt Zanck? wo iſt Schelten und Läſtern? wo iſt Schlagen und Balgen? wo ſind Wunden? wo ge-

ſche-

ſchehen Todſchläge? Antwort: Bey vielen Conviviis, da die raſende Menſchen/ſonderlich der gemeine Pöbel/ſich vollſauffet. **Die Trunckenheit**/ ſagt abermahl Syrach in obbemeldten Capitel/ **macht einen tollen Narren noch töller/ daß er trotzt und pocht/ bis er wohl gebläuet/ geſchlagen/ und verwundet wird/ oder daß er doch an andern ſolch Unglück anrichtet.**

Ferner will auch eine Behutſamkeit bey denen Tiſch-Reden ſeyn/ daß man ſich vorſehe/ was/ und vor weſſen Ohren man etwas redet/ damit nichts Verfängliches/ und etwan ein ſolches Wort heraus komme/ welches man hernach mit vielem Gelde/ wann es möglich wäre/ wieder zurück kauffen wolte/ aber umſonſt; Die mit uns zu Tiſch Sitzende ſeynd vielmahls Saducäer und Phariſäer/ von denen es heiſſet: **Und ſie hielten auf ihn.** Die umſtehende Bediente ſeynd gleichfals zu fürchten; Dann wie dieſes Miedlinge ſeyn/ ſo iſt es ihnen gleich viel/ das Angehörte zu verſchweigen/ oder nachzuplaudern. Und kan man ſich nicht genug über die Unvorſichtigkeit mancher Tiſch-Compagnien verwundern/ daß ſie ſo gar unbedachtſam in Gegenwart ihrer Bedienten offt dasjenige entdecken/ woran dem Staat/oder doch ihren eigenen Familien und Wohlſtand ein Groſſes gelegen/ daß dieſes oder jenes ſehr geheim gehalten und verſchwiegen werde. Wie die ehrbaren Alten eine Roſe über ihre Tiſche haben zu mahlen pflegen; Anzudeuten/ daß alles/ was darunter würde geredet werden/ höchſt geheim bleiben ſolte/ ſolches iſt ſchon anderwerts angeführet worden.

Folget ein Anhang einiger ſcharffſinniger und luſtiger Tiſch-Reden/ aus des Herrn Harsdörffers Luſt- und Lehr-reichen Schau-Platz/ und zwar nur diejenige genommen/ welche Eſſen und Trincken angehen.

Es wurde einem ein Rab vor ein Rep-Huhn vorgeſetzt; Als er nun davon gegeſſen/ und ſehr damit vexiret worden/ ſagte er: Es iſt ja beſſer/ daß ich vom Raben gegeſſen/ als daß der Rab von mir hätte eſſen ſollen.

Einer ſagte: Die Armuht wäre zu Rom eine Tod-Sünde; dem antwortete der andere: Allhier auch/ dann die Leute ſterben (ſcilicet vor Hunger) daran.

Ein anderer ſagte: Es müſte ein Trunckener einen Narren auf den Rücken tragen; (das iſt/ ihme etwas zu gut halten) Deme antwortete ein ander: Ja/ es wäre wahr/ ſie müſten aber nicht ſo ſchwer als du ſeyn.

Der Jugend erſtes W iſt Weinen/ das andere Würffel/ das dritte die Weiber/das vierte der Wein/ endlich käme im Alter das fünffte darzu nemlich der Wucher.

Man hat Urſach die ungeſunden Geſundheits-Träncke einander zu geſegnen/

ſegnen/ weil ſonſt ohne dem kein Segen bey Verſchwendung des lieben Weins iſt.

Ein Jeſuit gab einen Bettel-Mönchen die Frage auf: Ob man auch mit einer Suppe ein Kind tauffen könte? Der Bettel-Mönche antwortete: Ja/ mit unſerer wohl / dann die iſt nur Waſſer / aber nicht mit der Eurigen/ dann die iſt wohl geſchmaltzen.

Bey Hofe gehet es zu / wie zu Cana in Galilæa, wann daſelbſt die Leute von guten Wein truncken worden ſind / ſo giebt man ihnen alsdann den geringern; Das iſt: Viel und groſſes Verſprechen/ und hernach wenig in Effect.

Das theureſte Waſſer iſt / das der Wirth unter den Wein / und der Schreiber unter die Dinte gieſſet.

Einen guten Salat zu machen/ muß ein Freygebiger ſeyn / der das Oehl giebt/ ein Geitziger/ der Eßig zugieſſet/ und ein guter Artzt/ der heilſame Kräuter darzu ſammlet.

Ein verſoffener Geſell ſagte: Er hätte immer ſo groſſen Durſt / daß er ſich noch wohl würde zu tode ſauffen; Dieſen antwortete ſein Diener: Herr! laſt mich mit euch ſterben.

Einer lieſſe über Tiſch einen Wind ſtreichen/ indem er ſich den Mund an einen heiſſen Biſſen verbrandt hatte; Als nun jederman darüber lachete/ ſagte er: Dieſer iſt entloffen / aus Furcht/ er möchte ſich verbrennen/ wie meine Zunge; Habt ihr niemahls kein Stück ſehen losbrennen/ wann man zu einem Loch das Feuer hinein ſtecket/ ſo muß der Rauch zum andern Loch wieder heraus.

Ein Schalcks-Narr hatte ſich mit ihrer Neun zu Tiſche geſetzet; Als man ihm nun ſagte: Er ſolte ſich wegpacken/ es müſte keine Mahlzeit aus mehr als neun Gäſten beſtehen; Antwortete er: Man ſolte nur bey ihm zu zehlen anfangen/ ſo würde er nicht der Zehende ſeyn.

Ein guter Bruder ſagte: Wann ich ein gutes Waſſer habe/ ſo laſſe ich das Bier ſtehen/ und trincke Wein.

Viele können aus den Wein Waſſer machen / aber keiner als Chriſtus hat können aus Waſſer Wein machen.

Niemand iſt Gaſt-freyer als die Geitzigen/ welche allezeit frey von Gäſten ſeyn / und niemanden ihr Brod brechen.

Ein Beicht-Vater zu Rom hörete/ daß die Schweitzer offtmahls beichteten / wie ſie ſich vollgeſoffen; Weil er nun vermeynte/ es ſteckte eine groſſe Luſt in dem Vollſauffen/ probirte er es auch einmahl/ fand ſich aber des andern Tages ſehr übel darnach. Alſo/ daß er das Vollſauffen vor eine Marter hielt/ und ſolches hernach denen Schweitzern zur Buß auflegte.

In einem Wirths-Hauſe ſahe ein Knabe/ daß ein Frantzoſe Waſſer unter den Wein goß; Daher er aus Kindlicher Einfalt ſagte: Es wäre unnöhtig den Wein zu wäſſern/ dann ſein Vater hätte es zuvor ſchon im Keller gethan.

Ein anderer Geitz-Hals hatte in ſeinem Hauſe einen armen Mann wohnen/ der eine Gans kaufft/ den Haus-Zins hierin verbirgt/ und die Gans ſeinem Haus-Herrn verehrt; Der aber aus Geitz ſolche wieder einem andern verkaufft/ welcher dann ſein Geld vielfältig darinn findet. Hie war nun die Frage; Ob der Beſtändner des Haus-Zinſes den Zins noch einmahl zu zahlen ſchuldig.

Einem alten Mönch wurde das Uhr-Werck im Kloſter anbefohlen/ er verdiente aber wenig Danck damit; Dann denen alten Mönchen richtete er die Uhr zu geſchwind/ daß ihnen die Mahlzeit zu früh gegeben wurde/ denen jüngern aber/ welche beyzeiten Hunger hatten/ richtete er die Uhr zu ſpät: Alſo könte ers keiner Parthey zu Danck machen.

Es fragte einer: Was die Hälffte eines Bund Sparges koſtete? Als man ihm nun ſagte/ ſo und ſo viel/ zahlte er es alſobald/ und ſchnitte das Unterſte hinweg/ u. behielt das Oberſte vor ſich.

Einer/ Nahmens Bock/ wuſte in der Trunckenheit ſein Haus nicht zu finden/ den wieß man in den Küh-ſtall.

Es legte ſich einer nüchtern nieder/ und ſtand bezecht auf; Fragt ſichs: Wie es zugegangen? Antwort: Er hat ſich im Bette vollgeſoffen.

Tranquillus heiſt zum Trincken willig ſeyn.

Es wurde einer gefragt: Wie er lebte? Dieſer antwortete: Wie ein vornehmer Herr; Dann ich eſſe/ trincke/ ſpiele/ und bin luſtig/ und bleib dabey jedermann ſchuldig.

Der iſt reich genug/ dem kein Brod mangelt; Der iſt mächtig genug/ der niemand dienen darf; Der iſt in guter Geſellſchafft/ der heilige Gedancken hat; Und der iſt fromm/ der täglich frömmer wird.

Ein gutes Gewiſſen iſt der Zucker/ der alles ſüſſe machet/ und ein böſes Gewiſſen der Eßig/ der alles ſauer machet.

Der ſein Leben mit Wolluſt zubringet/ iſt gleich einem Ubelthäter/ den man über eine ſchöne Wieſe zum Galgen führet.

Ein hungriger Magen redet des Judas ſeine Sprache/ ſagende: Was wolt ihr (Hände) mir geben.

Auf die Frage: Warum man vor Alters nur einerley Speiſe aufgeſetzet? wurde geantwortet: Weil die Wärme des Magens unterſchiedliche Speiſen nicht gleicher Weiſe verdauen und kochen kan; Gleichwie in einen Hafen Rind-Fleiſch und Kalb-Fleiſch/ geſaltzene Hechte und Salmen/ nicht mit einem Feuer/ und zu einer Zeit/ wohl geſotten werden können. Hierdurch wird der Magen geſchwächt/ und verbleibt noch etliches roh/ und undienlich übrig.

Ferner wurde gefragt: Warum die Menſchen/ welche in ihrer Jugend gar fett ſind/ nicht alt werden? Antwort: Weil ſie kleine Adern haben/ die von dem Fleiſch und der Fettigkeit gleichſam zuſammen gepreſſet werden/ daß die

Geiſterlein nicht ohne Zwang hindarch wollen; Daher kommet es/ daß die natürliche Hitze von der Lufft nicht lange erfriſchet werden kan.

Die dritte Frage war: Warum ſchadet das Studiren nach dem Eſſen? Antwort: Weil die natürliche Hitze nicht zugleich dem Magen zu der Dauung/ und dem Gehirn zu dem Nachdencken dienen kan.

Die vierte Frage war: Warum ſind diejenige/ welche ſtarcke Weine trincken/ vielen Kranckheiten unterworffen? Antwort: Der ſtarcke Wein wärmet nicht/ ſondern brennet und verzehret die natürliche Hitze/ ſchwächet die Leber/ daß ſie kein gutes Geblüt kochet/ ſondern Waſſer/ daraus hernach die Waſſer- u. Schwindſucht/ ſamt andern Kranckheiten und Beſchwerlichkeiten mehr entſtehen.

Die fünffte Frage war: Warum pfleget man ſich auf dem Meer zu brechen/ da doch ſolches nicht vom Lauffen und Gehen geſchiehet? Antwort: Weil die Bewegung auf und ab/ wie in dem Schiff/ unſerer natürlichen Bewegung/ hinter ſich und vor ſich/ zuwider iſt/ und unſern Leibern gantz ungewohnt vorkommt/ dadurch der Magen gleichſam geſtürtzet und verunruhiget wird.

**Tiſch-Zucht**/ iſt das züchtige/ erbahre und mäßige Verhalten/ welche man nicht ſo wohl bey ſeiner eigenen als fremden Tafel zu beobachten hat/ ſonderlich bey Leuten/ die auf unſer Thun und Laſſen/ Sitten und Gebärden/ Contenance, Conduite und Diſcurſen genau Acht geben/ und ſolches ſich hernach zu vielen Reflexionibus dienen laſſen; Alſo verſchertzte dort Hippoclides eine reiche Braut/ weil er ſich bey einem Convivio und darauf gehaltenen Ball nicht wohl aufgeführet hatte; Viele werden nach ihrer Art zu eſſen/ auch über ihre andere Verrichtungen geurtheilet; daher man im Sprichwort zu ſagen pfleget: Wie ſich einer zum Eſſen ſchicke/ alſo ſchicke er ſich auch zur Arbeit. Andere führen ſich ſonſt beym Tiſche ſo ungebührlich auf/ indem ſie entweder zu Säuiſch oder zu begierig freſſen/ zu unmäßig ſauffen/ zu unbedachtſahm ins Gelach hinein plaudern/ oder ſonſt viel andere Fehler mehr begehen/ daß man ihrer bald müde wird/ und ſie ſo leicht ein andermahl nicht wieder zu Gaſte bittet.

Wie nun eine rechte Tiſch-Zucht und Conduite bey Tiſche zu halten ſey/ auch wie uns ſonderlich ſolche in H. Schrifft vorgeſchrieben und eingeſchärffet werde/ ſolches iſt aus folgenden 30. Schrifft-Stellen zu erſehen; Als:

**1. Das Beten vor dem Eſſen ſoll vorher gehen.** 1. B. Sam. 9.

Das Volck wird nicht eſſen/ bis der Seher oder Prophet komme/ ſintemahl er ſegnet das Opfer/ darnach eſſen die ſo geladen ſind.

2. Wer

**2. Wer betet / hat zu eſſen und zu trincken.** Sapient. 11.

Da das Volck Iſrael durſtete / rieſſen ſie dich an / und ihnen ward Waſſer gegeben aus dem hohen Fels / und löſcheten den Durſt aus harten Stein.

**3. Exempel Chriſti des Gebets vor dem Eſſen.** Matth. 14. v. 15.

Der HErr nahm die Brodt und Fiſche / ſahe auf gen Himmel / und dancket und brachs / und gab die Brodt den Jüngern / und die Jünger gaben ſie dem Volck / und ſie aſſen alle / und wurden ſatt / und huben auf was übrig blieb von Brocken.

**4. In GOttes Nahmen zu eſſen mit Dancksagung.** Col. 3.

Alles was ihr thut mit Worten oder Wercken / das thut alles in den Nahmen des HErrn JEſu / und dancket GOtt und dem Vater durch ihn.

**5. Von unſerer Speiſe ſollen wir GOtt / ( oder auf ſeinem Befehl denen Armen ) ihr Gebühr geben / im 4. B. Moſis** am 15.

Damit ihr eſſet des Brodts im Lande / ſollt ihr dem HErrn eine Hebe geben / nemlich eures Teigs Erſtling ſollt ihr einen Kuchen zur Hebe geben / wie die Hebe von der Scheunen / alſo ſollt ihr auch dem HErrn eures Teiges Erſtling zur Hebe geben / bey euren Nachkommen.

**6. Ein jeder ſoll von ſeinem Verdienſte leben.** Eſaia 62.

Die ſo das Getrayde einſammlen / ſollens auch eſſen / und dem HErrn rühmen und die den Moſt einbringen / ſollen ihn trincken / in den Vorhöfen meines Heiligthums.

**7. Mit vielen Eſſen ſoll man die Natur nicht überladen.** Syr. 31.

Ein unerſättiger Fraß ſchläfft unruhig / und hat das Grimmen und Bauchweh. Wann du zu viel gegeſſen haſt / ſo ſtehe auf und gehe weg / und lege dich zur Ruhe.

**8. Mit wenigen ſoll man ſich genügen laſſen.** Syr. 31.

Ein ſittiger Menſch läſt ſich an geringen genügen / darum darff er in ſeinem Bette nicht ſo keuchen / und wann der Magen mäßig gehalten wird / ſo ſchläfft man ſanfft / ſo kan einer des Morgens frühe aufſtehen / und iſt fein bey ſich ſelbſt.

**9. Mit vielen häle man Hauß / mit wenigen kommt man auch aus.** Syr. 29.

Es iſt genug zu dieſem Leben / wer Waſſer und Brodt / Kleider und Hauß hat / damit er ſeine Nothdurfft decken kan; Es iſt beſſer geringe Nahrung / unter einen Brettern eigenen Dach / dann köſtlicher Tiſch unter den Fremden. Laß dirs gefallen / du habeſt wenig oder viel / dann es iſt ein ſchändlich Leben von Hauß zu Hauß ziehen.

**10. Eigener Heerd iſt Goldes werth.** Syr. 29. Domus propria Domus optima.

Wo einer fremd iſt / darff er ſein Maul nicht aufthun / er muß zu ſich laſſen/ und mit ihm trincken laſſen/und keinen Danck haben/muß darzu bittere Worte hören / nemlich / Gaſt / gehe hin / und bereite den Tiſch / laß mich mit dir eſſen was du haſt. Item: Zeuch aus / ich habe einen ehrlichern Gaſt bekommen / ich muß das Hauß haben/ mein Bruder zeucht bey mir ein; Solches iſt ſchwer einen vernünfftigen Mann/daß er um der Herberge willen ſolche Worte freſſen muß.

**11. Ubrige Brocken ſoll man zu rathe halten.** Joh. 6.

Da ſie ſatt waren/ ſprach der HErr zu ſeinen Jüngern: Sammlet die übrigen Brocken / daß nichts umkomme; Da ſammleten ſie / und fülleten zwölff Körbe mit Brocken / von denen fünff Gerſten-Brodten die überblieben / denen die geſpeiſet wurden.

**12. Reiche und Neidiſche thun ihnen ſelber kein gut.** Syr. 14.

Einem Lauſer ſtehet es nicht wohl an / daß er reich iſt / und was ſoll Geld und Gut einen kargen Hund; Wer viel ſammlet / und ſich ſelber nichts gutes thut / der ſammlets andern/und andere werden es verpraſſen; Wer ſich ſelber nichts gutes thut / was ſoll er andern gutes thun / er wird ſeines Guts nimmer froh.

**13. Wann ein Reicher einen zum Eſſen einlädt / gehts ihm nicht allezeit von Hertzen.** Syr. 31.

Wann du bey eines reichen Mannes Tiſche ſitzeſt / ſo ſperre deinen Rachen nicht auf / und gedencke/ hie iſt viel zu freſſen / ſondern gedencke / daß ein ungetreues Auge neidiſch iſt/dann was iſt neidiſcher weder ein ſolches Auge/ und weinet / wo es einen ſiehet zu greiffen.

**14. Bey Mahlzeiten ſoll man genüglich auftragen / aber niemand nöthigen.** Esther 1.

Der König Ahasverus machte ein Mahl allen Volck / und gab Königlichen Wein die Menge / wie denn der König vermochte / und man ſetzte niemand / was er trincken ſolte / dann der König hatte allen Vorſtehern in ſeinem Hauſe befohlen / daß ein jeglicher thun ſolte / wie es ihm wohl gefiel.

**15. Man ſoll nicht ſchleckerhafft und vernaſcht ſeyn.** Syr. 31.

Greiff nicht nach allem was du ſieheſt/ und nimm nicht das vor einen andern in der Schüſſel lieget / nimm es bey dir ſelbſt ab / was dein Nächſter gern oder ungern hat / und halt dich vernünfftig in allen Stücken.

**16. Züchtig ſoll man eſſen/nicht wie eine Sau.** Syr. 31.

Iß wie ein Menſch/was dir fürgeſetzet iſt / und friß nicht zu ſehr / auf daß man dir nicht gram werde / um der Zucht willen; Höre du am erſten auf/ und ſey nicht ein unerſättiger Fraß/daß du nicht Ungunſt erlangeſt: Wann du bey vielen ſitzeſt / ſo greiffe nicht am erſten zu.

**17. Bey Mahlzeiten ſoll man ſich nicht übermäßig toll und voll ſauffen.** Syr. 32.

Sey nicht ein Wein-Säuffer/ dann der Wein bringt viel Leute um/ die Trunckenheit macht einen tollen Narren noch toller/ daß er trotzet und pochet/ bis er wohl gebläuet/ geſchlagen und verwundet wird.

**18. Man mag aber wohl frölich ſeyn.** Syr. 32.

Der Wein iſt geſchaffen/ daß er den Menſchen ſoll frölich machen; Der Wein zur Nothdurfft getruncken/ erfreuet Leib und Seele/ aber ſo man zu viel trincket/ bringet er das Hertzeleyd.

**19. Bey Mahlzeiten und Wein ſoll man einander nicht ſchmähen.**

Schilte deinen Nächſten nicht bey dem Wein/ und ſchmähe ihn nicht in ſeiner Freude/ gib ihm nicht böſe Worte/ und begegne ihm nicht mit harter Rede/ ſondern halt dich gleich wie ſie/ und richte dich nach ihnen/ ſo ſitzeſt du recht/ gib darzu was dir gebühret/ wilt du mit ſitzen.

**20. Bey Tiſche und auch ſonſt ſoll man nicht ſchwehren.** Matth. 5. Jacob. 5.

Euer Wort ſey Ja/ Ja/ und Nein-Nein/ was darüber iſt/ das iſt von Ubel.

**21. Bey Mahlzeiten ſoll man nicht von garſtigen Poſſen reden.** Eph. 5.

Alle Unreinigkeit oder Geitz laſſet nicht von euch geſaget ſeyn/ wie den Heiligen zuſtehet/ auch ſchandbahre Worte und Narrentheidung oder Schertz/ welche euch nicht ziemen/ ſondern vielmehr Danckſagung.

**22. Die Geſpräch über der Mahlzeit ſollen erbaulich/ und nicht ärgerlich ſeyn.** Eph. 4.

Laſt kein faul Geſchwätz aus euren Munde gehen/ ſondern was nützlich zur Beſſerung iſt/ da es Noth thut/ daß es holdſelig ſey zu hören/ und betrübet nicht den H. Geiſt GOttes/ damit ihr verſiegelt ſeyd auf dem Tag der Erlöſung.

**23. Von nützlichen Dingen ſoll man reden.** Coloſſ. 4.

Eure Rede ſey allezeit lieblich/ und mit Saltz gewürtzet/ daß ihr wiſſet/ wie ihr einen jeglichen antworten ſollet.

**24. Bey Mahlzeiten ſoll man denen Alten die Ehre laſſen.** Syr. 32.

Der Elteſte ſoll reden/ dann es gebühret ihm/ als der erfahren iſt/ und irre die Spielleute nicht/ und wann man Lieder ſinget/ ſo waſche nicht darein/ und ſpahre deine Weißheit bis zur andern Zeit/ wie ein Rubin in feinen Golde leuchtet/ alſo zieret ein Geſang das Mahl/ wie ein Schmaragd in ſchönen Golde ſtehet/ alſo zieren die Lieder beym guten Wein.

**25. Junge Leute ſollen wenig reden/ und viel hören.** Duæ ſunt aures una eſt lingua Syr. 32.

Ein Jüngling mag auch wohl reden einmahl oder zwey / wann es ihm Noth iſt / und wann man ihn fraget / ſoll er es kurtz machen / und ſich halten / als der nicht viel wiſſe / und lieber ſchweigen / und ſoll ſich nicht dem Herren gleich achten / und wenn ein Alter redet / nicht darein waſchen / Donner bringet groſſen Blitz / Schahm macht groſſe Gunſt.

26. **Nach der Mahlzeit ſoll man bald und züchtig wieder aufſtehen.** Syr. 32.

Stehe bey Zeit auf / und ſey nicht der letzte / ſondern gehe eilend heim / und ſpiel daſelbſt / und thu was du wilt / doch daß du nichts Ubels thuſt / und niemand pocheſt / ſondern dancke vor das alles / dem / der dich geſchaffen / und mit ſeinen Gütern geſättiget hat.

27. **Nach dem Eſſen ſoll man GOtt dancken.** 5. B. Moſis am 6. und 8.

Wann du gegeſſen haſt / und ſatt biſt / ſolt du dem HErrn deinen GOtt loben / vor das gute Land / daß er dir gegeben hat.

28. **Undanck will GOtt ſtraffen.** 5. B. Moſis am 31.

Wenn ſie eſſen / ſatt und fett werden / ſo werden ſie ſich wenden zu andern Göttern / und ihnen dienen / und mich läſtern / und meinen Bund fahren laſſen / dann wird ſie viel Unglück und Angſt betreten.

29. **Exempel des Zorn GOttes über den Undanck.** Exod. 32.

Das Volck ſatzte ſich / zu eſſen und zu trincken / und ſtund auf zu ſpielen / und der HErr ſprach: Ich ſehe / daß es ein halsſtarrig Volck iſt / und nun laſſe mich / daß mein Zorn über ſie ergrimme / und ſie auffreſſe.

30. **GOtt ſoll man allezeit und vor alles dancken.** 1. Theſ. 5.

Seyd allezeit frölich / betet ohn Unterlaß / ſeyd danckbahr in allen Dingen / dann dieſes iſt der Wille GOttes in Chriſto JEſu an euch.

**Todt** / Mors, Fr. *la Mort*, kommt auch mit in dieſes *Dictionarium*, weil doch endlich auch die Zeit über lang oder kurtz / ſchnell und unverhofft kom̃t / daß der Menſchen Freſſer und Würger / der blaſſe magere Todt / ſo wohl diejenige / welche ſich hier mit allerhand Delicateſſen gemäſtet / als die / welche mit Brodt und Waſſer der Trübſahl vorlieb nehmen müſſen / abkehlet / und denen Würmern in den ſchwartzen Grab zur Speiſe auftiſchet; Dahero die Egyptier nicht unbillig / bey ihren gröſten Luſtbahrkeiten / und prächtigſten Gaſt-Mahlen ein heßlich Todten-Geripp ihren Gäſten vorgezeiget / mit dieſer Erinnerung / memento Mori, Gedencke ans Sterben. Noch heutiges Tages findet man gewiſſe Griechiſche Mönchen / welchen ihre gantze Lebens-Zeit über Tiſch nichts anders als das Memento mori zu reden erlaubet iſt; Als jener Hoff-Schmeichler des Tyrannen Dionyſii ſonderbahres

Glück unter andern auch daraus preiſte / daß ſolcher täglich in Wolleben und ſtattlichen Banquetiren leben kunte / wolte der Tyrann die mit ſolchen Wolleben untermiſchte Gefahr ihm damit zu verſtehen geben / daß er ihm einen Königlichen Tiſch decken / und ſolchen mit allerhand Delicateſſen beſetzen / den Schmeichler aber in einen güldenen Seſſel daran ſetzen / über ſeinem Haupte aber ein ſpitziges Schwerd an ein Pferd-Haar hängen lieſſe / welches alle Augenblick drohete herunterzufallen / und den Schmeichler den Reſt zu geben / der ſich auch nicht lange darauf in einen ſo gefährlichen Stand aufhalten / ſondern lieber die Königliche Tafel fahren laſſen wolte / als in ſolcher Lebens-Gefahr an derſelben ſitzen zu bleiben. Ein gewiſſer frommer Theologus nahm in ſeinem Büchlein **Weg zur Seeligkeit** genannt / nicht allein dieſe Dionyſianiſche Abbildung mit dem hängenden Schwerdt zum Kupfer-Blade des beſagten Buchs / ſondern er ſtellte auch den vermeynten koſtbahren Tiſch und des dabey ſitzenden Epicurers Stuhl auf eine Spinnenwebe / unter welcher die Hölliſche Flammen luſtig herum ſpielten ; Man hätte dabey auch Schlangen und Kröten auf die Tafel mahlen mögen / als deren Gifft ſo manchen güldenen Becher und ſilberne Schüſſel tödtlich machet. Wann die Japaniſche Herren offt mitten in ihren Wolleben mit ihre Freunde zu Tiſche ſitzen / ſo kommt ohnvermuthet die Todes-Poſt von ihren Kayſer / daß ſie ſich nach Anſicht des Briefes hinſetzen / und ſich ſelbſt den Bauch aufſchneiden ſollen / welchen grauſahmen Befehl ſie auch Augenblicklich gehorchen müſſen / und alſo die genoſſene Speiſe mit dem Eingeweyde ausſchütten. König Belſazar wurde mitten unter ſeinen Wolleben todtgeſchlagen. Viel ſind an Fliegen / die ihnen mit den Biſſen im Halſe geflogen; Andere an eingeſchluckten Knochen / oder auf andere Weiſe bey der Tafel erſticket. Der Königin Maria in Schottland wurde ihr Favorit, als ſie eben mit Jacobo I. nachmohligen König in Groß-Brittannien ſchwanger gieng / an der Seiten beym Tiſch erſtochen / über welchen Anblick ſich die Königin dermaſſen ſoll entſetzet haben / daß dieſer Schrecken ihrer Leibes-Frucht hernach angeklebet / und Hoch-beſagter König niemahls ein bloſſes Schwerdt ohne Entſetzen anſehen können. Anderer unzehliger Exempel mehr zu geſchweigen / die mitten über der Tafel von Schlag gerühret / von Gifft ertödtet / oder durch einen violenten Todt / da ſie ſichs am wenigſten verſehen / aus dieſer Welt geriſſen worden. Des einigen Exempel jener Perſianiſchen Geſandten noch zu gedencken / welche / als ſie ſich an dem Macedoniſchen Hofe einige Tage über allzu frech und leichtfertig gegen das mit ihnen zu Tiſche ſitzende Macedoniſche Frauenzimmer aufgeführet / endlich

fol-

folgender geſtalt ihr geiles Blut mit den in ſich geſoffenen Wein ausgieſſen müſſen/ indem der König / welchen dieſe Leichtfertigkeit zum höchſten miß-fiel/ einige junge wohl-geſtalte Jünglinge als Frauenzimmer auskleiden ließ/ die ſich mit unter ihren Kleidern verborgenen Dolchen am Tiſche ſetzen/ und als die Geſandten abermahls ihrer Gewohnheit nach unzüchtig um ſich greiffen wolten/ ihnen ſolche ins Hertz ſtoſſen muſten.

Was holen wir aber viel Beweis aus denen alten Geſchichten / da die Natur an allen uns vor Augen ſtehenden Speiſen nichts als lauter Vorbilde des Todes præſentiret; Alle Thiere die theils gantz / theils in Stücken zerhauen / gebraten oder geſotten uns aufgetragen werden / ſeynd ja todt; Die Kräuter und Wurtzel / Früchte und Bluhmen werden durch den Sichel- und Meſſer-Schnitt von der Erde und den Stengel / welcher ihnen eine wachsthümliche Krafft einflöſſet/ abgeſondert / und zu todten Zweigen und Gliedmaſſen gemachet; Alles Geträncke ſo wir trincken / hat ſchon dasjenige in ſich / was endlich in die Säure und Verderben gehet; Kein Brandwein kan ohne Zerknirſchung und Putrefaction desjenigen/ woraus er ſoll gemachet werden / gezogen werden. Und daß ich dieſe weitläufftige Materia kurtz und in einer Summa faſſe / ſo ſage ich in wenig geänderten Worten/ mit jenen Propheten Kindern: **O Welt-Kind! der Todt iſt in Töpfen.**

**Töpffe**/ Ollæ, Fr. *des Pots*; ſind Gefäſſe deren man ſich / die Speiſen darinn zu kochen / in denen Küchen gebraucht / ſie ſind theils **Eiſerne**/ oder **Küpfferne**/ theils auch zwar unter Bürgers-Leuten die meiſten **Irrdene**/ oder von **gebrannten** und **glaſürten Thon gemachet**/ die auch an einigen Orten **Häfens** genennet werden/ und daher auch unter dem Worte **Hafen** beſchrieben worden. Sie müſſen von rechtswegen mit einen Deckel verſehen ſeyn/ damit nichts Unreines hinein fallen/ und die Speiſe verunreinigen / oder gar vergifften könne/ wie dorten der Propheten Kinder dem Mann GOttes klagen muſten/ daß der Todt in den Töpfen wäre/ wiewol ſolches vielmehr von denen geſamleten wilden Rancken/ die ſie kochen wolten / als zufälliger Weiſe kahme; Indeſſen hat man doch in dem Alten Teſtament eine eigene Satzung gehabt/ daß alles Ofen-Geräthe/ welches keinen Deckel gehabt/ vor unrein gehalten worden. Wegen der Töpffe hat man auch noch zu bemercken / daß ein ſorgfältiger Koch nicht gerne jedermann zu ſeinen am Feuer ſtehenden Töpffen ſich nahen/ und dieſelbe begucken laſſe / weil man offt die Intention eines ſolchen Menſchens/ ob ſie gut ſey/ oder ob ſie mit Unglück und Narren-Poſſen ſchwanger gehe / nicht wiſſen kan.

**Von der *Materia*, Form und Gebrechlichkeit der irrdenen Töpfe**

Töpffe giebet ein gottſeliger Lehrer folgendes Morale:

Gedencket / o ihr Menſchen / unſer erſter Vater / Adam / und wir mit ihm / ſind deſſelben Urſprungs / dann GOtt machte den Menſchen Adam aus dem Erden-Kloſſe / aus linder / moblichter / röthlicher Erde / wie es das Hebräiſche Wörtlein *Aphar* mit ſich bringet. Und ob wir wol nicht eben immediatè aus der Erden wie Adam / ſondern aus menſchlichen Saamen gezeuget werden / ſo iſt es doch / wann es um und um kommt / ein Ding / und ſind wir auf gleiche Maſſe / wie Hiob redet / aus Leimen gemacht; wir ſind Staub / Aſche und Erde / und die Erde iſt unſere Mutter / welches uns demüthigen / und von allem Stoltz / Hoffarth und Ubermuth abhalten ſolle; denn mit was Fug magſt und wilt du wol / o arme Erde und Aſche / dich erheben? da du dich zu demühtigen Urſach genug haſt / in Betrachtung deiner Irrdiſchen Ankunfft / und des memento unde veneris.

Agathocles, ein König in Sicilien / iſt eines Töpffers Sohn geweſen / zum Gedächtniß und Erinnerung deſſen hat er aus irrdenen Geſchirren gegeſſen und getruncken / und keine andere Krüge auf dem Tiſch kommen laſſen / und iſt alſo in ſteter Demuth erhalten worden. Du mein lieber Menſch / wann du die Erde anſchaueſt / oder auf deinem Tiſche einen irrdenen Krug haſt / gedencke / daß du / wie er / aus Thon gebildet ſeyſt / ſo wirſt du wol für Hoffarth behütet bleiben.

Wann ein Pfau ſeine rauhe / heßliche ſtinckende Füſſe anſichtig wird / ſo vergehet ihm der Stoltz / und läſt er die ſchönen Federn ſincken / darinn er ſich zuvor nicht ohne groſſe Luſt beſpiegelte. Eben alſo muß es den Hoffärtigen auch gehen / wann ſie mit Gedancken in ihren Urſprung ein wenig einkehren.

Werden ſie über dies für ſich hinaus ſehen und erwegen / was ſie nach dem Tode im Grabe ſeyn werden / ſo wird noch vielmehr dadurch die Demuth gepflantzet / und die Hoffarth ausgerottet werden; Wie wir von der Erden ſeyn / alſo müſſē wir auch bald wieder zur Erden werden / welches Hiob immer für Augen gehabt / und daher geſaget: HERR du wirſt mich wieder zur Erden machen. Dir und mir wird es eben alſo gehen / was wird dann der Pracht nutzen? Was wird uns der Reichthum ſammt dem Hochmuth zu der Zeit helffen? Der weltliche Pracht iſt gar umſonſt; wie wir pflegen zu ſingen.

Aber wer hat aus dem Thon den Topff alſo verfertiget / wie er uns hier für Augen ſtehet? Der Meiſter der Töpffer / der formiret mit ſeinen Armen aus dem Thon das Gefäß / und treibet die Scheiben mit ſeinen Füſſen um / und machet mit Sorgen ſein Tag-Werck. Siehe an / lieber Chriſt / einen Menſchen / aber mit dieſen Gedancken:

Er iſt GOttes des HErrn Gemächte und Manufactur, wie der Topff des Töpffers.

GOtt der HErr machte den Menſchen Adam/wie er hernach geweſen iſt. Hiob hat ſich deſſen tröſtlich erinnert/ wann er geſaget: HErr/ deine Hände haben mich gearbeitet und gemacht/ was ich um und um bin.

David ſaget / GOtt der HErr habe ihn wunderlich gemacht / und tieff in Mutter Leibe gebildet. Und wir alle müſſen ja bekennen und ſagen: HErr/ du biſt unſer Vater / wir ſind Thon/ du biſt unſer Töpffer/und wir alle ſind deiner Hände Werck. Ja jetzt auch/ nachdem wir von GOtt einmahl bereitet ſeyn / und allhie leben / ſeyn wir doch in ſeiner Hand / und er kan mit uns machen was er will; wie der Thon iſt in des Töpffers Hand / alſo iſt auch ein jeglicher in GOttes Hand. Darum ſollen wir uns unter dieſe gewaltige Hand GOttes demüthigen/ und uns ihm gantz ergeben / ſo wird er auch erkennen / was für ein Gemächte wir ſind / er wird daran gedencken das wir Staub ſind / und demnach nicht mit uns handeln nach unſern Sünden/ und uns nicht nach unſerer Miſſethat vergelten.

Wie auch in der Werckſtätte des Töpffers / der eine Topff den andern/ das eine Geſchirr das ander nicht verachtet / noch ihm dieſes und jenes vorrücket / dieweil ein jegliches nach ſeines Meiſters Willen formiret iſt; Alſo ſoll auch ein Menſche den andern / um äuſſerlicher Dinge Willen/ nicht verachten.

Ein ſchöner Menſch/der den Ungeſtalten verlachet/ der läſtert deſſelben Schöpffer. Ein Groſſer / der den Kleinen ſpottet/ was thut er anders als daß er höhnet deſſelbigen Schöpfer? Ein Gerader/der dem Höckerigen vorrückt ſein Gebrechen/ ſchmähet gewißlich den HErrn/ der ihn alſo gemacht hat.

Wann einem Töpffer ſein Werck getadelt wird / ſchmertzet es ihm; wie ſolte es dann GOtt/ menſchlicher Weiſe zu reden / nicht wehe thun / wañ ihm ſein Gemächte verachtet wird? Darum hüte dich und verachte den Nechſten nicht.

Wo aber nach GOttes Willen etwann ein Gebrechlicher in die Welt gebohren iſt / der faſſe ſeine Seele mit Gedult / und gedencke / daß ein Werck nicht ſage zu ſeinem Meiſter: Warum machſt du mich alſo? In jenem Leben ſoll er von keinem Gebrechen mehr wiſſen.

Drittens ſollen wir auch hierbey gedencken: Wie ein Töpffer in ſeiner Werckſtätte einen Topff zerbrechen/ und bald einen andern und beſſern daraus machen kan; Alſo könne und wolle auch GOtt der HErr aus dem Staube unſerer zerbrochenen und verfauleten Leiber / viel ſchöner und clarificirte Cörper am Jüngſten Tage wieder erbauen / nach der Krafft damit er

ihm alle Dinge unterthänig machen kan/ welches uns ja wohl in der letzten Stunde tröſtlich ſeyn mag.

Cur igitur mundus militat ſub vana gloria
Cujus proſperitas eſt Tranſitoria
Tam cito labitur ejus potentia
Quam Vaſa figuli, quæ ſunt fragilia.

**Torten/Tortæ,Fr.** *Tartes*, oder *Tourteaux*, was ſolches ſeyn/ iſt unter dem Wort **Gebackenes** zu erſehen; Allhier nur etwas von der Zubereitung des Torten-Zeug zu melden/ ſo nehmet Erſtlich:

**Zu dem alſo genannten Königs-Teig:**

Zu einem Maaß Weitzen-Mehl 6. Pfund Butter und 20. Eyer/ befeuchtet es gantz mit kaltem Waſſer/ alsdann knetet es geſchwinde/ und leget es in ein rein Tuch/ verwahret es hernach an einem kühlen Ort/ und gebrauchet euch deſſen/ wann ihr wollet Torten-Boden machen. Hiebey muß auch des Saltzes (doch daß man die Butter/ ob ſie auch zu ſehr geſaltzen/ betrachte) nicht vergeſſen werden. Königs-Teig machet man wie den Torten-Teig/ und thut viel Puder-Zucker darzu. Von dieſen Teig machet man den Boden der Torten/ worinnen condirte Sachen ſeyn/ ſo man die Unkoſten des Marcipans erſparen will.

**Marck-Torten.**

Nehmet ein Viertel ſchön weiß Ochſen-Fett/ hievon ſuchet alle Häutlein aus/ nehmet darnach friſch geſaltzen Speck eines Daumen groß/ und hacket es wohl durcheinander/ darnach ſchmeltzet ein wenig friſche Butter/ und thut ſelbe mit dieſem Gehackten in eine Schüſſel; thut ferner darzu kleine eingemachte Citronen-Schalen/ 4. Eyer-Dotter/ ein wenig von dem Rohm-Fülſel/ oder in deſſen Ermangelung/ ein wenig rohen Rohm/ und etwas von Küchen-Gewürtz. Habt ihr noch etwas von geſtoſſenen Mandeln/ die ihr ſonſt zu den Macarons gebrauchet/ ſo thut ohngefehr ſo viel/ als 12. ausmachen/ mit einem halben Viertel Zucker daran/ und rühret es alles mit einem höltzern Löffel in einer Zinnern Schüſſel wohl durcheinander. Hiernechſt bildet ihr euern Torten-Boden von dem Blätter-Teig in einer kupffernen Torten-Pfanne/ nachdem ihr ihn zuvor mit dem Roll-Holtz wohl gearbeitet/ (ihr dürfft aber eure Torten-Pfanne nicht mit Butter beſchmieren) und füllet hernach die Torte mit dieſem Gefülſel. Wann es nun halb gahr/ ſo ſtreuet viel Zucker darüber/ und tropfet ein wenig Roſen-Waſſer darauf/ damit ein Eys darüber werde/ ihr müſſet aber eure Pfanne nicht weiter als vor das Ofen-Loch ziehen. Wann dieſes geſchehen/ ſchiebet ihr ſie wieder hinein/ laſſet ſie vollends gahr werden/ und eſſet ſie alsdann gantz warm.

**Kräuter-Torten zu machen:**

So nimmt man Spinagie, Schnittlauch und andere beliebige Kräuter/ laſ-

ſet ſie ein wenig in heiſſen Waſſer ſieden / damit der wilde Geſchmack davon gehe / und alsdann auströpflen; Hacket ſie hernach klein / thut darzu Butter / Eyer / Rohm-Fülſel / oder Teig von Macarons, Citronen-Schalen und Gewürtz / wie in die Marck-Torten. Laſſet es darnach zuſammen in einem Topff kochen / und rühret es offt um / damit es nicht anbrenne; Thut es ferner auf einen Teller / damit es kalt werde. Unterdeſſen formiret man eine Torte von dem Blätter-Teig / thut das Gefülſel darein / zieret ſelbige / und verfähret damit weiter. Die harten Aepffel / Marmeladen, Pflaumen / Apricoſen, Quitten / Melonen und andere Früchte / werden auf ſelbige Manier gewürtzet und zubereitet.

### Eine Fueillentine.

Hierzu nehmet das Fleiſch von Capaunen oder andern gebratenen Vögeln / hacket es wohl klein / und vermenget es mit Rohm oder gekochten Teig von Macronen, Rohm-Fülſel / gehackten Citronen-Schalen / wie auch Zucker und andern vermengten Gewürtzen. Darnach nehmet von dem Blätter-Teig / und machet davon zween Boden / leget davon einen unten in die Pfanne / und füllet ihn mit gedachtem Fülſel; Beſtreuet ihn hernach mit Zucker / und bedeckt ihn mit dem andern Boden; ſchiebet es alsdann in den Ofen / und wann es gahr / ſo ziehet es vorn ins Ofen-Loch / und machet ein Eys von geſchlagenem Weiß vom Ey und Zucker mit einem höltzernen Löffel darüber / und ſchiebet es hernach wieder in den Ofen / damit das Eys gahr werde. Wann es nun beginnet röthlich zu ſcheinen / ſo ziehet es heraus / und eſſet es warm.

### Eine Riſſole-Torte.

Dieſe machet man von allerhand gehacktem Vogel-Fleiſch / wie die Fueillentine mit Ochſen-Marck / Roſinen / geriebenen Piſtacien, thut darzu Gewürtz und einen zimlichen Theil Zucker; Darnach nimmt man den Blätter-Teig / breitet ſelbigen aus / und bildet einen Kuchen davon / thut darnach dieſes Fülſel darauf / und bedecket es oben mit ſelbigem Teige / ſchiebet es in den Ofen / machet Eys darüber / eben wie bey der Fueillentine.

### Eine gute Mandel-Torte zu machen:

So nimmt man zu einem Pfund Mandeln / welche klein mit Roſen-Waſſer abgerieben ſeyn müſſen / 12. Eyer / zerklopfft dieſelbe wohl / rühret hernach ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zucker / nebſt denen Mandeln / und einer Hand voll geriebenen Semmel-Mehl / und zwar alles mit einander eine gute Stunde wohl unter einander; Beſtreicht hernach den Schart oder Torten-Model wohl mit Butter / und füllet es alſo hinein / doch daß es nicht gar voll wird; worauf man es im Ofen / bey einer nicht gar zu ſtarcken Hitze / backen läſſet / dabey aber zu mercken / daß eine groſſe Mandel-Torte

drey

drey Viertel/ auch wol eine Stunde backen muß; Wann dieſes geſchehen/ thut man die Torten aus dem Model heraus/ und machet ein Eys an/ wie folget: Nemlich/ man nimmt den feinſten Zucker/welcher wohl geſtoſſen/ und durch ein Sieb gebeutelt worden iſt/ thut ihn in eine Schale oder Schüſſelein/ gieſſet etwas Roſen-Waſſer dazu/ und rühret ihn mit einem höltzernen Löffel wol ab/ daß er gantz gläntzigt und glatt wird/beſtreicht hernach die Torten damit/ und zieret oder beſtecket es mit geſchnittenen Citronen- und Citronat-Schalen/ oder auch wol Piſtacien-Nüßlein. Zu mercken aber iſt/ wann man den Zucker zu dem Eys/ in einem Zinnern Geſchirr/ mit einem ſilbernen Löffel abrühret/ daß er gantz ſchwärtzlicht davon wird. Soll aber eine Mandel-Torte von lauter Eyer-Weiß zugerichtet werden/ ſo muß man zu einem Pfund Mandel/ eben auch ein halb Pfund Zucker haben/ aber von 24. Eyern das Weiſſe dazu thun/ ſelbiges auch wohl zerklopffen/ und eine Stunde unter den Mandeln und Zucker/ wie oben gedacht/ abrühren. So kan man auch nach Belieben/ Zimmet und Muſcaten-Blüh/ nebſt klein zerſchnittenen Citronat-Schalen darunter mengen; oder wann man nicht gern ſo viel Mandeln nimmt/ ſo kan ein Viertel Pfund Reiß klein zerſtoſſen/ unter drey Viertel Pfund Mandeln mit eingerühret werden. So iſt auch ferner dieſes eine gute Torten/ wann man/ nemlich ein Eyer-Käſe machet/ ihn in einen Durchſchlag thut/ daß der Schotten davon kommt/ hernach weiß gerieben Brodt/ Zucker und Triſanet, nebſt klein geſtoſſenen Mandeln nimmt/ ſolches mit gantzen Eyern unter den Eyer-Käſe rühret/ auch noch etwas Roſen-Waſſer dazu gieſſet/ alsdann einen Teig von Mehl/ Eyer und Butter anmachet/ den Teig rollet/ und die Torten/ wie man es haben will/ formiret/ hernach den abgerührten Eyer-Käs darein gieſſet/ von ausgeſchnittenen Teig einen Deckel darüber machet/ und geſchwind abbacken läſſet. Ubrigens kan man auch einen Teig rollen/ und denſelben mit geriebenen Brodt/ Zucker und Triſanet, nebſt gewaſchenen Wein-Beeren überſtreuen/ denſelbigen alsdann mit Wein anfeuchten/ einen geſchnittenen Deckel darüber machen/ und alſo backen laſſen. Wer gern von grünen Kräutern iſſet/ kan gleichfals eine gute Torte davon machen/ wann er nemlich allerhand gute Kräuter zuſammen nimmt/ dieſelbige wohl wäſchet und hacket/ hernach etwas in Schmaltz röſtet/ etliche Eyer daran ſchläget/ etwas weniges Saltzes/ wie auch Zucker/ Roſinen/ und Wein-Beer dazu thut/ mit ein klein wenig Wein anmachet/ alſo in den Teig ſchläget/ und fein gemach abbacket. Man darf aber nicht eben/ wann man nicht will/ einen Deckel darüber machen; unter das

Mayen-Kraut kan man auch Semmel-Mehl röſten / ingleichen allerhand gutes Gewürtz darunter mengen.

Und endlich/ kan man auch von lauter Teig eine Torten machen / wann man / nemlich / wie oben ſchon gedacht/ denſelbigen anmachet / einen dünnen Teig rollet/ und mit Butter beſtreichet/ ſolchen hernach mit geriebenem Brodt/ nebſt Zimmet/ Zucker und Wein-Beerlein beſtreuet / alsdann wieder einen Boden darauf leget / abermahls beſtreuet / und dieſes ſo lang treibet/ bis die blecherne oder kupfferne Form voll wird / geſtalt man ihn ſo hoch / als man will / machen / auch bisweilen etwas Wein darauf ſprengen / und auf die letzt wieder einen Boden darauf machen / und alſo abbacken kan.

Wie ein Käſe-Fülſel zu denen Torten / item ein Milch-Rohm-Fülſel zu machen / ſiehe unter jedes eigenen Benennung.

Eine Prunellen-Torte zu machen:

So nehmet / wann ihr euren Butter-Teig fertig habt / erſt ein Pfund Prunellen und viele ſaure Aepfel / zuſammen gekocht / und ein Glas Wein darauf gethan / ferner geriebene Citronen-Schalen und geſtoſſenen Caneel/ und dieſes zuſammen in den Teig geſchlagen und gebacken / wann es gahr iſt/ weiſſen Zucker darüber geſtreuet.

Eine beſondere Mandel-Torte zu machen:

Nehmet 1. oder 2. Pfund klein geſtoſſene Mandeln mit Citronen-Schalen und Succade, ein Stück friſche Butter und ſüſſen Rohm / das gelbe von rohen Eyern und Orange-Waſſer alles zuſammen gerühret und in Butter-Teig gemacht / wann es gahr iſt / Zucker darauf geſtreuet und mit Orange-Waſſer begoſſen.

**Tractiren / bewirthen / gaſtiren** / einen mit Speiſe und Tranck wohl empfangen; Daher Tractirungen / **Ausrichtungen** / und die Redens-Arten / **wohl oder übel** tractiret **werden** / item der **Fürſtl.** und **Bürgerl.** Tractamenten entſprungen / welche letztere mehrmahls ſo excesſiv, daß ſie denen Königl. und Fürſtl. wenig nachgeben / und dannenhero billig in denen Policey-Ordnungen ſcharffe Straffen darauf ſolten geſetzet werden / damit ſolche Leute das Ihrige (womit ſie Gewerb treiben / und noch etwas verdienen könten) nicht ſo üppiger Weiſe durch die Gurgel jagten / und zuletzt das Banquerot-Machen ergreiffen / und zum Thor hinaus lauffen müſten.

Was im Jahr Chriſti 1524. einige hohe Teutſche Chur-Fürſten und Fürſten / als ſie auf einer Feſtivität zu Heydelberg beyſammen geweſen / vor eine löbliche Verordnung / wegen Abſchaffung des übermäßigen Schwelgens und Tractirens gemachet haben / ſolches iſt aus nachgeſetzter Copia ausführlich zu erſehen:

Von

Von GOttes Gnaden wir Reichard, Ertz-Biſchoff zu Trier/ des Heil. Römiſchen Reichs durch Gallien und das Königreich Arelat Ertz-Cantzler/ ꝛc. Ludwig, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern; Conrad, Biſchoff zu Würtzburg/ Hertzog zu Francken/ ꝛc. Friderich, Pfaltzgraf bey Rhein; Wilhelm, Biſchoff zu Straßburg/ Landgraf im Elſaß/ ꝛc. Wilhelm, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Ober- und Nieder-Bayern/ ꝛc. Philipp, Biſchoff zu Freiſingen/ Adminiſtrator zu Nürnberg; Ludwig, Pfaltzgraf bey Rhein; Georg, Biſchoff zu Speyer/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Caſimirus, Marggraf zu Brandenburg/ zu Stettin/ Pommern/ ꝛc. Hertzog/ Burggraf zu Nürnberg und Fürſt zu Rügen; Heinrich, Erwählter des Stiffts Utrecht/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ Graf zu Spanheim/ ꝛc Johannes, Adminiſtrator zu Regenſpurg/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Philipp, Landgraf zu Heſſen/ Graf zu Catzenelnbogen/ zu Dietz/ Ziegenhain und Nidda/ ꝛc. Und Philipp, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Bekennen öffentlich/ und thun kund allermänniglich mit dieſem offenen Brief/ nachdem wir alle jetzunder in eigener Perſon auf der Frölichkeit eines Geſellen-Schieſſens der Arm-Bruſt bey einander allhier zu Heydelberg zuſammen geweſen/ bey uns gedacht und gefunden haben/ daß aus GOtts-Läſterung und bishero gebrauchten Zutrincken vielerley Bosheit/ Unraht und verderblicher Unwille in gantzer Teutſcher Nation entſtanden und erwachſen/ darum wir uns (GOtt dem Allmächtigen zu Lobe/ und um vorzukomen fernern Unraths) mit einander einhelliglich entſchloſſen/ und bey unſern Fürſtlichen Worten einander zugeſagt und verſprochen haben/ und thun/ daß in und mit Krafft dieſes Briefes/ unſer jeglicher Chur-Fürſt und Fürſt/ als obgemeldt/ wir ſeyn gleich Geiſtlich oder Weltlich/ uns hinführo für unſere eigene Perſon der GOttes-Läſterung und des Zutrinckens gantz oder halbes enthalten/ und müßig gehen/ auch allen und jeglichen unſern Ober- und Unter-Ampt-Leuten/ Hoff-Geſind und Dienern/ Unterthanen und Verwandten bey einer nahmlichen Straffe ernſtlich gebiehten/ dergleichen bey der Ritterſchafft in eines jeden Fürſtenthum und Lande geſeſſen/ fleißiglich bitten/ und daran ſeyn ſollen und wollen/ ſich gleicher Maaß wie wir des GOttes-Läſtern und Zutrinckens gantz oder halbes zu enthalten/ und müßig zu gehen/ und welche unſerer Ampt-Leute/ Hoff-Geſinde/ Diener oder Knecht/ ſolches zu halten/ Beſchwerung trügen/ ſolches überfahren und nicht halten wollen oder würden/ den oder dieſelben ſoll unſer jeglicher zur Stund mit Ausrichtung ſeines Lohns beurlauben/ an ſeinen Aemptern oder am Hofe zu bleiben nicht mehr geſtatten;

ten; Desgleichen ſollen wir Fürſten und Chur-Fürſten/ in dieſer Ordnung begriffen/ keiner derſelbigen Ampt-Leute/ Hoff-Geſinde/ Diener oder Knecht/ die bemeldter Urſach halber beurlaubet wären/ zu Dienſt ferner/ auch ſonſt nicht annehmen/ er habe dann von dem Chur-Fürſten oder Fürſten/ bey dem er geweſen/ eine Schrifft/ wie er abgeſchieden/ und ob er ſich dieſer Ordnung nach verhalten habe. Gleicher Maaß ſollen wir bey unſern Ampt-Leuten/ Hoff-Geſind und Dienern mit ihren Knechten/ wie vor ſtehet/ die Ding auch zu vollſtrecken verſchaffen/ und die Unterthanen/ welche dis Gebot übertreten und nicht halten würden/ mit einer Pœn, die darauf von einen jeden Chur-Fürſten oder Fürſten geſetzt werden ſoll/ ſo offt ſich das begiebt/ unabläßig ſtraffen/ auch die von Adel in eines jeden Fürſtenthum und Landſchafft geſeſſen/ durch gebührliche Mittel und Wege/ ſo viel möglich/ davon zu weiſen unterſtehen.

Wäre es aber/ daß unſer vorgemeldten Chur-Fürſten und Fürſten einer oder mehr in die Niederlande/ in Sachſen/ die Marck/ Meckelburg/ Pommern/ oder dergleichen (da Zutrincken die Gewohnheit iſt) käme/ und nach fleißiger Weigerung des Zutrinckens dannoch nicht geübriget ſeyn möchte/ ſollen dieſelbigen ſolche Zeit mit ihrem Hoff-Geſinde und Dienern ohn Gefahr/ und an dieſe Ordnung nicht gebunden ſeyn.

Zum andern: Nachdem bisher uns Chur-Fürſten (ſo unſer einer zu dem andern in eigener Perſon an ſeine gewöhnliche Hoffhaltung/ oder ſonſt in die Flecken zuſammen gekommen ſeyn/ oder unſere Bothſchafften und Räthe geſchickt haben) mit beſchehener Auslöſung viel Unkoſtens durch die Unſere mit Praſſen und ſtetigen Auftragen aufgegangen/ dergleichen von den Drommetern/ Boten/ Schalcks-Narren/ Sängern und dergleichen Spiel-Leuten zum offtermahl angelauffen/ und ihnen zu geben gebeten worden ſeynd/ daß wir uns der beyden Stück halbē jetzt auf dieſem Schieſſen auch freundlich mit einander vereiniget und vertragen/ und thun das mit dieſem Brief/ daß nun hinführo unſer keiner dem andern/ ſo wir ſelbſt oder durch unſer Bothſchafft und Räthe zu dem andern an ſeinen Hoff oder ſonſt in eines Flecken zuſammen kommen werden/ aus den Herbergen löſen/ oder weiters zu geben ſchuldig ſeyn ſoll/ dann Futter und Mahl/ auch kein Churfürſt oder Fürſt in Geſellſchafften und freundlichen Zuſammenkommen dem andern über acht Eſſen zu einer Mahlzeit nicht geben/ es wäre dann auf einer Hochzeit oder dergleichen/ indem weiß ſich ein jeglicher ſelbſt der Gebühr nach zu halten; Desgleichen keinen Drommeter/ Boten/ Schalcks-Narren/ Sängerin und dergleichen Spiel-Leuten hinfürter weder Spiel-Geld noch anders geben/ ſondern abweiſen/ auch die

die Chur-Fürſten und Fürſten/ die Frauenzimmer haben/ nicht mehr/ wie bishero geſchehen/ ſo fremde Fürſten kommen/ Ring ausgeben/ und ein jeglicher Chur-Fürſt und Fürſt ſeine Drommeter/ Boten und Schalcks-Narren ſelbſt dermaſſen mit Beſoldung und ſonſt daran halten/ daß ſie des andern fürter müßig zu gehen/ und mit ihres Chur-Fürſten und Fürſten Belohnung ſich genügē laſſen müſſen.

Des zu Urkund/ dieweil wir Chur-Fürſten und Fürſten/ obgemeldt/ alle oder mehrentheils/ Unſer Jnſiegel nicht bey uns gehabt/ ſo haben wir/ der Ertz-Biſchoff zu Trier und Chur-Fürſt ꝛc. gebeten und erbeten den Ehr-würdigen und Hoch-gebohrnen Fürſten/ Unſerm lieben Freund/ Herrn Georgen, Biſchoffen zu Speyer/ Pfaltzgrafen beym Rhein/ Hertzogen in Bayern/ ꝛc. daß ſeine Liebden ſein Jnſiegel für Uns/ desgleichen wir Pfaltzgraf Ludewig, Chur-Fürſt/ ꝛc. wir Wilhelm, Biſchoff zu Straßburg/ und wir Wilhelm, Pfaltzgraf beym Rhein/ Hertzog in Ober- und Nieder-Bayern/ ꝛc. von Unſer ſelbſt/ und aller andern Geiſtlichen und Weltlichen Fürſten wegen/ Unſer Jnſiegel an dieſen Brief gehangen/ welcher Siegelung wir andern Geiſtlichen und Weltlichen Fürſten uns mit gebrauchen/ und alſo die gemeldte Chur-Fürſten und Fürſten aus angezeigten Urſachen/ weil wir Unſer Jnſiegel nicht bey Uns gehabt/ vor Uns zu ſiegeln gebehten haben. Datum Heydelberg auf den Sonntag nach Eraſmi, Anno Domini Milleſimo quingenteſimo viceſimo quarto.

*Tragelaphus*, vide Hirſch.

*Tragopogon*, vide Haberwurtz.

**Tranck**/ Potus, Fr. *Boiſſon, Breuvage*, iſt entweder ein **gewöhnlicher**/ als Bier/ Wein und Waſſer/ oder ein **ungewöhnlicher**/ **unbekannter**/ **heilſamer** oder **ſchädlicher**/ **geſunder** oder **tödtlicher**/ ein **einfacher** oder **zubereiteter** und **vermiſchter**/ **theurer** und **geringer**/ ein **Liebes-** oder **Zauber-Tranck**; Von welcher letztern Art derjenige Tranck geweſen/ den die Ertz-Zäuberin Circe des Ulyſſis ſeinen Geſellen vorgeſetzet/ die/ wie die Poëten fabuliren/ hierauf in Schweine und andere Thiere verwandelt worden: Eigentlich aber ein ſchönes Morale vor Säuffer und Schwelger iſt/ welche/ wann ſie der Wein übernommen/ aus Menſchen Beſtien, und zwar in Anſehung des Sünden-Koths/ in welchem ſie ſich alsdann weltzen/ Schweine/ Affen/ Wölffe und dergleichen werden.

Von dem **Liebes-Tranck**/ Philtrum genannt/ wie ſolcher aus unzüchtiger Begierde vielmahls einer andern Perſon/ um ſolche dadurch zur Liebe zu bewegen/ beygebracht werde/ iſt unter dem Wort **Liebes-Tranck** erzehlet worden.

Ein ſo genannter **Abtreib-Tranck**/ Poculum Abortionis, dadurch unzüchtige

züchtige Metzen ihre Leibes-Frucht/ehe ſie noch zur Welt komme/ von ſich zu treiben ſuchen/ und gemeiniglich darinnen alte Hexen und Kuplerinnen zu Gehülffinnen haben pflegen/ wird in Rechten denen Gifft-Träncken gleich geſchätzet/ und der oder diejenige/ ſo ſolchen zubereiten/ am Leben geſtrafft/ nach dem 133. Articul der Peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung: Item, ſo jemand einem Weibs-Bilde durch Bezwang/ Eſſen oder Trincken/ ein lebendig Kind abtreibet/ ꝛc. ſoll der Mann mit dem Schwerdt/ als ein Todtſchläger/ und die Frau/ ſo ſie es auch an ihr ſelbſt thäte/ ertränckt/ oder ſonſt zum Tode geſtrafft werden. Vide ein mehres unter dem Wort **Geträncks** und **Trunck.**

**Trappen**/ Tardæ, à tardo & gravi volatu alſo genannt/ Frantz. *Outarde*, werden ihrer Gröſſe nach in **Trapp-Gänſe** und **kleine Stein-Trappen** unterſchieden. Ihr Kopf iſt nicht gar förmlich/ gleichet etwas einem Huhn/ iſt ſamt den Hals Aſch-farbig/ die Zunge Sägen-förmig/ die Ohr-Löcher ſo weit/ daß man einen Finger hinein ſtecken kan/ die Bruſt dick und rund/ von Farben weiß/ auf den Rücken aber mit braunen und ſchwartzen Flecken beſetzt; Sie haben über die Gewohnheit anderer Vögel nur drey Zehen/ der Hinterſte aber fehlt ihnen. Sie fliegen gar niedrig/ ſetzen ſich ſelten auf die Bäume/ ſondern lauffen auf weiten Feldern/ die beſäet werden/ freſſen Getrayde und Kräuter. Sie niſten auf der Erden/ und bringen ihre Jungen aus/ wann die Erndte da iſt.

Ihr Fleiſch iſt ſchwartz und hart/ nähret aber ſtarck/ wann es nur genugſam erſtirbet/ und wohl verdauet wird; Daher auch die Trappen/ ſonderlich die jungen/ ein Herren-Eſſen ſeyn/ und beſtehet ihre Zubereitung zuvorderſt im Braten/ und dann auch/ daß man ſie in Paſteten ſetze.

**Trauer-Mahl**/ vide **Mahlzeiten.**

*Trenchiren*/ vide **Vorſchneiden.**

*Tribuli aquatici*, vide **Nüſſe.**

**Triclinium, ein dreyeckigter Tiſch**/ an welche die ſparſamen alten Römer/ wann ſie Mahlzeit hielten/ zu ſitzen pflegten. An jeder Seite deſſelben ſtand eine Banck/ mit einem weichen Polſter bedeckt/ auf welchen ſie ſich beym Eſſen niederlegten/ wie allbereit unter denen **Römiſchen Mahlzeiten** angedeutet worden. Damit nun dieſe drey Bäncke allezeit möchten beſetzet ſeyn/ nöhtigten ſie/ in Mangel anderer Gäſte/ einen von ihren Clienten oder Bedienten mit am Tiſche/ wie ſolches aus dem Juvenale erhellet/ wann er ſchreibt:

Aliquando Clientem adhiberi menſæ,<br>
Tertia ne vacuo reſtaret culcitra lecto. &c.

Nach

Nach der Zeit hat man per Synecdochen angefangen/ nicht allein ſolche dreyeckigte Tiſche und Polſter-Bäncke/ ſondern auch den Ort/ worinn ſie geſtanden / *Triclinia* zu nennen ; Und zwar per Ectaſin, nicht nur jedes kleine Cabinet, in welchem nicht mehr als ein ſolcher Tiſch Raum hatte/ ſondern auch gröſſere Tiſch- und Eß-Säle / in welchen man viel Gäſte beherbergen könte. Dergleichen Triclinia auch bey denen Juden ſchon bekannt / und ein ſolches dasjenige geweſen/ in welches der Prophet Samuel den neu-erwählten König Saul geführet / wie hiervon ein mehres in dem 9ten Cap. am 22. Vers des 1. Buchs Samuelis zu leſen iſt.

**Trincken** / bibere, Fr. *beuver*, heiſt / den Durſt / welcher durch die in unſern Cörper abgenommene Feuchtigkeit entſtehet/ und welche täglich wieder erſetzet ſeyn will / durch einen Trunck löſchen oder ſtillen / welches durch allerhand unter dem Worte Geträncke ſpecificirte Mittel geſchiehet; Es wird aber das Trincken entgegen geſetzet dem Sauffen / welches denen unvernünfftigen Thieren/ gleichwie jenes (nemlich das Trincken) denen Menſchen zukommt / und zu wünſchen wäre / daß nicht offt eines mit den andern confundiret würde ; Wie hiervon unter dem Worte **Sauffen** mit mehrern angemercket worden.

Es entſtehen aber bey dem Worte **Trincken** unterſchiedliche Fragen; Als:

1. **Warum die Luſt gröſſer / wann man den Durſt durch das Trincken / als wenn man den Hunger durch das Eſſen ſtillet?** Hierauf antwortet Macrobius lib. 7. c. 12. Der eingenommene Trunck dringet zugleich durch den gantzen Leib / und alſo verurſachet die Fühlniß aller Partien eine groſſe und ſehr empfindliche Wolluſt; Hingegen dieſe Speiſe erſetzet den gegenwärtigen Mangel nur Stückweiſe und langſahm / deswegen wird die davon entſtehende Luſt mannigfaltig verringert.

2. **Was bey der Quantität des Geträncks in Acht zu nehmen?** Die beſte Regel iſt / daß man zur Nothdurfft / nicht aber zur Wolluſt / oder bis zum Laſter der Unmäßigkeit trincke. Solche Nothdurfft aber zeiget ein regulirter Appetit am beſten an / nach welchen man eigentlich nur ſo viel trincken ſoll / daß die Speiſe in dem Magen nicht ſchwimme. Ob man nun gleich einige Leute findet / welche der Sache zu wenig / und durch allzu ſparſahmes Trincken ihrer Geſundheit Abbruch thun / ſo ſind doch derer wohl zehenmahl mehr / welche die Speiſe im Magen mit zu vielen Geträncke ſchwimmend machen / und von der Tafel nicht eher aufſtehen / bis ſie wohl berauſchet ſeyn.

3. **Ob man das Trincken bis nach der Mahlzeit ſpahren ſoll?** Man findet einige / die über der Mahlzeit nicht trincken / ſondern nachdem ſie

wohl gegeſſen/ zum Beſchluß einen guten Soff thun; Daher das Sprichwort: Er hält Mahlzeit wie die Pferde. Ob nun gleich bey dieſem *Potu Sedativo* oder **Löſch-Truncke**/ wie er von Villanoyana in Cap. 32. Schol. Salern. genennet wird/ ſich einer oder der ander durch lange Gewohnheit nicht gar übel befindet/ ſo iſt doch kein allgemein Geſetze daraus zu machen/ angeſehen/ wenn man eine groſſe Menge Geträncks mit einmahl hinein ſchüttet/ ſo kan bey etlichen eine Fluctuation oder Wallung im Magen daraus entſtehen/ welche beydes/ der Behaltung und der Verdauung der Speiſe ſchaden bringet.

4. **Wenn ſoll man denn trincken?** Der ſicherſte Weg iſt/ daß man das Getrăncke über der Tafel theile/ oder Stück-weiſe trincke/ und alſo die Speiſe allmählich/ & per modica intervalla anfeuchte. Die Salernitani c. 32. reimen davon alſo: Inter prandendum ſit ſæpe, parumque bibendum. Und Villanovanus rühmet dabey Potum permixtivum, **den Miſch-Tranck**/ als welcher nicht allein mit der gantzen Speiſe beſſer vermenget wird/ ſondern der auch den Durſt zeitiger und bequemer als der vorige Sedativus ſtillen kan; Trincken aber ſoll man nicht/ ſo lange man nüchtern iſt/ abſonderlich keinen ſtarcken Wein/ oder ander hitziges Geträncke/ als welches/ bevorab in Menge genoſſen/ dem Haupt und den Nerven höchſt ſchädlich iſt.

5. **Ob man zwiſchen beyden Mahlzeiten trincken möge?** Hierauf antwortet die Salerniſche Schule c. 38. Ut minus ægrotes, non inter fercula potes. Fercula aber bedeuten daſelbſt nicht Gerichte/ ſondern Paſtus, und wird alſo das Trincken zwiſchen den Mittag-Mahl und dem Abend-Eſſen in dieſem Verſe verboten. Die Urſache iſt/ weil dadurch die bey geſchloſſenen Magen-Mund angefangene Dauung verſtöhret/ und die nur halb verdauete Speiſe allzuzeitig aus dem Magen abgeführet wird/ darauf ſich bey etlichen der Appetit zum Abend-Eſſen verlieret; Bey andern wird der Leib ſchwer/ und ſie ſelbſt verdroſſen; Ja einige gerathen gar in ſtatum neutrum. Das iſt: Sie befinden ſich nicht wohl/ und ſind weder recht geſund noch recht kranck/ gleichwie denen zu muthe iſt/ welchen ein Fieber anhänget. Jedoch wird zugelaſſen/ im fall jemand entweder aus Verſehen über dem Mittag-Mahl zu wenig getruncken/ oder viel ſaltzige/ gewürtzte und dergleichen ſcharffe Speiſe genoſſen/ und deswegen einen natürlichen Durſt ſpühret/ daß er dieſen Mangel durch einen nöthigen Trunck auch in währender Dauung erſetze. Wann aber die erſte Dauung nunmehr vorbey/ ſo iſt nicht verboten/ zuweilen einen Potum delativum, wie ihn Villanovanus abermahl in not. ad c. 32. Schol. Salern. heiſſet zu genieſſen; Er befiehlet aber einen ſolchen Leitungs-

kungs-Trunck kurtz vor dem Abend-Eſſen zu nehmen/ ſonderlich wenn man des Mittags grobe oder ſtarcke Speiſe gegeſſen/ ob man gleich auch keinen Durſt annoch ſpührete/ weil dadurch nicht allein der Magen ausgeſaubert/ und bey dem Abend-Eſſen die Speiſe beſſer anzunehmen bereitet/ ſondern auch der Tranſitus oder Durchgang des Chyli zur Leber befordert würde; Jedoch ſolte dieſer Potus delativus nur mäßig ſeyn.

6. **Ob man das Abend-Eſſen von Trincken anfangen. Item: Ob man alsdann eher Wein als Bier trincken ſoll**/ davon ſiehe ein mehres unter dem Worte **Abend-Eſſen.**

Bey dem Worte **Trincken** bemercken wir ferner/ daß einander zutrincken bey denen Sauff-Brüdern ſo viel heiſſet als/ **einander brav auf die Haut trincken**/ **dieſen oder jenen rechtſchaffen ſchwärtzen**/ **zu boden ſauffen**/ **die volle Lage geben**/ **von Witz und Verſtand ſauffen**/ **ein Chriſtlich Räuſchlein zubringen**/ **bezecht nach Hauſe ſchicken**/ und was dergleichen Redens-Arten mehr ſeyn möchten. Ferner hat man **das Geſundheit-Trincken**/ davon unter dem Worte **Sauffen**/ item **das Runda und Brüderſchafft trincken**/ davon unter dem Worte **Schmauß** ausführlich gehandelt worden.

**Die Art des Zutrinckens bey denen alten Römern**/ beſtand in folgenden Ceremonien: Entweder ſie tranken einander ſo viel Becher zu/ als jeder Buchſtaben in ſeinen Nahmen hatte/ nach denen Verſen des Martialis:

Nævia ſex Ciathis ſeptem Juſtina bibatur
Quinque Lydas, Lyde quatuor, ita tribus
Omnis ab infuſo numeretur amica Phalerno
Et quia nulla venit, tu mihi ſomne veni.

Oder ſie pflegten nach der Zahl der 9. Muſen, wie unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten** gedacht worden/ 9. Becher mit Wein auszuleeren; Daher das Sprichwort entſprungen: Aut ter bibendum, aut nonies.

Ter bibe vel toties ternos, ſic miſtica lex eſt
Vel tria potanti, vel tria multiplicanti.

Wer nicht tapffer mit machen wolte/ dem kündigten ſie die Ungnade des Bacchi an/ wie alſo Tibullus ſchreibet:

Jam venit iratus nimium nimiumque ſeverus
Qui timet irati numina magna bibat
Quales his pœnas, Deus hic quantasque minetur
Cadmeæ Matris præda cruenta docet.

**Trinck- oder Bier-Geld**/ iſt aller derjenigen Dienſtboten/ Tag-

löhner/Arbeits- und Handwercksleute/ oder wer ſonſt unter geringen Leuten einem andern Dienſt geleiſtet / ihr gewöhnliches Wort / oder doch zum wenigſten / wann ſie es gleich nicht ſagen dörffen / ihre Gedancken / daß ſie gern ein Trinck- oder Bier-Geld haben wollen; Sonderlich mögen ſich Reiſende / welche des Morgens aus der Herberge ziehen / nur auf ein Trinck-Geld an dem Hauß-Knecht und Hauß-Magd / vor die erzeigte fleißige Aufwartung / in Stiefel ausziehen / Feuer machen / Pferdt warten / Bett wärmen / und was dergleichen Dienſt mehr ſeyn möchten / gefaſt machen / wollen ſie anders ein andermahl gut tractiret ſeyn / und ſtehet ein ſolches Trinck-Geld nicht allein fein und und löblich / als ein Anzeigen eines ehrlichen danckbahren und genereuſen Gemüths / ſondern auch wohl und Chriſtlich / weil manches armes Dienſt-Mädgen / und mancher fleißiger Hauß-Knecht ſonſt nicht groß Lohn von ſeiner Herrſchafft auſſer dieſem Trinck-Gelde zu hoffen hat / und wäre zu wünſchen / daß nicht ſo viel geitzige Wirthinnen gefunden würden / die / wann ſie ihren Gäſten die Herberge theur genug angerechnet / nicht noch darzu denen armen Dienſtboten das Trinck-Geld beſchnitten / ſolches entweder gar vor ſie einnehmen / oder doch davon participiren wollen. Nicht erwegend / daß ein ſolches armes Menſch darum dienet / daß es ſich mit Ehren einen Thaler zu ihrer Kleidung oder künfftigen Eheſtande zuſammen ſammlen wolle; Und glaube ich / daß dieſe Entziehung oder Beſchneidung des fallenden Trinck-Gelds manche Dienſt-Magd anreitze / auf andere unziemliche Weiſe von denen Gäſten heimlich Geld zu verdienen / welches die Frau nicht weiß / und ſie allein vor ſich behalten können / daher offt ein Wirths-Hauß zum Huhr-Hauß wird / ehe man es ſich verſiehet.

An einigen Orten iſt der Gebrauch / daß man auch / wann man nur blos zu gaſte geweſen / denen Köchinnen ein Trinck- oder Küchen-Geld giebet / welches zwar löblich / aber nicht eben nöhtig / noch an allen Orten gebräuchlich iſt / weil es ſonſt das Anſehen haben würde / als wann man ſolcher geſtalt die Mahlzeit bezahlen müſte / da offt mancher / Ehren halber / der Köchinn mehr in die Hand ſtecket / als er an Werth die gantze Mahlzeit genoſſen / und wo für er zweymahl beym Traitteur oder in ſeinem Hauſe hätte ſpeiſen können.

Was groſſe Herren betrifft / iſt davon bekannt / wie ſie offtmahls ſehr liberal bey Beſuchung fremder Höfe / mit ſolchen Küchen-Geldern zu ſeyn pflegen / ſo / daß offt die Küche und Keller ein ziemlich Stück Geld / von etliche hundert ja tauſend Rthlrn. unter ſich zu theilen haben. Ich ſuſpendire hiebey meine Gedancken / wie weit eine ſo groſſe Liberalität / nach welcher ſich auch andere Ehren-Ausgaben / ſo wohl

auf

auf Seiten des vornehmen und hohen Gaſtes / als des hohen Wirths richten und proportioniren ſolten / Statt finde / und ſage nur / daß dergleichen groſſe Trinck-Gelder billig / wie auch ſchon an vornehmen und wohl-eingerichteten Höfen geſchicht / nach gewiſſe Proportion unter alle Küchen- und Keller-Bedienten ſolten ausgetheilet / und nicht etwan unter denen Vornehmſten allein repartiret werden / ſondern der Bratenwender-Junge ſolte ſo wohl als der Küchen-Meiſter oder Mund-Koch ſeinen Theil davon bekommen / alles nach Eintheilung ihres Lohns und Gehalts / den ſie ſonſt von ihren Herrn zu empfangen haben.

**Trinck-Geſchirre** / waren bey denen Alten ſehr ſchlecht / und ſo wir der Natur nach gehen ſollen / mag man wohl erſtlich nur mit der bloſſen Hand Waſſer aus einer friſchen Quelle / oder hellen Bach geſchöpffet / folglich etwann Baum-Rinden oder Blätter / oder auch ausgehölete Früchte (wie noch heutiges Tags die Indianer mit ihren Cocos-Nüſſen thun) darzu gebrauchet haben; Vornemlich aber haben die Hörner des Viehes / als der Ochſen und Kühe / die Stelle der Trinck-Geſchirre bey denen Teutſchen vertreten müſſen / an deren Statt auch wol einige Barbariſche Nationes die Hirnſchalen ihrer Feinde gebrauchet. Wann aber / nach einiger Authorum Meynung / dem Jubal, dem Sohn Lamechs die Erfindung der Dreh- oder Drechsler-Kunſt zuzuſchreiben iſt / ſo möchte man ſchon vor der Sündfluth gedrehete hölțzerne Becher und Kannen (wie etwann noch heutiges Tages unſere ſogenannte Bircken-Meyer ſeyn) gehabt haben / und weil GOtt ſelbſt bey Anordnung ſeiner heiligen Opfer der Töpfe ſchon gedacht und befohlen / daß der Topf worinn das Sünd-Opfer gekochet würde / ſoll zerbrochen / hingegen die von Ertz gemachte Töpfe nur ausgeſcheuret / und mit Waſſer ausgeſpühlet werden; Als folget hieraus / daß der Gebrauch der erdenen Töpfe und Trinck-Geſchirrs auch ſchon von Uralten Zeiten her müſſe bekand geweſen ſeyn / zu deren Verfertigung GOtt durch Bildung des Menſchen aus einem Erden-Kloß / denen Menſchen ſelbſt eine Anleitung zur Töpfer-Arbeit gegeben; So bald auch der Gebrauch des Goldes und Silbers erfunden worden / iſt kein Zweifel / daß man auch werde angefangen haben Trinck-Geſchirre / und zwar auf vielerhand Façon (bey denen Egyptiern mehrentheils mit Hieroglyphiſchen Figuren gezieret) zu machen; Davon ein mehres unter dem Worte **Becher** zu leſen iſt. Wie alt die Erfindung der Gläſer ſey / und wie ſolche jeder Zeit ſehr bequem zu Trinck-Geſchirren gebrauchet worden / ſolches haben wir unter dem Worte **Gläſern** berühret. In Spanien ſoll der König Philippus

einen/ aus einen einigen Diamant geſchnittenen Becher/ ſtatt eines Trinck-Geſchirrs gehabt haben; Sonſten iſt der Edelgeſtein-Becher des Frantzöſiſchen Königs/ Heinrici, (worauf ein güldener Engel ſtand/ der eine Diamantene Lilje in der Hand hielte/ auch nicht von geringer Koſtbarkeit geweſen. Derjenige Pocal den König Ferdinand durch ſeinen Ambaſſadeur den Türckiſchen Kayſer Solimanno verehren laſſen/ war gleichergeſtalt von groſſen Werth/ dann wie die Hiſtorien melden/ ſo war ſelbiger aus Gold gearbeitet/ und allenthalben mit Edelgeſtein beſetzet; überdem war ihm ein ſilbern Uhrwerck beygefüget/ welches nicht allein die Stunden/ ſondern auch den Lauff der 2. groſſen Welt-Lichter richtig zeigete. Die Gröſſe des Pocals war ſo anſehnlich/ daß er von 2. Männern muſte getragen werden. Alboinus, ein König und Tyrann der Longobarder/ lieſſe die Hirrnſchale ſeines Schwähers/ Cunemundi, in Gold faſſen/ tranck ſeinen Wein daraus/ und zwang einesmahls auch ſeine Gemahlin mit ihrem Vater (das iſt / aus ſeiner Hirrnſchale) zu trincken; Allein dieſe Dame wuſte ſich bald wieder zu rächen/ indem ſie den Tyrannen umbringen lieſſe.

Crunnus, ein Printz der Bulgaren/ hatte ſeinen Feind dem Griechiſchen Kayſer Nicephorum überwunden/ und erſchlagen/ darauf lieſſe er deſſen Haupt zum Spott durchs gantze Heer und Lager umher tragen/ hernach die Hirrnſchale davon mit Silber beſchlagen/ und ein Trinck-Geſchirr davon machen/ welches er bey ſeinen Banquetten gebrauchte/ und muſten ihm alle ſeine Obriſten daraus Beſcheid thun. Vide Michaël Sachſen neue Kayſer Chronica part. 2. p. 164.

Als die Bayern und Böhmen die Armée des Römers Lucii Poſthumii aus dem Felde geſchlagen hatten/ brachten ſie erſagten Poſthumii Haupt mit einem groſſen Triumph in ihren Heydniſchen Tempel/ und überlieferten ſolches denen Prieſtern/ um aus deſſelben Hirrnſchale den Göttern Danck-Opfer zu thun; Gleichergeſtalt lieſſe auch Cures der Piezeniger Fürſt/ als er Suatislaum, der Ruſſen Hertzog durch Liſt umgebracht hatte/ aus deſſen Hirrnſchale einen Trinck-Becher machen/ und folgende Schrifft darein ſchreiben: **Dieſer ſtrebte nach eines andern Eigenthum/ und verlohr darüber ſein eigenes.** Ehe die Tartarn die Hörner von Kühen zu Trinck-Becher annahmen/ brauchten ſie an deren Stelle gleichfalls Menſchen Hirrnſchalen. Von denen alten Heydniſchen Coſacken lieſet man/ daß dieſe Barbaren nicht allein aus Menſchen-Häuptern Trinck-Becher gemachet/ ſondern auch die abgeſchundene Haut ihrer Feinde/ zuſammt den Haaren an ihre Bruſt gehefftet/ und ſich deren an ſtatt der Servietten und Tiſch-Tüchlein bedienet. Gleich wie

aber dieſe abſcheuliche Trinck-Becher durch Veranlaſſung der Feindſeligkeit gemachet worden / alſo haben weyland die Scythen aus Danckbarkeit und Liebe zu ihren Eltern / wann dieſelbe mit Tode abgangen / ihre Hirnſchalen mit Gold gezieret und vor Trinck-Becher gebrauchet.

Unſere heutige Trinck-Geſchirr beſtehen / der Materia nach / in Irdenen und Höltzernen / Küpffern / Meßingen / Zinn / Gold und Silbern / Gläſern und Steinern Gefäſſen / nachdem eines jeden ſein Vermögen iſt / ſich ſolche anzuſchaffen. Der Figur und Benennung nach ſind es entweder Kannen oder Krüge oder Pocále (davon man die groſſe ſilberne und vergüldete / an etlichen Orten auch Scheuren nennet) ferner Becher / Römers / Schalen oder kleine Taſſen und vielerhand Arten und Façons, von Wein und Bier-Gläſern / nechſt dieſen aber zur Luſtbarkeit / und um einander voll zu ſauffen / und den Leib und das Bier deſto beſſer im Leibe hinein zu jagen / hundert andere Arten und Inventiones von Trinck-Geſchirren mehr / als Poſthörner / Trompeten / lange Flöten / runde Granaten / Fontainen, Windmühlen und dergleichen; und wann die Debauche recht vollkommen ſeyn ſoll / müſſen auch ſchändliche Gefäſſe darzu herhalten. Mit was Verantwortung aber vor ſolche Chriſten (oder vielmehr Unchriſten) die etwann den Kelch des Neuen-Teſtaments ſchon mehrmahls mit ihren Lippen beym Tiſch des HErrn berühret haben / laſſen wir dahingeſtellet ſeyn.

Von denen Trinck-Geſchirren fället ferner auch zu bemercken / daß etliche Nationes, und zwar die meiſten in der Welt / dieſelbe an den Mund ſetzen / und ſo daraus trincken / andere hingegen ſolche bey zurückgebogenen Kopffe übers Maul halten / und ſo das Geträncke ohne Verlierung eines Tropffens im Munde lauffen laſſen. In vornehmen und wohlbeſtalten Haushaltungen hat ein jeder / und vornehmlich der Haus-Herr / ſeinen eigenen Trinck-Becher / aus welchen er allein / und ſonſt niemand anders trincket. Auf Univerſitäten / und an vornehmen Profeſſoren-Tiſchen / muß ein jeder Commenſalis ſich ſeine eigene Tiſch-Kanne anſchaffen / die hernach wann er wegziehet / bey dem Tiſch bleibet. Verdrießlich und wiederlich iſt es aus jeden Geſchirr / ſo einen vorgeſetzet wird / zu trincken / weil man offt nicht wiſſen kan / was vor unreine Lippen ſolches berühret haben; ſonderlich pflegen offt ſolche Wein- und Bier-Känne / wann ſie in etlichen Wochen nicht ausgeſpühlet worden / einen angenehmen Geruch von ſich zu geben / daß einen der Eckel dabey ankommen möchte. Von denen Juden iſt bekannt / daß ſie uns Chriſten viel zu unrein und zu unwürdig achten / daß ſie mit uns aus einen Geſchirr trincken ſolten / und ſo es ja geſchicht / laſſen ſie

allezeit beym Abſatz etwas von ihren Geifer oder Speichel mit einflöſſen/ den der Chriſt der mit ihnen trincket/ verſchlucken ſoll/ daher ſich wohl vorzuſehen/ mit dieſen unflätigen Chriſten-Feinden aus der Kanne zu trincken. Zu Vermeydung allerhand Vergifftung/ pflegen auch wol etliche aus Geſchirren von Serpentin-Stein oder Terra-Sigillata oder auch aus einen gewiſſen Electro gemacht/ zu trincken/ weil ſolche Geſchirre die Natur an ſich haben ſollen/ daß/ ſo bald als Gifft hienein kommt/ ſie entweder zerſpringen/ oder zu ſchwitzen anfangen. Mit auswendig ſchön geſcheurten Geſchirren/ die aber inwendig voller Unflaths ſeyn/ vergleichet unſer Heyland die Phariſäiſchen Heuchler/ die ſchön von auſſen gleiſſen/ einen Schelmen aber im Hertzen haben. Von der Parade die vielmahls mit dem Trinck-Geſchirr/ und ſonderlich denen groſſen ſilbern und verguldeten Pocalen bey groſſen Gaſtereyen und Banqueten auf wohl aufgeputzten Credentz-Tiſchen gemachet wird/ iſt anderwerts ſchon geredet worden. In vornehmen Hoff- und Haus-Haltungen iſt ein eigener Mund-Schenck und Silber-Diener über ſolche geſetzt/ der ſie in Acht nehmen/ ſauber ausſchwencken/ und der Herrſchafft daraus einſchencken muß. Einiges Geträncke hält ſich beſſer in ſteinern als ſilbernen Geſchirren. Wo das auf Pech liegende Bier gebräuchlich iſt/ hat man auch ſolche inwendig gepichte Kannen. Alle fremde Weine die in Bouteillen kommen/ haben faſt ihre ſonderbahre Art von Bouteillen, deren einige bloß/ andere mit Holtz/ damit ſie ſich nicht ſo leicht zerſtoſſen/ eingeflochten ſeyn. Bey Handwercks-Zünfften ſeynd ihre Willkomms-Kannen/ oder Pocale bekannt/ die vielmahls mit vielen ſilbern Schilden behangen ſeyn/ und ſorgfältig in ihrer Ampts-Lade aufbewahret werden.

Oberzählte aller älteſte und ſimpleſte Art der Trinck-Geſchirre/ nemlich mit der hohlen Hand Waſſer zu ſchöpfen/ hat den Philoſopho Diogene ſo wohl gefallen/ daß/ als er einsmahls einen armen Jungen mit ſeiner Hand Waſſer ſchöpffen geſehen/ er ſofort ſeine höltzerne Schale weggeworffen/ und ſolche nicht länger behalten wollen/ weil ihm die Natur ſo viel gegeben/ daß er der Kunſt nicht nöhtig hätte. In den 7. Capitel des Buchs der Richter wird von 300. Männern Meldung gethan/ welche aus der Hand zum Mund das Waſſer gelecket/ und durch welche der HErr unter der Anführung des tapffern Gideons das gantze Heer der Midianiter in die Flucht und Confuſion gebracht/ daß in ſolchen eines jeglichen Schwerdt wider den andern gieng/ und Iſrael einen herrlichen Sieg erhielte. Ein noch weit natürlicher Trinck-Geſchirr als die Hand/ ſeynd die Brüſte unſerer Mütter/ welche

che wir / ſo bald wir kaum des Tages-Licht erblicket / begierig zu ſuchen pflegen / wie dann eben durch ſolche jener Gefangener zu Rom / deme ſeine mitleydige Tochter täglich ihre Milch-volle Brüſte zu ſaugen darreichte / ſein Leben (welches ihm ſeiner Miſſethat halber durch Hunger abzukürtzen / von dem Römiſchen Raht war beſchloſſen worden) immerhin zu groſſer Verwunderung des gedachten Rahts continuirte / und auch gar / weil dieſe kindliche Treue / als etwas Belohnens-würdiges anzuſehen war / ihme die Freyheit zu Wege brachte. Auf Reiſen / ſo wol zu Waſſer als Lande träget ſich offt zu / daß ein ausgehöhlter Stein / Holtz oder Muſchel die Stelle eines Trinck-Geſchirrs vertreten muß. Die alte Griechiſche und Römiſche Soldaten pflegten auch wol in ihren Caſquetten oder Helmen / Waſſer zu ſchöpffen / und ſolches ihren Befehlshabern / auch wol den Feld-Herrn ſelbſt darinn zuzutragen / wie alſo des Alexandri Magni Soldaten / und auch des Kayſers Rudolphi II. gethan / welche / als die Armée in einer dürren Sand-Wüſten Mangel an Waſſer gehabt / und nur etwann ſo viel gefunden worden als ihres Feld-Herrn Durſt hätte löſchen können / ſolches demſelben in ihren Pickel-Hauben zugetragen / wiewol es nicht acceptirt, ſondern weil einen Feld-Herrn mit ſeinen Soldaten Glück und Unglück zutheilen gebühren will / auf die Erde gegoſſen und verſchüttet worden. Unſern Europäiſchen Paſſagirern kommt ihr Hut mehrmahls an ſtatt eines Trinck-Geſchirrs wohl zu Paß / und unſere Schlemmer / denen die Hiſtoria des reichen Mannes und armen Lazari ſelten in die Gedancken kommt / wie ſchon gemeldet / wann ſie in den vollen Geſöff begriffen ſeyn / gantz ungewöhnliche Dinge / als Schuh / Pantoffel / ja die Nachtſcherben ſelber zu ihren Trinck-Gefäſſen zu erwehlen / damit / wann etwann auf ſolche Verunnützung der Gaben GOttes dermahleins ein Pech und Schwefel-Tranck erfolgen ſolte / ſie des ſtinckenden Gefäſſes allbereit gewohnet ſeyn mögen.

In Hamburg iſt der ſogenannte **Stürtze-Becher** bekannt von den berühmten See-Räuber / Störtz-Becher alſo genannt / welcher in der Nord- und Weſt-See groſſen Schaden mit See-Rauben gethan / endlich aber von den Hamburgern gefangen / und nebſt 120. ſeiner Geſellen auſſen auf dem ſogenannten Grasbrock mit dem Schwerdt gerichtet; Sein groſſer und vorgenannter ſilbern Becher aber / welcher etliche Maaß in ſich faſſen kan / zum ewigen Gedächtniß in die Schiffer-Geſellſchafft daſelbſt verwahret worden; allwo er heut zu Tags denen fremden Durchreiſenden gezeiget / und mit einem guten Trunck Hamburger Bier angefüllet / præſentiret wird; Worauf einjeder Dar-

austrinckender / verpflichtet iſt / ſeinen Nahmen / und einen Gedenck-Spruch in ein gewiſſes Buch einzuſchreiben / und was dergleichen Willkomms-Humpen mehr ſeyn möchten / worunter man ſonderlich die mit vielen Schilden behangene Handwercks-Willkomm und die groſſen Bercken-Meyers oder aus Bircken gedrehete / und inwendig verpichte / auch wohl mit Gewürtz verſetzte Kannen; Unter den gemeinen Pöbel aber die groſſen Krüge / Schleuff-Kannen / und dergleichen zählen möchte.

Ordentlicher Weiſe ſeynd die Trinck-Geſchirr auch nach gewiſſen Maſſen proportioniret / als daß etliche ein Quart / und halb Quart oder Nöſſel / und ſo immer weniger / bis auf die ſogenannten kleinen Cordiangen / Spitz-Gläſer und Finger-Hüte halten / bey welchen letztern / weil ſolche gleichfals offtmahls zur Luſt vorkommen / die Speculation entſtanden / warum ein ſtarcker Trincker / wann er etliche 100. Finger-Hüte voll ausleeren ſolte / eher voll werde als wann er unterſchiedliche groſſe Gläſer von einer weit gröſſern Quantität ausgeleeret hätte; Die Urſach deſſen wird der vielfältigen Bewegung / die beym ausſchlurffen ſolcher Finger-Hüte / ſo wol mit der Hand als Haupt zurück bügen / geſchehen muß / und daß jedes mahl die kleine Ausdünſtungen des Weins in die Naſe ſteigen.

**Triſanet**, iſt ein aus etlichen guten Gewürtzen zuſammen gemengtes Pulver oder Condiment, welches man / um die Speiſen damit abzuwürtzen / bey der Hand hat. Seine Zubereitung iſt unter dem Wort *Condiment* angewieſen worden.

**Truchſes** / Dapifer, wird an hohen Höfen derjenige genannt / welcher dem Kayſer oder Könige gewiſſe Speiſen an ſolennen Tagen præſentiret / und vor ihm auf die Tafel ſetzet / wovon unter dem Wort **Kayſerliches Wahl- und Crönungs-*Banquet*** etwas gemeldet worden. Das Erb-Truchſes-Ampt bekleideten zu Zeiten der güldenen Bull die Herren von Nortenberg; Jetziger Zeit iſt Erb-Truchſes der Graf von Zeil / Frey-Herr von Waldburg / welcher auch die ſilberne Schüſſeln / 12. Marck Silbers ſchwer / (in welchen der Ertz-Truchſes / wann Kayſerl. Krönung gehalten wird / dem Kayſer ein Stück von dem gebratenen und mit allerhand Wild- und Vögel-werck angefülleten Ochſen præſentiret) nebenſt des Chur-Fürſten Pferd / ſo er deſſelbigen Tages geritten / vor ſich behält. Dieſer des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Truchſes verleyhet auch an ſeinen Lehn-Hoff des Heil. Römiſchen Reichs Küchen-Meiſter-Ampt.

Des hohen Stiffts Bamberg oberſter Truchſes iſt Chur-Bayern / dafür hat er zu Lehn / das Schloß Hochenſtein / die Vogteyen Harſpruck / Vilſeck / Auerbach / Pägentz / Velden / und

was darzu gehöret; Wie aus dem Belehnungs-Brieff de Anno 1269. beym Gewoldo de S. R. I. Septemviratu c. 10. zu erſehen iſt. Vor Bayern verrichtet ſolches der von Pommerſelden.

Die Etymologiam des Worts **Truchſes** wollen einige vom **Eſſen-Tragen** herleiten / andere von dem Wort *Drot*, welches einen Herrn / und *Set*, welches ein Tribunal oder Gerichts-Stelle bedeutet; Daher die Droſten in Schweden des Königlichen Ober-Gerichts Præſides ſollen genennet worden ſeyn / welchem aber Loccenius c. 2. Antiquitatum Sueo-Gothicarum widerſpricht / und ſagt: Der Reichs-Droſt oder Droſtetus bedeutet in Schwediſcher Sprache ſo viel als einen Vice-König oder Reichs-Vicarium in Abweſenheit des Königs / daß aber einige Archi-Dapiferum darunter verſtehen wollen / ſolches iſt übel deriviret worden. Eginhardus im Leben Kayſer Carl des Groſſen / wie auch die Annales Francici ad ann. 786. nennen einen Truchſeſſen oder Dapiferum einen Præpoſitum der Königlichen Tafel / wie dann daſelbſt ſtehet: In quo prælio Eghartus Regiæ menſæ Præpoſitus; Anſelmus Comes Palatii - - - interficiuntur &c. Und in denen Annalibus wird geleſen: Miſſus illuc Regiæ menſæ Præpoſitus Ardulfus. Zu der Fränckiſchen Könige Zeiten wurden ſie Seneſchalli genennet / davon wir ein Exempel in dem Diplomate Childeberti III. de Anno 697. haben; Daß aber eben dieſes Wort Seneſchal ſo viel als Dapifer oder Truchſeß bedeute / beweiſet Herr Coccejus J. P. Cap. XI. §. 1. p. 209. confer etiam Lehmanni Speyeriſche Chronick lib. 2. c. 13. p. 77.

**Trunck** / Hauſtus, Fr. *un Coup* oder *Trait*, wird manchmahl vor das Geträncke ſelbſt genommen; Als wann man ſagt: **Er hat allezeit einen guten Trunck Weins im Keller oder über Tiſch; Sein Tiſch-Trunck iſt aus dieſem oder jenem Faß gezapfet; Der Trunck übernimmt ihn / daß er nicht mehr reden / oder auf ſeinen Füſſen ſtehen kan; Dieſer Menſch liebet allzuſehr den Trunck** / und dergleichen mehr. Eigentlich aber heiſt es das Einſchlucken eines Geträncks / als daß man ſagt: **Dieſes Glas ſoll auf einen Trunck ausgetruncken werden; Man habe von dieſem oder jenem Geträncke einen guten Trunck oder Zug** (Lat. Hauſtus genannt) **gethan.** Nach der Beweg-Urſach aber und Abſicht eines ſolchen Truncks heiſt es entweder ein Geſundheits-Trunck / Freuden- oder Trauer- auch wohl gar ein Sterb-Trunck / ferner ein Liebes- oder Schlaff-Trunck / ein Trunck / den man zur Complaiſance und Gefälligkeit einen andern zu erweiſen verrichten muß / ein Valet- Ehren- Vertrag-

heimlich- und öffentlicher / ein Prob- und Aufmunterungs-Trunck / und was etwan dergleichen Truncke mehr ſeyn möchten.

Die **Geſundheits-Truncke** laſſen ſich wieder eintheilen in ſolche / die wir entweder bey geſunden Leib/ um den Durſt zu ſtillen / oder über der Tafel bey dem Eſſen / damit die Speiſe ihr Vehiculum habe/ und in dem Magen nicht trucken liege / zu uns nehmen / weil es ſonſten ſo wenig als ein Fleiſch im Topf ſieden kan / wann man nicht Waſſer daran gieſſet / ſo wenig auch der Magen die ſo nöhtige Gährung oder Fermentation, durch welche der reine Chylus von denen Fecibus abgeſondert wird/ operiren kan/ jedoch daß ſolches Trincken mäßig ſey / und nicht überlauffe / weil es ſonſt kein Geſundheits-Trunck / ſondern ein zu vielen Kranckheiten beförderender Trunck ſeyn würde. Ein Geſundheits-Trunck iſt auch derjenige / den der Medicus darreichet / um die verlohrne Geſundheit wieder herzuſtellen / unter welche Truncke man füglich auch die Saur-Brunnen oder Kräuter-Weine des Frühlings rechnen könte. Die alten Leute ſetzen noch hinzu die alte ausgelegene hitzige Weine und Biere / und ſagen ſonderlich von dem alten Rhein-Wein: Quod Vinum Rhenanum ſit illorum arcanum; Daß der gute alte Rhein-Wein ihre Panacæa oder univerſales Hülff-Mittel wider alle Gebrechen des Alters ſey. Endlich ſo iſt auch ein Geſundheits-Trunck / den man der mißbrauchten Gewohnheit nach auf eines andern Geſundheit offtmahls mit groſſer Incommodität ausleeren muß / davon unter dem Wort **Geſundheit-Trincken** ausführlich gehandelt worden.

Einen **Freuden-Trunck** nennen wir / da auf eine erhaltene gute Zeitung / oder ſonderbahres zu Handen geſtoſſenes Glück / das Poculum Hilaritatis zur Hand genommen / und ad unguem usque, bis aufs Nägelein ausgeleeret wird / da heiſt es gemeiniglich: **Auf dieſe gute Zeitung ſchmeckt ein guter Trunck**; Man führet die Freunde darüber in den Wein-Keller / oder ſo man ſonſt in guter Compagnie, Sorgen-frey ſich befindet / und guter Complexion oder Humeurs iſt / wird ein Gläsgen nach dem andern gantz frey und frölich Beſcheid gethan / bis endlich auf das Poculum Hilaritatis das Poculum Ebrietatis folget / daß man volle Ladung hat / S. Ulrich anruffen / und weder Zunge noch Füſſe ihr Officium mehr verwalten wollen.

**Trauer-Truncke** ſeynd alle diejenige / die betrübte bekümmerte Hertzen / zum Tode verdammte Miſſethäter in ſich trincken / wohin auch die vergifftete Sterb- und Todten-Truncke gehören / dergleichen dem Socrati von denen Athenienſern und viel tauſend andern mehr heimlich und öffentlich zugetruncken worden; Daher das Credentzen bey denen groſſen Herren ſeinen Ur-

Urſprung genommen. Zu denen Trauer-Trüncken möchte man auch moraliter den Creutzes-Kelch rechnen/ den unſer HErr und Heyland unſerer Sünden wegen in ſeinem ſchweren Leidens-Kampf am Oehl-Berg/ und folglich am Creutz/ da er mit Eſſig und Galle geträncket worden/ hat koſten müſſen / und welchen noch vielfältig ſeine getreue Nachfolger in der Welt Beſcheid thun müſſen.

**Liebes-Trüncke**/ Pocula Charitatis, ſeynd theils diejenige/ die ein guter Freund dem andern/ wann er ihme gütlich thun will / einſchencket; Oder die auch von Chriſtlichen Hertzen / nach dem Befehl Chriſti/ denen Armen und Durſtigen gereichet werden/ welche die Verheiſſung bey ſich führen / daß ſo ſie auch nur / in Mangel eines beſſern / in einen Trunck kalten Waſſers beſtanden hätten (wann ſolches nur aus liebreichen Hertzen wäre gereichet worden) ſolches dannoch nicht unvergolten bleiben ſolte. Theils auch ſolche/ welche unzüchtige leichtfertige Metzen oder Huren/ ihren Liebhabern / wann ſie etwan mercken/ daß ſolche ihnen abtrünnig werden wollen/ einſchencken/ zu Latein *Philtra* genannt/ die aber gemeiniglich / wie ſie aus des Teufels Apotheck geholet werden / dem unglücklichen Menſchen / der ſolche in ſich trinckt / einen ungeſunden Leib / Tollheit/ Schmertzen der Glieder/ ja Leibs- und Seelen-Gefahr verurſachen. Ein ſolcher verfluchter und gleich tödtlicher Liebes-Tranck war auch derjenige / den eine vornehme Spaniſche Dame ihrem abtrünnigen Liebhaber zubrachte; Dann als ſie ihn einsmahls mit Liſt wieder zu ſich ins Haus gelocket/ und zugleich einige Meuchel-Mörder beſtellet hatte/ die ihm den Reſt geben ſolten/ ſtellte ſie ihm / als ſie ihn erſtlich in ihrer Kammer / von aller Menſchlichen Hülffe entfernet/ bey ſich hatte/ zweyerley Todes-Arten (ſich eine daraus zu erwählen) vor/ entweder augenblicklich einen gifftigen Tranck/ den ſie ihm zugleich darreichte / auszutrincken / oder vor den Händen der parat ſtehenden erkaufften Aſſaſſins oder Meuchel-Mörder zu ſterben. Er erwählte das Erſte/ tranck den Gifft aus / und ſagte / als er ihn nunmehro verſchlucket hatte/ nichts mehr / als: Sie hätte übel gethan / daß ſie nicht ein wenig Zucker darunter gemenget / damit er lieblicher wäre zu trincken geweſen; Sie möchte ſolches inskünfftige/ wann ſie wieder einen ihrer Liebhaber ſo hinrichtete/ nicht vergeſſen. Worauf er augenblicklich todt zur Erden niederfiel.

**Schlaff-Trüncke** nennet man in guter Compagnie, wann es jetzt ſpät in der Nacht iſt/ und man ſich zur Ruhe begeben will/ daß man noch auf eine geruhige Nacht einen Schlaff-Trunck einander zubringet. Vielmahls wird auch der zuvor genoſſene übermäßige Freuden-Trunck einen zum ewigen Schlaff-Trunck / wann mancher

Schlem-

Schlemmer des Nachts in ſeinem Bette wie ein Vieh verrecket/ und des Morgens im Wein begraben / oder bey noch lichter Loh aus dem Halſe brennenden Brandwein todt gefunden wird. Sonſten pflegen auch noch die Medici in gewiſſen Kranckheiten Opiata oder ſolche Schlaff-Trüncke zu verſchreiben / dadurch ſie intendiren/ des Patienten verlohrne Ruhe wieder herzuſtellen; Nicht weniger hat man auch Exempel / daß böſe Leute/ um ihre böſe Thaten deſto beſſer auszuführen/ andern Leuten Schlaff-Trüncke haben beyzubringen gewuſt.

**Trüncke/ die man zur Complaiſance und Gefallen einem andern thut**/ kommen mit denen Geſundheits-Trüncken überein. Viele durſtige Brüder ſetzen ſich offt neben einander Fuß bey Fuß / und laſſen nicht eher ab/ bis ſie eine gewiſſe ihnen vorgenommene Quantität Wein ausgeleeret / wovon ein mehres unter dem Wort **Säuffern** gemeldet worden.

**Ein Valet-Trunck** iſt derjenige/ der beym Abſchied-Trincken zur guten Nacht/oder bevorſtehenden glücklichen Reiſe/ (gleich als wann das Glück auf Reiſen durch Beſtialiſches Sauffen von GOtt könte erlanget werden) getruncken wird. In dieſer letzten Abſicht ſoffen einsmahls in einer bekannten Reichs-Stadt ein paar gute Freunde die Voye oder Valet mit einander/ und zwar ſo treuhertzig/ daß der Wegreiſende gantz bezecht zu Pferde ſtieg/ und als kurtz darauf/ wie er aus dem Thor war/ die Nacht einfiel / kam er im Finſtern zu ſeinem Unglück mit dem Pferde in einen ſo tieffen Moraſt/ daß weder er noch das Pferd ſich daraus helffen können/ ſondern jämerlich darinn umkommen muſten. Dieſes hatte das ſchöne Valet-Trincken zu wege gebracht.

**Ehren-Trüncke** seynd diejenigen/ die bey groſſen Conviviis und ſolennen Zuſammenkünfften vorkommen; Da man vielmahls Ehren halben einer gewiſſen Perſon oder hohen Patrons Geſundheit trincken / oder ihme Beſcheid thun muß/ welches man lieber/ wann es in eines ſeinen freyen Willen geſtanden/ unterlaſſen hätte.

**Vertrags- und Freundſchaffts-Trüncke** thun unter ſich diejenige / die entweder die alte Freundſchafft wieder herſtellen / oder eine gantz neue Verbündniß ſtifften wollen; Wie es desfals unter denen alten Teutſchen zugegangen/ vide unter dem Wort **Teutſche Speis-Arten.** Was insgemein von ſolchen Zech-Freundſchafften/ die inter pocula gemacht werden/ zu halten ſey / und daß ſie offt nicht länger/ als bis der Schmauß zu Ende iſt/ währen/ ſolches iſt bekannt.

Von einem gewiſſen Teutſchen/ der damahls/ als ein Dauphin in Franckreich gebohren worden/ ſich zu Paris aufgehalten/ wird geſagt/ daß als unter andern Freuden-Zeichen/ welche die Stadt Paris über dieſe Gebuhrt am

Tag

Tag geleget / ſie auch Wein lauffen laſſen / er / der Teutſche / brav mit geſoffen / dabey aber dieſen Knittelhardum gemachet habe: Laudabimus Delphinum, donec durabit vinum, finita hac inſaniâ floreat Germania! Alſo gehet es auch mit denen beym Schmauſe aufgerichteten Verträgen und Brüderſchafften zu / daß ſolche gemeiniglich nicht länger als der Schmaus währen / und ſo lange der Wein im Kopfe herrſchet / wann aber der Rauſch vorbey / iſt die gemachte Allianz auch wieder evaporirt.

**Ein heimlicher Trunck** / der verſtohlener Weiſe geſchicht / iſt unter dem Geſinde / wann ſie über ihres Herrn Wein-Flaſche kommen können / gar gemein; Er wird auch geſagt von dem / oder die / welche ſich auf ihre eigene Hand / ohne jemands Beyſeyn / vollſauffen können / wie alſo die Türcken thun / denen nach ihrem Alcoran das öffentliche Wein-Trincken verbohten iſt. **Ein öffentlicher Trunck** iſt hingegen derjenige / der in eines oder mehrer Gegenwart / und zwar aus einer der oberzehlten Urſachen halber geſchiehet. Die Römiſche Weiber / weil ſie keinen Wein trincken durfften / ſolchen aber doch nicht laſſen könten / wurden jedesmahl / wann ihre Männer zu Hauſe kamen / von ihnen geküſſet / damit ſie aus dem Geruch erkennen möchten / ob ſie auch Wein getruncken hätten / oder nicht.

**Ein Prob-Trunck** heiſt derjenige / da gegen ein bevorſtehendes Convivium oder hohes Banquet der beſte Wein / der im Keller iſt / oder den man ſonſt den Gäſten am liebſten gönnen will / ausgeprobet wird / wobey man offt ſo lange probet / daß man die Thür nicht mehr zum Keller heraus finden kan.

Endlich ſo wird ein **Aufmunterungs-Trunck** derjenige genannt / durch welchen eine gute Compagnie, ſich / gleichwie wir thun / luſtig zu erzeigen / aufgemuntert wird.

## Trunck der Wohl-belohnte.

Solche ſeynd erſtlich diejenige / welche / wie zuvor ſchon gemeldet / um GOttes Willen / und aus gutthätigen liebreichen Hertzen denen Armen und Dürfftigen gereichet werden / davon die Belohnung dermahleins im Himmel zu gewarten ſtehet / wie der Heyland ſolches ausdrücklich beym Matthæo am 25. Cap. verheiſt: Ich bin durſtig geweſen / und ihr habt mich geträncket. Worauf dann erſchallet: Kommet her ihr Geſegnete meines Vaters / ererbet das Reich / das euch bereitet iſt von Anbeginn der Welt. Zweytens möchten diejenige wohl-belohnte Truncke heiſſen / da man bien a propos jemand ein Glas Wein oder Mahlzeit giebet / und deſſen hernach anderwerts mit groſſen Intereſſe wieder zu genieſſen hat; Sonderlich aber möchte das ein wohlbelohnter Trunck genennet werden / deſſen Olearius in ſeiner Perſianiſchen

Reiſe-Beſchreibung folgender geſtalt gedencket: Schach Sefi König in Perſien / hatte einsmahls einen groſſen Becher Weins eingeſchencket / (wie dann die Perſiſchen Könige gemeiniglich nicht allein vor ſich ſelber / ſondern auch wohl vor ihre Gäſte / denen ſie eine Gnade erweiſen wollen / mit eigener Hand einzuſchencken pflegen) und begehrte / der Cantzler ſolte denſelben auf ſeine Geſundheit austrincken; Aber dieſer wegerte ſich deſſen / und ſprach / er wäre des Weins gar nicht gewohnet / gieng derowegen heimlich (dann in Perſien nimmt man keinen Abſchied) davon. Hierauf befahl er einen ſeiner Cammer-Dienern / den Becher auszuſauffen / aber auch dieſer kunte durch viel Schläge nicht darzu bewogen werden / dann er entſchuldigte ſich mit ſeiner Ohnmacht. Gleichwohl konnte der König nicht zugeben / daß dieſer Becher / den er ſelber eingeſchencket hatte / ſtehen bleiben ſolte / darum forderte er einen von ſeinen Pagen, des Chans von Candabar Sohn / einen ſchönen Knaben / welchen er fragte / ob er wohl den Becher auszutrincken ſich getrauete? Ich will mein Beſtes thun / ſprach dieſer / kniete / und ſetzete etlichemahl an / dann ihm ward Zeit vergönnet.

Der Wein und des Königs freundliches Zuſprechen machten inzwiſchen den Knaben einen ſolchen Muth / daß er aufſtund / dem König um den Hals fiel / ihn küſſete und ſagte: GOtt laſſe unſern König meinentwegen noch lange leben. Solches gefiel dem Könige ſo wohl / daß er aus ſeinem Schatz holen ließ einen Säbel / welcher an dem Gefäß / Scheide und Gürtel mit Diamanten reichlich beſetzet war / dieſen verehrete er dem Pagen.

Die Tapferkeit in den Waffen hat offtmahlen ſolche Gabe verdienet; Aber wo lieſet man / daß das Austrincken eines Bechers ſolcher geſtalt vergolten worden.

Wehe dem Lande / da man dem Säuffer und Schwälger ſo gnädig anſiehet / da gilt im Gegentheil die Tugend deſto weniger. Ein Trunckener ſchaffet dem Lande gar ſelten etwas Gutes / aber wie offtmahl ſtifftet ein volles Schwein viel Böſes an.

**Trunckenheit / Ebrietas,** Fr. *L'yvrognerie*, iſt ein Laſter / welchen der Menſch allein zugethan / ſintemahl kein unvernünfftiges Thier weder mit Schlägen / noch ſonſt auf andere Weiſe dahin zu bringen iſt / daß es ohne Durſt trincken ſolte. Es iſt aber die Trunckenheit nichts anders als affectio cerebri, ein Zufall des Gehirns / herrührend von unmäßiger Genieſſung ſtarcker Geträncke / deren dünneſte Theile oder Geiſterlein hinaufſteigen / das Gehirn erfüllen / und alſo zwar alle Actiones des Menſchlichen Leibes / fürnemlich aber Animales, die edlen Verrichtungen des Haupts mercklich verſtöhren. So lange dieſe Verſtöhrung dauret / heiſ-

ſet es ein Rauſch oder Trunckenheit. Man könnte es aber nicht unbillig spontaneam inſaniam, eine Frey-willige Raſerey nennen. Angeſehen ihrer ſehr wenig ſind / welche in wäh-render Zeit nichts Ungereimtes begin-nen. Non eſt enim animus in ſua poteſtate, ſagt Seneca, ebrietate de-vinctus. Deswegen die alten Rö-mer ihre berauſchte Knechte für ſich fo-dern lieſſen / um ſelbiger närriſche Thaten ihren Kindern zu zeigen / damit ſie an der Völlerey einen Abſcheu be-kommen möchten. Hieher gehöret das lächerliche Schau-Spiel / wel-ches Martialis in folgendem Verſe fürſtellet:

Occurrit nuper, viſa eſt mihi digna relatu
Pompa ſenem potum, pota trahebat anus.

Wann hernach ſolche Berauſchte zu Bette gebracht worden / ſo können einige für Haupt-Wehe nicht ſchlaf-fen. Andere hergegen fallen in einen ſo tieffen Schlaff / daß ſie kaum gegen den folgenden Mittage daraus zu er-muntern ſeyn / nach des Perſii Satyr. III.

Nempe hoc aſſidue! jam clarum mane feneſtras
Intrat, & anguſtas extendit lumine rimas
Stertimus, indomitum quod deſpumare ſalernum
Sufficiat, quincta dum linea tangitur umbra.

Nach dem Erwachen finden etliche annoch Haupt-Wehe / andere einen E-ckel des Magens / andere einen übeln Geſchmack im Munde; Wie Martialis lib. 1. Epigr. 26. von ſeinem Acerra ſchreibet:

Heſterno fœtere mero qui credit Acerram
Fallitur: in lucem ſemper Acerra bibit.

Wann nun dieſes offt wiederholet wird / ſo folget allgemach Verluſt des Gedächtnis / ja des Verſtandes ſelbſt / der Schlag / Lähmung / ſchwer Ge-brechen / Schwind- oder Waſſer-ſucht / und zu weilen gar der Todt / da-von Hippocrates Lib. V. Aphor. 5. alſo urtheilet: Woſern ein Truncke-ner ſchnell verſtummet / ſo ſtirbet er convulſus. Es ſey dann daß ihm ein Fieber zuſtoſſe / oder daß er die Spra-che zu der Stunde / da der Rauſch zu verſchwinden pfleget / wieder bekomme.

Was inſonderheit die Schwind-ſucht betrifft / ſelbige iſt gemeldter maſ-ſen ein Effect der Völlerey bey einigen Zech-Brüdern; Jedennoch hat man im Gegentheil wahr genommen / daß an-dere davon auch fett worden. Wie dann der Unterſcheid der Complexio-nen hiezu viel vermag.

M. Antonius Triumvir, der von ſeiner eigenen Trunckenheit / wie Plinius Lib. XIV. c. 22. bezeuget / ein Buch geſchrieben; Wie ingleichen P. Dolabella, müſſen beyderſeits durch das Wein-Sauffen am Leibe ſtärcker

und fetter geworden ſeyn / ſintemahl Julius Cæſar der Meynung geweſen/ daß er dieſe beyde nicht zu fürchten/ſondern vielmehr die Hagern und Blaſſen / verſtehende dadurch den Brutum und Caſſium, welche beyde ein ſehr mäßig Leben führeten.

Und zwar aus eben dieſem Unterſcheid der Complexion kan man die Frage beantworten:

**1. Warum einige Säuffer länger als die Mäßigen leben?** ſintemahl dis allein der Gütigkeit ihrer Natur zuzuſchreiben / welche die Ungelegenheiten der Völlerey überwindet. Wiewohl ſie ihnen / ob ſie ſchon lange leben / dennoch durch das ſtete Zechen allerhand Beſchwerden auf dem Halſe ziehen. Im fall ſolche Verſoffene aber mäßig lebten/ ſo giebet es die Vernunfft / daß ſie würden/ ohn Ungelegenheit am Leibe und Gemüthe ein hohes Alter erreichen.

Es hänget auch hieran die Frage:

**2. Warum die Säuffer/ wann ſie mäßig leben wollen / ſich dabey übel befinden?** Solches wiederfähret ihnen / weil die Natur keine ſchnelle Veränderung dulden kan; Denn / ob gleich die Völlerey der Natur zu wider / auch das Temperament der Säuffer nicht ohne Mangel / ſo iſt es dennoch durch lange Gewohnheit dem Menſchen gleichſahm natürlich worden. Wann aber etwas Natürliches ſchnell verändert werden ſoll/ das kan ohn Ungelegenheit nicht geſchehen. Jedoch würde ihnen mit einer langſamen und allgemachen Nachlaſſung mehr geholffen ſeyn. Plinius l. c. ſaget: Conſuetudine augetur bibendi aviditas. Alſo könnte man im Gegenſatz ſagen: Die Begierde zum Zechen wird durch eine löbliche Gewohnheit allmählich auch wieder verringert; Wiewohl/ wann dis Laſter viele Jahre eingewurtzelt / es ſehr ſchwer fället/ wieder abzugewöhnen.

**3. Warum einer geſchwinder als der andere truncken werde?** Solches rühret aus zwey Urſachen her: Die erſte iſt eine Schwachheit des Haupts/ ſie ſey angebohren/oder durch Kranckheit / durch das Geſchlecht oder durchs Alter entſtanden; Und daher kommt es/ daß die wieder Geneſende/ wie auch die Kinder/ die gar Alten/und insgemein das Weibliche Geſchlecht/ leicht truncken werden. Die andere Urſache rühret her aus einem warmen und feuchten Temperament des Gehirns. Dann/ ob dis Temperament gleich an ſich Ruhm-würdig/ ſo hat es doch dieſen Mangel dabey/daß es durch die aufſteigende Dämpffe leicht angefüllet wird. Dahero itzt-bemeldte Perſohnen / und die ein ſolch Temperament des Gehirns haben/ſtarcke Geträncke deſto mehr meyden/ oder doch daſſelbe ſehr mäßig brauchen ſollen.

**4. Warum unter dem Trincken einige roth / andere blaß werden?** Anfangs iſt zu bedencken/daß die von Natur im Angeſichte roth ſind/ bey dem

dem Trunck noch röther werden. Bey den Blaſſen erhebt ſich alsdann die Farbe etwas / alſo / daß ſie röthlich werden. Etliche aber ſind und bleiben gantz blaß. Was die beyde erſten betrifft / da iſt vermuthlich / daß die natürliche Wärme in ihnen ſtarck ſey / welche durch hitziges Geträncke noch mehr entzündet / das Angeſicht ſo hoch färbet. Bey den letztern aber giebet die unveränderte Blaßigkeit eine Anzeigung / daß ihre natürliche Wärme ſchwach / und daß dieſelbe von der Krafft des Geträncks gleichſahm unterdrucket werde / alſo / daß daher keine Röthe zu hoffen. Wiewohl die Zartigkeit der Haut hiebey nicht wenig vermag; Angeſehen / die Röhte durch die dicke Haut kaum durchſpielen kan.

5. **Warum den Trunckenen die Zunge ſchwer wird / alſo / daß ſie ſtamlen?** Die Zunge iſt promptuarium ſermonis, eine Schatz-Kam̃er der Rede; und wiſſen die Anatomici, daß ſelbige nicht allein aus vielen Muſculis zu ihrer Bewegung dienlich / beſtehe / ſondern daß ſie auch aus dem Gehirn zwey Paar Nerven empfahe / als nemlich ein ſtarckes aus der ſiebenden / und ein dünnes aus der vierdten Conjugation oder Koppel. Nun iſt leicht zu ſchlieſſen / wann dieſe Muſculn, oder noch vielmehr die zwey Paar Nerven aus dem berauſchten Gehirn mit angefüllet und ausgedehnet werden / daß ſodann die beſchwerte Zunge ihr Amt nicht fertig / ſondern ſtamlend und ſtotternd zu verrichten gezwungen ſey.

Aber warum wollen wir uns in Beſchreibung der Trunckenheit / davor ohne dem ein jedweder Tugend-liebender einen Abſcheu träget / länger aufhalten. Plinius, ob er wohl ein Heyde / hat in vor-angezogenem Cap. de vitanda ebrietate, und Seneca desgleichen in ſeinen güldenen Schrifften hin und her / dieſelbe zum höchſten beſchimpffet und verworffen. Unter den Chriſtlichen Poëten hat keiner ein heffſtiger Epigramma wider dis Laſter abgefaſſet / als Daniel Mileſius, welches beym Eoban. Heſſo l. de bon. valet. pag. 109. zu finden / darinn die Trunckenheit ſelbſt alſo redend eingeführet wird:

Illa ego terrarum domitrix, regina malorum,
Quæ clarum toto nomen in orbe gero,
Dux Scelerum ſuprema vocor, vitiique magiſtra,
Nil niſi dulce malum, nil niſi dulce nefas.
Mors animi, gratusque furor, blandumque venenum,
Morborum placidus fons & amica lues.
Gurgulio, fundi baratrum, cenſusque vorago,
Ultio ſum præſens, ipſaque pœna mihi,
Syrtis, Hydrops, Siren, Scylla, inſatiata charybdis,
Grandior & furiis omnibus eſſe feror.

Nam quæ geſtarum mihi ſurgat, gloria rerum.
Notum eſt Eois, occiduisque plagis,
Nullus erat ſævis unquam bellator in armis,
Qui dederit gelidæ millia plura neci,
Nemo tot impune cædes, tot funera nemo,
Edidit, ac noſtræ ſæpe dedere manus.

Der Sinn-reiche Spaniſche Biſchoff Guevarra, ſchreibet in ſeiner **güldenen Send-Schreiben dritten Theil**/ im 36. Diſcurs von dem Laſter der Trunckenheit folgender geſtalt:

Das Laſter der Trunckenheit ſtifftet allenthalben dermaſſen viel Ubels an/ daß es nicht gnugſahm zu erzehlen/ viel weniger zu beſchreiben iſt. Dann gleichwie die Mäßigkeit eine Mutter und Gebärerin iſt aller Tugenden/ eben alſo iſt die Füllerey eine Mutter aller Laſter; Dann es ſpricht der Apoſtel: Ihr ſollet vom Wein nicht truncken werden/ darinn Unkeuſchheit iſt. Item Unſer Heyland ſelbſt warnet uns treulich die Trunckenheit zu meyden/ und ſpricht: Hütet euch/ daß eure Hertzen nicht beſchweret werden mit Freſſen und Sauffen/ damit nicht der Tag des HErrn über euch komme/ wie ein Fallſtrick. Wann ein Medicus oder Artzt uns eben mit ſolchen Worten/ wie Chriſtus geredet hat/ warnete/ daß wir nicht ſolten eſſen von dieſem oder jenem Kraut/ und wofern wir es dennoch thäten/ daß wir daran alſobald ſterben würden/ ſo zweiffele ich nicht/ es würde ein jeglicher ſeine Geſundheit in Acht nehmen/ und des Artzten Befehl nachkommen. Weil nun Chriſtus der HErr/ welcher ein Medicus und Artzt/ nicht allein des Leibes/ ſondern auch der Seelen iſt/ uns befiehlet und warnet/ vor dem tödlichen Kraut der Trunckenheit und des Fraſſes uns zu hüten/ ſo wäre ja billig/ daß wir ihm folgten; Aber/ leider/ ich ſehe wenig Menſchen/ welche nicht gern dieſes Kraut anbeiſſen/ und mit ſeinem Giffte behafftet werden. Dieſe Kranckheit ſchwächet den Leib zuſamt der Seelen; Durch dieſe Kranckheit verdirbet Leib und Seel miteinander/ und es wird das Fleiſch zuſamt dem Geiſt vergifftet. Dann die Trunckenheit ſchwächet alle Glieder/ die Füſſe werden ſchwach/ und gehen auf Steltzen/ die Hände zittern/ die Zunge ſtammelt oder ſtöſt an/ die Augen werden klein wie Mäuß-Augen/ das Geſicht wird finſter/ und es verbirget ſich die Seele dermaſſen im Menſchen/ daß er keine Empfindligkeit hat/ und nicht weiß/ ob er ein Männlein oder ein Weiblein ſey.

Der H. Auguſtinus redet von dieſem Laſter und ſpricht: O Trunckenheit/ du biſt eine Mutter alles Ubels/ eine Schweſter der Unkeuſchheit/ und ein Vater der Hoffarth: O Trunckenheit/ du verblendeſt die Seele/ und nimmſt hin-

hinweg allen Verſtand / du brauchſt keinen Rath / du biſt ein lieblicher Teufel / ein ſüſſes Gifft / eine liebliche Sünde / durch dich wird entzündet der Magen / durch dich wird Lung und Leber faul / ſtinckend und ſchmäckend / durch dich werden die Augen blind / durch dich werden alle Glieder lahm und contract, durch dich kommt der unzeitige Todt / durch dich wird der Seckel ausgeleeret / und durch dich wird der Menſch in ein unvernünfftiges Vieh verkehret. O Truncken heit / von dir ſoll man fliehen / wie vor dem Todt / dann wer dich liebet / der erlangt das Reich der Himmeln nicht. Wiſſet ihr nicht / daß Lot durch die Trunckenheit iſt verführet worden von ſeinen Töchtern / und Samſon von ſeiner Buhlſchafft? Höret was der Prophet Eſaias ſaget: Wehe denen / die des Morgens frühe auf ſeyn / und dem Sauffen nachjagen / ſitzen und trincken bis in die Nacht / daß ſie der Wein erhitzet. Das alte Geſetze brachte mit / daß die Prieſter / wann ſie in die Kirchen kamen GOtt zu opffern / ſich allerdings des Weins enthalten muſten. Weil dann den Prieſtern damahls der Wein verboten ward / wann ſie nur in die Kirche giengen / was ſollen dann wir nicht thun? O wie viel Prieſter und Leyen findet man heutiges Tages / welche ehender das Wirths-Hauß heimſuchen / und ihren Leib ſpeiſen / als die Seele / welche ehender dem Teufel opffern / als GOtt? O ihr Unglaubige Glaubigen / was habt ihr zu ſchaffen mit dem Wein? Vermeynet ihr / daß der Wein darum ſey erſchaffen / auf daß dadurch der Göttliche Nahme geläſtert / euer Nächſter beleydiget / und der Wein ſelbſt von euch unnützlich verſchwendet werden ſolle? An einen andern Ort ſpricht er: Lieben Brüder / ob wohl die Trunckenheit ein böſes Laſter / und vor GOtt dem HErrn dermaſſen greulich iſt / ſo hat doch die Gewohnheit des Vollſauffens allenthalben in der gantzen Welt dermaſſen eingeriſſen und überhand genommen / daß es nunmehr nicht allein für keine Sünde gehalten wird / ſondern wo man etwan auf den Banqueten und Gaſtereyen zuſammen kommt / da belachet und beſpottet man diejenigen / welche wenig trincken / und nicht alle gantze und halbe Gläſer können Beſcheid thun; Ja was mehr iſt / man ſchämet ſich nicht einander zu trutzen / wer am meiſten ſauffen / und den andern unter die Banck trincken möge. Aber o Chriſt / du ſolt wiſſen / daß derjenige / welcher einen andern nöthiget und vollſäufft / ſich nicht ſo ſehr verſündigen würde / wann er demſelben mit einem Meſſer ein Schrammen in den Backen ſchnitte / als wann er ſeine Seele tödtet mit dem übermäßigen Trincken.

Gleich wie ein gählinger / unverſehener Platz-Regen dem Garten pflegt ſchädlich zu ſeyn / und das Wachſen der Früchte zu verhindern; eben alſo

kan

kan unſer Leib / wann er mit übrigen Trincken überſchüttet / und angefüllet wird / nicht fähig ſeyn der geiſtlichen Speiſe noch gute Früchte tragen der Seelen; Und deswegen ſoll ein jeder mehrers nicht trincken / als für die Nohtdurfft / damit nicht unſer Cörper durch die übermäßige Wein-Güſſe verkehret werde / in einem Bach voll Würm und Schlangen der Laſter. In Wahrheit / alle Trunckenbolde ſind anders nichts als ein Bach / oder ein Miſt-Lacken. Dann gleich wie in den unreinen Lacken allerhand Würm / Schlangen / Frösch / Kröhten und Unzieffer wachſen / die dem Menſchen erſchröcklich und ſchädlich ſeynd. Eben alſo iſt alles / was aus der Trunckenheit wächſt / anders nichts als lauter Gottloſigkeit und Laſter / dann ihre Mittags-Mahlzeiten werden verlängert und verzogen bis in die Nacht / ihre Nacht-Mahlzeiten bis an den lichten Morgen. Alſo / daß / wann ſie vermeynen zu ſtehen auf den Füſſen / ſo ſtehen ſie auf dem Kopff / wann ſie vermeynen ſie ſehen weiß / ſo ſehen ſie ſchwartz / und wann ſie vermeynen / ſie ſeyn reich wie Könige / ſo ſeynd ſie armer als Codrus. Sie trincken und ſauffen ſo lange bis ſie ſpeyen / wie die Gerber Hunde; Sie verſehen ſich mit Trinck-Geſchirren / ſie biehten einander den Kampff an / wer den andern überwinden könne / und wer den andern hinweg ſaufft / der legt Lob und Ehre ein / und iſt ein werther treuer Mann / und muß zum Ritter geſchlagen werden. Aber was entſtehet zuletzt draus? Es erfolget Hader und Zanck / Ehe-Bruch / Mord und Todſchlag / und letztlich muß man den Sauff-Ritter mit Händen und Füſſen in das Bette legen: Da lieget er und machet Hoffrecht / daß kein Menſch vor Geſtanck bey ihm bleiben kan. Des Morgens frühe ſiehet er aus wie eine todte Leiche / er hat ein groſſes Kopf-Wehe / er zeiget ein betrübtes Angeſicht / es klopffet ihn der Magen / es zittert ihm der gantze Leib / und ſeine Seele ſtehet in Aengſten. Ja / ſprechen etliche / es iſt jetzunder der Brauch / wer nicht ſauffen und mit machen will der tauget nicht in die Welt / und wann ich einem guten Freund nicht Beſcheid thu / ſo wird er mir feind / wann ich ihm zu Gaſte lade / und ihm nicht ſolte vollauf zu ſauffen geben / ſo wäre es mir eine groſſe Schande. Hierauf gebe ich dir zur Antwort / daß du desjenigen Freund nicht ſeyn ſolleſt / der dich begehrt zu einem Feind GOttes zu machen. Dann du ſolt wiſſen / daß du / als offt du ſelbſt zu viel trinckeſt / oder einen andern zum Sauffen nöthigeſt / ein Feind GOttes wirſt. Sag mir derowegen / o du unſinniger Trunckenbold / wer iſt der nützlichſte Freund / der Menſch / welcher dir wenig / oder gar nicht ſchaden kan / oder GOtt der HErr / welcher dich an Leib und Seel ſtraffen kan? Vermeyneſt du / daß es beſſer und rathſamer ſey / daß du dich

zum Trunckenbold geſelleſt? Wäre es nicht beſſer/ daß du ihm ſeinen freyen Willen lieſſeſt zu trincken/ ſo viel ihm gefällt/ als daß du ihm nöthigeſt? Iſts nicht beſſer/ daß nur einer allein/ und nicht alle beyde verlohren und verdammet werden? O du unglückſeliges Geſchlecht der Menſchen/ wie viel Menſchen findet man zu dieſen unſern Zeiten/ welche die Trunckenbold nöthigen zum trincken/ und ihnen den Wein/ Maaß- und Eymers-weiſe im Hals hinein ſchütten/ aber einen armen Menſchen welcher vor der Thüre ſtehet/ und das Almoſen begehret/ keinen Trunck-Waſſer/ geſchweige/ einen Trunck Wein geben? In Wahrheit/ ſie gedencken nicht/ daß alles dasjenige/ was ſie in ſolche Wein-ſchläuche mit Gewalt hinein ſchütten/ entzogen wird Chriſto dem HErrn und ſeinen Armen. Dann er ſpricht ſelbſt Matth. 25. **Wahrlich ich ſage euch/ was ihr gethan habt einem unter dieſem/ das habt ihr mir gethan.**

Ich bitte euch lieben Brüder/ gebet Achtung auf das Vieh/ wann mans ins Waſſer treibt/ ob es auch mehr trincke als es mag/ und obs nicht/ wann es lang gnug im Waſſer geſtanden iſt/ letztlich fein züchtig wiederum heraus gehe. Weil derwegen das Vieh mehrers nicht trincket als die Nohtdurfft; die Trunckenbold aber nicht ein/ ſondern zwey und drey mahl mehr trincken als die Nohtdurfft/ ſo folget ja/ daß ſie ärger ſind als das unvernunfftige Viehe. Von dem aus der Trunckenheit entſtehenden Ubel/ leſen wir in dem andern Buch Moſis am 32. Capitel: **Das Volck ſatzte ſich nieder zu eſſen und zu trincken und ſtand auf zu ſpielen.** Worauf hernach die Abgötterey/ die ſie mit dem gegoſſenen Kalb begangen hatten erfolget iſt. Herodes war gantz entzündet vom Wein/ als er einer leichtfertigen Tänzerin zu Gefallen dem Johanni das Haupt abſchlagen lieſſe. Alſo bethören der Wein und die Weiber den Menſchen/ und der Wein/ welcher im Glaſe ſo ſchön und lieblich anzuſehen iſt/ gehet zwar glat ein/ beiſt aber zuletzt wie eine Schlange. Welches insonderheit die Heydniſche Philoſophi wohl erkannt/ daher einige derſelben/ ein Geſetz gegeben/ daß man diejenige/ die in Trunckenheit etwas begehen würden/ doppelt/ als einmahl der Trunckenheit/ und das andermahl des Verbrechens halber ſtraffen ſolte.

Als der Philoſophus Anacharſes gefraget ward/ wie/ und auf was Weiſe einer ſich könne vor der Trunckenheit hüten? Gab er zur Antwort: Wofern die Trunckenen in einem Spiegel ſehen ſolten wie ſie ausſehen/ wie ſie entzündt ſeyn/ wie ſie im Angeſicht brennen/ wie ſie geſchwollen ſeyn/ als ein Ochs/ was für groſſe Unſauberkeit und Unflätigkeit von ihnen gehet/ item das Speyen/ Umdäuen/ über Sieben werffen/ wie ſie hinten und vornen huſten

ſten und krachen/und andere Unflåterey die ich propter Reverentiam und honoris ergo nicht melden will/ ſo wůrden ſie der Trunckenheit alsbald feind werden/ und ſich zu der Måßigkeit begeben.

Wann einer dafůr halten wolte/daß das Vollſauffen eine ſchlechte Sůnde ſey/der hőre was der Apoſtel davon ſadet: **Weder die Unkeuſchen/noch die Abgőttiſchen/ noch die Ehebrecher/ noch die Weichlingen/ noch die Knaben-Schånder noch die Diebe/ noch die Geitzigen/ noch die Trunckenbolde/ noch die Låſterer/ noch die Råuber/ werden das Reich GOttes ererben.** Sehet wie die Trunckenen/den Ehebrechern/Abgőttiſchen/ und Knaben-Schåndern ſollen gleich gehalten werden in der Quaal; Und nicht allein ſollen die Trunckenen/in jener Welt grauſahmlich gepeiniget werden/ſondern auch in dieſem Leben. Dann ſie werden geplaget mit allerhand Bettler-Kranckheiten des Leibes; Ehe ſie ihr rechtes Alter erreichen/ſeynd ſie alt/ ſo huſten und keichen ſie wie die Schweine/ ihr Mund ſtincket wie ein Cloac, der Kopff und gantzer Leib zittert wie ein Laub am Baum.

Daß die Heyden und Unglåubigen der Trunckenheit ergeben ſind/ ſolches iſt nicht zu verwundern/ dann ſie haben keine Hoffnung auf GOtt unſern HErrn/ ſondern gehen den alten Gebrauch ihrer Vorfahren nach; Aber zu verwundern und hőchſt zu erbarmen iſts/ daß die Chriſten der Trunckenheit dermaſſen ergeben ſeynd/ und unangeſehen ſie aus der Finſterniß gezogen ſeynd ins Licht/aus dem Tod ins Leben/ und ihnen die Heil. Schrifft die Trunckenheit ſo hoch verbeut/ ſie dannoch mit unmåßigen Sauffen GOtt im Himmel gleichſam trutzen und pochen. Aber/ o ihr Chriſten/ich bitte euch um GOttes Willen/ und ich beſchwere euch durch das erſchreckliche Jůngſte Gericht/ daß ihr die Trunckenheit wollet meyden/ und davon abſtehen. Wer nun ſolches thut/ der wird die ewige Glorie dardurch verdienen; Wer es aber fůr Ohren gehen låſſet/ und ohne alle Sorge dabey verharret/der hat nichts gewiſſers zu gewarten als die ewige Verdammniß. Dieſes alles ſeynd des H. Auguſtini Worte.

Bey dieſer Materie, ſpricht unſer Author, iſt zu mercken/ daß keine Sůnde noch Laſter gefåhrlicher als eben die Trunckenheit ſey. Dann ob einer ſchon ſtiehlt/ehebricht/und hoffårtig iſt/ ſo verleurt er doch dardurch ſeinen Verſtand nicht/ſondern (woferne er nicht vom Tode übereilet wird) kan er ſich bekehren und Buſſe thun; Aber ein trunckener Menſch iſt ſeines Verſtandes beraubet/ und wofern er in ſolchen Stand/immaſſen dann vielmahl geſchicht/ gåhling und unverſehens oder auch überlang ſtirbt/ſo ſtirbet er in allen ſeinen Sůnden des ewigen

gen Todes. Dann (wie der Heydniſche Cicero bezeugt) wer mit übriger Speiſe und Tranck angefüllet iſt/ der kan in der Trunckenheit ſeine Seele nicht mehr brauchen. Die Römer hatten/ wie Valerius Maximus bezeuget/ einen ſolchen Abſcheu vor dieſem Laſter/ daß/ wann ſie etwann einen trunckenen Menſchen ſahen/ ſie alsbald ihm mit Kleidern zudeckten/ oder aber ihm eine Maſque anlegten/ damit er nicht erkennet wurde.

Weil dann dieſes Laſter nicht allein bey den Heyden und Ungläubigen für eine groſſe Schande iſt gehalten worden/ ſondern auch ſo viel Ubels ſtifftet/ ſo ſeynd wir Chriſten deſto mehr ſchuldig dieſes ſchändliche Laſter zu haſſen/ zu fliehen und zu meyden; Hergegen die Mäßigkeit an uns zu nehmen/ ſintemahl dieſelbige uns verurſachen kan die zeitliche Gnade und zukünfftige Seeligkeit.

Schließlich will ich noch anzeigen/ was der H. Chryſoſtomus von der Trunckenheit meldet. Wer dem Fraß und der Trunckenheit ergeben iſt/ ſpricht er/ der muß offtermahls nohtwendig mit und wider ſeinen Willen ſündigen. Dann gleich wie ein Schiff/ wanns über ſein Vermögen beladen wird/ zu Grunde gehet/ eben alſo gehets der Natur unſers Leibes und der Seelen/ wann ſie mit übrigen Speiſen verhäufft und angefüllet wird; Dann ob ſchon das Meer ſtill und ruhig iſt/ ob auch ſchon der Pilot noch ſo erfahren/ und die Schiff-Leute noch ſo wachſam ſeyn/ ſo hilfft es doch an einem dergleichen überladenen Schiffe nichts/ ſondern es muß mit ſammt ſeinen Leuten verderben und zu Grunde gehen. Eben alſo geſchicht den wollüſtigen Schleckern und Wein-Schläuchen. Es helffen an ihnen weder die vielfältigen gute Gedancken und treuen Ermahnungen/ noch die Furcht der zukünfftigen Dinge/ noch einige Scham oder Anklage der Gegenwärtigen/ ſondern es nimt die Krafft des Weins überhand/ zerbricht das Schiff deines Leibes und Lebens/ und fährt mit ihm in Abgrund der Höllen.

**Tuceta**, war bey denen Alten ein vermiſchtes Gericht/ und beſtand aus Rind- und andern Fleiſch/ in Stücken zerhauen/ und mit allerhand groben Condimenten eingebeitzet/ damit es ein gantzes Jahr dauren könne. Dieſen Tucetis vergleichet ſich etlicher maſſen unſer Pöckel-Fleiſch/ oder vielmehr dem mit Eßig und Wacholder-Beeren eingebeitzten Rind-Fleiſch.

**Tuncken**/ vide *Condimenta*, item Brühe.

**Türckiſche Bohnen**/ oder kleine Phaſelen/ vide Faſelen.

**Türckiſche Mahlzeiten und Speis-Arten**/ ſolche kommen faſt mit den Perſianern überein. Das Schaaf-Fleich mit Reiß gekocht/ iſt ei-

nes von ihren gewöhnlichen Eſſen/ wie auch ein dicker Brey von Reiß/ den ſie wie einen Kuchen in Butter backen. Ihr Brod iſt mit Gewürtz beſtreuet/ und ſchmecket ſehr ſüß. Das gewöhnlichſte Getränck in der Türckey iſt Scherbet, Caffée und ſchlechtes Zucker-Waſſer; Wein dürffen ſie nicht trincken/ weil ſolches der Mahomet in ſeinem Geſetz verbohten hat; So dörffen ſie auch kein Schweinen-Fleiſch eſſen. Sie delectiren ſich wohl mit der wilden Schweins-Jagt / geben aber alsdann das Gefällete denen Chriſten zu verzehren. Ihre gröſſeſte Gaſtereyen haben ſie bey Beſchneidungen ihrer Kinder/ darzu ſie alle ihre Freunde/ eben wie wir Chriſten die Unſerige zur Kind-Tauff/ einladen; Sie ſchlachten alsdann gemeiniglich (wann es wohl-habende Leute ſeyn) einen gantzen Ochſen/ in demſelbigen ſtecken ſie ein Schaaf/ in das Schaaf ein Huhn/ in das Huhn ein Ey/ welches alles zuſammen denſelbigen Tag gebraten/ und des Abends/ wann die Beſchneidung verrichtet iſt / verzehret wird. Ihre Faſten währen jährlich 5. Wochen/ welche alſo eingetheilet ſeyn: Das erſte Jahr faſten ſie den Januarium, das andere den Februarium, und ſo fort an/ daß ſie in 12. Jahren herum kommen/ und alſo jeglichen Monats eine Faſten begangen haben. Ihr Paſcha oder Oſter-Feſt währet drey Tage lang/ an welchem ſie ſich treflich tractiren / und auch denen Armen groſſe Allmoſen geben / welches ohne dem denen Türcken mit Beſtand der Wahrheit nachzuſagen iſt/ daß ſo leicht keine Nation unter der Sonnen von Chriſten und Ungläubigen zu finden ſey/ welche der Armuht mehr gutes/ als die Türcken thun / wie ſie dann auch dieſelbe in ihren Teſtamenten reichlich bedencken/ und viel Geld/ entweder Hoſpitäler davor aufzubauen/ oder gefangene Türcken damit zu löſen / vermachen. Auf die Gräber ihrer verſtorbenen Freunde legen ſie jährlich zu gewiſſen Zeiten / Brod/ Fleiſch/ Käſe/ Eyer/ und allerhand Speiſe/ welches dann die armen Leute oder Vögel aufeſſen/ weil ſie davor halten/ es ſey GOtt gleich angenehm / ob man den Menſchen oder Thieren Allmoſen gebe/ wann es nur aus Liebe gegen GOtt geſchiehet; Wie ſie dann auch gefangene Vögel kauffen/ und ſolche frey wegfliegen laſſen: Andere ſpeiſen die Fiſche im Waſſer aus Liebe gegen GOtt. Kein Weib von Condition wird ſich öffentlich auf der Gaſſe ſehen laſſen/ gehet auch nicht auf dem Marckt oder in die Küche/ ſondern es müſſen ſolches alles die Männer verrichten. Hin und wieder auf denen Straſſen findet man gekochte Speiſen die Menge und die Fülle zu kauff.

Des Groß-Türcken oder Kayſers ſeine Tafel-Service iſt aus pur lautern Gold von 20. bis 30. Schüſſeln; Die Speiſen werden weder geſaltzen noch gewürtzet. Uber ſeiner Mahlzeit

darf kein Bedienter (ohne den Narren und Zwerge) ein Wort ſprechen. Er hat/ eben wie andere Potentaten/ ſeine Hoff-Aemter an Küchen-Meiſtern/ Mund-Schencken und Credentzern/ welche die Kayſerliche Tafel beſorgen/ und dabey aufwarten müſſen.

Niemahls leben die Türcken üppiger/ als bey ihrer 30. tägigen Faſten-Zeit. Sie thun zwar ihr Gebet des Tages über fünfmahl in ſolcher Faſten/ nemlich wenn der Tag anbricht/ hernach des Mittags/ folgends drey Stunde vor Untergang der Sonnen/ viertens bey und in derſelben Untergang/ und endlich zwey oder drey Stunden darnach. In dieſen unterſchiedlichen Zeiten des Tages kommt (ſo lange die Faſten währet) eine groſſe Menge Volcks in den Moskeen zuſammen/aber noch zehenmahl häuffiger bey Nacht/ dieweil ſie/ wegen der langen Weile/ ſo die Faſten-Zeit mit ſich bringet/ die gantze Zeit des Tages / ſo vom Gebet übrig bleibt/ſchlaffen; Hingegen alle ihre Geſchäffte alsdann bey der Nacht verrichten / daß alſo ihre gantze Faſten nichts anders iſt/ als eine Verwechſelung des Tages und der Nacht.

Gegen Abend gehen ſie/wie gedacht/ am meiſten in den Tempel/ und verharren daſelbſt bis der Emaum die Lampen in der Moskeen angezündet. Von dannen kehren ſie nach verrichtetem Gebet wieder heim / damit ſie ſich frölich machen / ſich ſtattlich tractiren/ und unter einander zum luſtigen Eſſen und Trincken treulich ermuntern; Wie dann vor ſolche Zeit die beſte/ zarteſte und leckerhaffteſte Speiſen verwahret werden. Aber des Weins darff man dabey keinen Tropfen trincken/ ſondern ſie haben ein gutes Caffe, welches bey den Türcken ein beliebter Trunck iſt; Wiewohl ſie ſonſt auch ihren Scherbet, oder Zucker-Waſſer haben/ welches Geträncke das wohlgeſchmackſte iſt/ ſo man findet/ und ſehr angenehm vor die Leute / die keinen Wein trincken: Sintemahl ſonſt das Waſſer ihr meiſter Tranck/ obwol ihrer viele heimlich Wein genieſſen; Derohalben trachten ſie auf Mittel/ dem Waſſer den allerbeſten Geſchmack zu geben. Sie brauchen kein Waſſer mit Coriander abgeſotten/ wie die Italiäner / ſondern thun in das gemeine klahre Waſſer ein gewiſſes Gemiſch/ Scherbet genannt / welches ſie unterweilen weich / offtmahls auch feſt und hart machen / wann ſie es lange aufheben/ und mit ſich tragen wollen / damit es nicht flieſſen noch ausrinnen möge. Hierzu nehmen ſie Zucker und Citronen-Safft/ wie dann auch ein Gemiſch von vielerley Blumen und Früchten/ nebſt andern dazu gehörigen Stücken. Und wann ſie trincken wollen/ thun ſie ein Stücklein davon in einen Becher voll Waſſers/ damit es darinn zergehe/ davon bekommt alsdann das Waſſer ſeine Farbe/ Geruch und Geſchmack. Was aber einem möchte zuwider ſeyn/ iſt

iſt dieſes / daß ſie ihr meiſtes Getränck trübe und unlauter machen; Doch wird der Geſchmack anmuhtig durch beſagte Blumen und Früchte / wovon der Trunck ſeine meiſte Krafft empfähet. Sie nehmen zuweilen / neben den Roſen und Violen / Ambra und Biſem darzu / ſamt andern guten Ingredientien.

**Turtel-Tauben** / vide **Tauben**.

## V.

*a la* *Vacquette*-**Paſteten** / wie ſie gemacht werden / vide **Tauben**.

*Valeriana Campeſtris*, vide **Rapuntzel**.

Ucalegonia, eine in der Inſul Utopia gelegene Stadt / in welcher die Bürger ohne alle Sorge leben; Sie eſſen / ſchlaffen / ſtehen wieder auf / und fürchten / weil ihre Stadt auf einen hohen Felſen lieget / gantz keinen Feind. Weil auch ein groſſer Hauffen Vögel bey ihnen niſtet / als ſammlen ſie von ſolchen die Eyer / brauchen die aus Reiſig zuſammen geflochtene Neſter an ſtatt des Brenn-Holtzes / ihre Federn aber zu weichen Betten. In gantz Ucalegonia wird kein Hahn gelitten / aus Furcht / daß er ſie aus dem Schlaff erwecken möchte; So werden auch / nach der Weiſe der Sybariter, alle Künſtler von ihnen ausgebannet. Die Schweine / deren Rüſſel mit eiſernen Hacken bewaffnet / ſeynd ihre Ackers-Leute / welche die Erde umwühlen müſſen. Jedoch haben die Reichen auch ihre Dieners / unter denen ihnen einer die Augen / wann ſie erwachen / gar leiſe aufthut; Ein anderer wehet dem / der da iſſet / mit dem Fliegen-Wedel Lufft zu; Noch ein anderer wirfft dem die Stücken ins Maul / der es offen hat / wiewohl ſie nicht allezeit mit dieſen Dienſt zufrieden ſeyn / weil ſie es alsdann ſelber käuen müſſen / welches ihnen einige Incommodität verurſachet; Ein anderer fähet ſeines Herrn Urin auf / oder löſet ihm den Gürtel / und knüpfft ihn wieder zu.

Mit dieſer Leute ihrer Lebens-Art kam auch ſehr wohl überein jener Baur / den der Æſopus ſeinem Herrn / dem Xantho, (der gern einen recht Sorg-loſen / und unverſchähmten Menſchen geſehen hätte) zuführte. Dieſer / als er von Æſopo auf dem Marckt gefunden / und von ſolchen / daß er kommen ſolte / mit ſeinem Herrn zu ſpeiſen / geladen wurde / fragte wenig darnach / warum ihn Xanthus zu Gaſt laden ließ / ſondern ging von Stund an mit Æſopo in ſeinen unſaubern kohtigen Stiefeln / und ſetzte ſich ſtillſchweigend zu Tiſche; Als Xanthus hierauf / um des Bauren Grobheit zu probiren / ſeiner Frauen geboht / ihme die kohtige Stiefeln auszuziehen / war der Grobianus hierzu / ohne ſich im geringſten zu wegern / mit Darſtreckung der Füſſe auch bereit. Bey dem Tiſche fraß der Baur wacker drauf ohne Com-

Complimenten, langte zuerſt in die Schüſſel / und als Xanthus, ihn noch ferner auf die Probe zu ſetzen / zum Schein den Koch ausſchalt / ob hätte er die Speiſen nicht wohl zugerichtet / ja hierauf gar in des Bauren Gegenwart abprügeln ließ / kehrte ſich dieſer doch wenig daran / ſondern fraß immer getroſt fort / bis endlich Xanthus auch auf ſeine eigene Frau / daß ſie das Eſſen nicht wohl ordiniret hätte / zu ſchelten anfieng / und ſie gar verbrennen zu laſſen drohete; Da unſer Ucalegon, oder Hans ohne Sorg / auffuhr / und an ſtatt / daß er vor die Frau bitten ſolte / den Xanthum nur ſo lange mit dem Verbrennen in Ruhe zu ſtehen bat / bis er / der Baur / ſeine Frau auch würde hergeholet haben / damit es mit eins hingienge / welche Grob- und Sorgloſigkeit des Bauren den Philoſophum Xanthum in nicht geringe Verwunderung geſetzet.

**Verdauen** / vide **Däuung**.

**Vergifftete Speiſen** / ſeynd entweder von Natur gifftig / als etliche Schwämme / Wurtzeln und Kräuter / oder der Gifft kommt darzu per Accidens, als daß etwan eine gifftige Spinne / Schlange oder Kröte dieſelbe mit ihren Gifft beſchmeiſſet / oder ſie werden von boßhafftigen Leuten vergifftet / davon unter dem Wort **Gifft** ein mehres zu leſen.

**Vergnüglichkeit** / Animus ſua ſorte contentus, Fr. *Contentement*, iſt eine Tugend / welche den Menſchen in Ruhe des Gemühts ſetzet / nichts zu verlangen noch zu begehren / das er nicht hat / oder auch nicht bekommen kan / und ſich wegen deſſen Abgang in keine Unruhe zu ſetzen. Sie läſt ſich ſonderlich mit groſſen Nutzen theils des Gemühts / theils auch des Leibes / im Eſſen und Trincken practiciren / wann es nemlich heiſt: **Die Natur iſt mit wenigem vergnügt**; Natura paucis contenta: **Mit vielem hält man Haus / mit wenigem kommt man auch aus**; Oder / wie es die Schrifft giebet: **Ein Gerichte Kohl mit Frieden / iſt beſſer / als ein gemäſteter Ochs mit Zanck und Streit.** Dieſe Vergnüglichkeit findet ſich nun ſonderlich bey wahren Chriſten und Philoſophis, welche Glück und Unglück mit gleicher Gelaſſenheit anſehen und annehmen / und lieber in Freyheit des Gemühts Kraut und Rüben / oder andere geringe Koſt eſſen / als bey eines Reichen Tafel Geſottenes und Gebratenes / und dabey ein Sclav ihrer Affecten, ein Fuchs-Schwäntzer / Schmarotzer / oder gar ein Tiſch-Narr zu werden. Ein friſcher Trunck Waſſers aus einer hellen und reinen Quelle / ſamt einem Stück Käſe und Brod / bekommt und ſchmeckt ihnen beſſer / als alles Gebackene und Zucker-werck / ſo ihnen der Hoff vorſetzen kan; Sie fürchten ſich nicht zu fallen / weil ſie nicht hoch ſteigen / und obgleich ihr Stand oder ihre Meriten

ihnen ſtattlichere Tractamenten zu wege bringen könten / nehmen ſie doch lieber / wie jener Römiſche General, mit gebratene Rüben vor lieb / als daß ſie durch Annehmung groſſer Schätze ſich um ihre Gemühts-Freyheit und Ruhe bringen ſolten. So bald die Speiſe die enge Straſſe des Schlunds paſſiret / iſt es gleich viel vor einen geſunden Magen / ob der Biſſen von einem Rep-Huhn oder Rind-Fleiſch / ein Stück Mandel-Torte oder grob Brod geweſen / es wäre dann / daß man nebſt einen langen Kranichs-Hals / auch ein öffteres Ruminiren und Wieder-Auffſtoſſen des lieblichen Geſchmacks ſich wünſchen wolte. Im übrigen ſeynd ſolche vergnügte Leute weniger als andere von Sorgen geplaget / welche alt vor der Zeit machen / ſie haben weniger Bemühen als die Unvergnügte / weil ſie ſich mit wenigern begnügen laſſen; Sie ruhen beſſer / und dörffen ſich nicht / wie diejenige die den Leib dick angefreſſen / des Nachts auf ihrem Lager herum weltzen. Daher jener Verliebte nicht unbillig ſeiner Amœnam mit dieſen Worten unter andern liebkoſete:

Haſt du gleich kein Geld auf Rente /
Hier und dar auf Häuſern ſtehen /
Daß ich mit dir fahren könte /
Will ich gern zu Fuſſe gehen;
Fährt ein andrer auf Caroſſen /
Schlaff ich bey dir unverdroſſen.

Allein einem ſo verliebten Haſen / bey dem es hieſſe: *Contentement paſſe richeſſe*; hätte man wohl antworten mögen:

Gute Nächt und böſe Tage
Sind der armen Schönheit Plage.

Zumahl / wann erſt die Flatter-Liebe ihren Abſchied genommen / und man der Sachen weiter nachzudencken pfleget. Dann aber kan es erſt zu einer rechten wahren tugendhafften Vergnüglichkeit werden / wann Eh-Leute mit gelaſſenem Gemüht in Lieb und Leid zuſammen wohnen / es ſchicke ihnen GOtt viel oder wenig zu beiſſen und zu brechen zu / wann ein vergnügtes Hertz mit Paulo ſagen kan: **Ich habe gelernet / ſatt zu ſeyn / und Mangel zu leiden**; Daß man in jenem nicht übermühtig / in dieſem nicht zu niedergeſchlagen / ſondern allezeit gleich iſt. Dieſes iſt alsdann erſt die rechte Vergnüglichkeit.

Welcher geſtalt auch reciprocè zwiſchen Wirth und Gäſten die Vergnüglichkeit bey Gaſtereyen und Mahlzeiten herrſchen ſoll / iſt leichter zu beſchreiben / als abzumercken. Mancher bringt an ſolche Oerter der Fröligkeit einen Kopf voll Sorgen / Grillen und Chagrin, ſitzet immer in Gedancken / melirt ſich in keinen Diſcurs, gibt keine Zeichen von ſich / ob ihme die Tractamenten angenehm ſeyn / oder nicht / und ſtöhret mit ſolchem ſaur-töpfigen Weſen auch der andern Gäſte Vergnüglichkeit. Ein anderer ſcheinet zwar äuſſerlich vergnügt zu ſeyn / hat aber ſein innerliches Anliegen / und ſaget

ſaget nicht wie jener König: Seria in craſtinum; Heute iſt ein Tag des Wohllebens/ bey welcher alle Geſchäffte (in ſo weit ſie ſich aufſchieben laſſen) auf morgen müſſen verſchoben ſeyn; Deus nobis hæc otia fecit; Wer borgen und ſorgen will/ der komme morgen. An Seiten des Wirths wird auch eine Vergnüglichkeit erfodert/ nach dem Sprichwort: **Ein gut Geſicht/ iſt das beſte Gericht;** Er muß ſeinen Gäſten mit guten Exempeln vorgehen/ kein moroſus Cato ſeyn/ zu keinen misvergnügten Diſcurs, vielweniger zu andern Mishelligkeiten Anlaß geben; Hingegen alles/ was ſolche veranlaſſen kan/ aus dem Wege räumen/ und die auch in ſeinem eigenen Hauſe/ und unter ſeinen Domeſtiquen, vorgehende Fehler klüglich zu diſſimuliren wiſſen; Wie jener gute Mann gethan/ der als ihme ſeine Frau/ wegen der mitgebrachten und ihr mißfälligen Gäſte/ in der Küche ziemlich die Augen vernagelt/ (das iſt/ brave Ohr-Feigen gegeben) bey ſeiner Wiederkunfft in die Stuben/ um ſeinen Chagrin zu vermänteln/ nichts anders ſagte: Als daß es in der Küche ſehr rauchte; wiewohl die Gäſte/ als welche etwan das Paſſirte von ferne geſehen/ oder leicht errahten können/ eines gantz andern perſuadirt geweſen.

Die Vergnüglichkeit des Land-Lebens/ und der ſchlechten Bauren-Koſt/ wird von dem Herrn Opitzen in folgenden Verſen artlich vorgeſtellet:

Wie ſolte er dann wohl dies freye Leben haſſen/
Und nicht der Städte Luſt für ſeinen Wäldern laſſen;
Fürnemlich auch/ wann ihm ſein Weib entgegen kömmt/
Und ihren lieben Mann in ihre Armen nimmt:
Hat keine Larve vor/ iſt ſchwartzbraun von der Sonnen/
Ihr Antlitz iſt geſchminckt mit Waſſer aus dem Bronnen/
Ihr Hut iſt Haber-Stroh/ ihr Kittel iſt parat
Von Seiden/ die ſie ſelbſt zuvor geſponnen hat.
Sie macht ein Feuer auf/ iſt mühſam und geſchwinde/
Laufft hin und milckt die Küh ſo bald als das Geſinde;
Ergreifft den weiten Krug/ bringt einen blancken Wein/
Der nicht muß allererſt mit Zucker ſüſſe ſeyn.
Dann decket ſie den Tiſch/ und ſetzet auf die Speiſen/
Darnach man nicht erſt darf ſehr viel Meil-Weges reiſen/
Und die das wilde Meer hier an das Land gebracht/
Kaufft keinen Stör/ der nur die Würtze theuer macht;
Kennt nicht/ was Auſtern ſeyn/ weiß gar nichts von Lampreten/
Die erſt der weiſe Koch in Malvaſier muß tödten/

Artſchocken findet man in ſeinen Garten nicht/
Melonen ſind ihm auch nie kommen zu Geſicht.
Er hält bey ſich vielmehr auf einen guten Schincken/
Und eingeſaltznes Fleiſch/ das ihm macht Luſt zu trincken;
Sein beſtes Eſſen iſt Milch/ Eyer/ Honig/ Schmaltz/
Für Spargen/ iß't er Kraut/ an ſtatt der Würtze/ Saltz.
Er lobt ein Lamm/ das er dem Wolff erſt abgejaget/
Ein friſcher Kalbs-Kopf ihm für Strauſſen hier behaget/
Sticht ſelbſt ein Ferckleln ab/ würgt einen feiſten Hahn/
Der unwerth iſt gemacht/ und nicht mehr buhlen kan.
Die Aepfel ſchmecken ihm viel beſſer als Citronen/
Rapüntze/ Kreſſe/ Lauch/ Kohl/ Rüben/ Erbſen/ Bohnen/
Saurampfer/ Peterlein/ Salat in friſchem Oehl/
Iſt mehr ihm angenehm als Saffran und Canehl.
Wie freut er ſich ſo ſehr/ wann er die Birnen ropfet
Von Bäumen/ die er ſelbſt vor dieſer Zeit gepfropfet/
Und lieſet Aepfel auf/ die ſelber abgefallen/
Nimmt ihm hernachmahls für die ſchönſten unter allen/
Beiſt ungeſchälet an; Geht dann beſicht den Wein/
Bricht reiffe Trauben ab/ die Purpurähnlich seyn;
Bey dieſer ſeiner Koſt er viel geſunder bleibet/
Als der zu eſſen pflegt/ eh ihn der Hunger treibet.
Legt er ſich dann zur Ruh/ ſo ſchläfft er frey von Sorgen/
Bis ihn und ſein gantz Haus der Hahn weckt auf am Morgen/
Da die Aurora zeigt ihr Roſſenrothes Haar/
Und mit dem klahren Schein' umhüllt der Sternen-Schaar.

**Vergröſſerungs Gläſer/ Microſcopia**, ſollen uns in dieſem Buche dienen/ um durch ſie zu erlernen/ was die Fäulniß an den Speiſen ſey/ und was vor Ungeziefers mehrmahls in unſern Leib mit eingeſchlucket werde. Da hat man erſtlich in den Eßig (der doch alle Fäulung widerſtehen ſoll) wahr genommen/ daß eine Art Würmer wie Schlangen geſtaltet darinn in Circul herum gefahren. Die Aepfel und Birn/ wann ſie jetzt faulen wollen/ zeigen auch eine Art/ dem Geſicht ſonſt unſichtbahre Würmer; In der etwas geſtandenen Milch werden auch Würmlein/ und in alten rantzigen Speck nicht allein rauhe zottige Würmer/ ſondern auch mehr andere Gattungen heßlicher Thiere wahr genommen.

Die blauen / weiſſen / und allerhand ſchimligte Flecken / die auf mancherley Arten der verfaulten Cörper / es ſeyn animaliſche oder vegetabiliſche (als rohe oder zubereitete Felle / Fleiſch / Blut / Feuchtigkeiten / Milch / Brodt / Käſe und dergleichen / oder verfaultes feuchtes Holtz / Kräuter / Blätter / Rinden / Wurtzeln der Gewächſe) zu finden / ſind alle nichts anders als kleine / und auf mancherley Weiſe gebildete Erd-Schwämme / welche von darzu dienlichen Materien in dieſen verfaulten Cörpern / durch die darzu kommende Wärme der Lufft / zu einer gewiſſen Aufwachſung erwecket worden; Ja es præſentiret ſich dieſer Schimmel wie ein groſſer Luſt- und Baum-Garten / in welchen allerhand mit Kräutern-Blumen- und Bäumen- verſehene Betten zu ſehen ſeyn.

Die Käſe-Mieten / die doch das kleineſte unter den kriechenden Gewürm ſeynd / præſentiren ſich mit 8. wohlgeſtalten / und durch 3. Gelencke an einander hangenden Beinen; Jegliches Bein iſt meiſtentheils mit einer gantz durchſichtigen Haut bedecket / und das unterſte Ende dieſes Häutleins iſt bey jeden Gelencke mit vielen kleinen Härlein beſetzet; Die Fugen der Gelencke ſcheinen eben ſo zu ſeyn / wie an den Krebſen oder Heuſchrecken / wie ſie dan auch gleich dieſen mit einer ſcharffen Klaue oder Stachel beſetzet ſeyn. Der Leib beſtehet gleichwie in andern groſſen Gewurm in 3. Theile / und iſt ſolcher gantz durchſichtig / ſo / daß wann man ſie gegen ein Licht beſchauet / man unterſchiedliche Bewegungen darinnen wahrnehmen kan. Dieſe Thierlein ſind gar vielerley an Geſtalt / Farben / und unterſchiedlichen andern Eigenſchafften / nach der Natur und Weſen desjenigen / worinn ſie generiret und ernähret werden; In etlichen Dingen ſind ſie länger / in andern runder / in etlichen häriger / und in andern glätter / und ſeynd faſt in allen verſchimmelten Dingen zu finden / in welchen ſie wie das Wild im Walde / alſo auch den oben beſchriebenen Schimmel-Wald durchlauffen / und zu weilen gleichſahm ſchlaffend unter deſſen Laub und Zweigen ruhen.

*Verjus*, vide *Agreſt*.

**Verſaltzene Speiſen** / nennet man diejenige / da der Koch oder die Köchinn die rechte Doſin oder Maaß nicht zu treffen gewuſt / oder aus Unachtſahmkeit verſehen / und nicht wohl vorher das Waſſer oder die Brühe gekoſtet haben / ob es Saltz genug / oder noch einen Zuſatz bedürffe. Vide geſaltzene Speiſen.

**Verſchlucken** / vide Einſchlucken.

**Verſchwenders / Verſchwendung** / Prodigentia, heiſt ein wohl oder übel gewonnenes / eigenes oder fremdes Gut liederlich mit Freſſen / Sauf-

Sauffen / Huren und Buben durchbringen. Zwar wird das Verſchwenden zu weilen auch von der koſtbahren Zeit geſaget; Dieſes Orts aber nehmen wir es von ſolchen (und zwar gemeiniglich jungen / zu hart oder übel erzogenen) Leuten / welche / wann ſie aus der Eltern Gewalt in Freyheit und groſſe Mittel kommen / das Geld gering achten / ſolches / als wann es unerſchöpfflich wäre / anſehen / und immer getroſt auf den alten Kayſer loß zehren / jedermann frey und offene Tafel / koſtbahre Equipage, über ihr Vermögen allerhand Schmarotzer und anderes liederliches Geſinde unterhalten / täglich den reichen Mann ſpielen / ihren Mund nichts abbrechen / niemahls auf den alten Mann / oder ſo ſie verheyrathet seyn / an Weib und Kinder gedencken / ſondern luſtig darauf loß zehren / ſo lange ein Pfenning in der Taſche iſt. Solche Leute werden im Rechten denen Raſenden die ihres Verſtandes beraubet ſeyn / gleich gehalten; Daher ſie auch / ſo viel die Adminiſtration ihrer Güter betrifft / Bürgerliche zuläßige Handlungen / als Contracte, Teſtamenta und dergleichen / welches Negotia ſeyn / dadurch ſie ſich andere verbindlich machen / nicht abhandeln können; Im Verbrechen aber werden ſie andern Delinquenten gleich geſtraffet / und können ſich mit ihren Zuſtand nicht entſchuldigen; Es geſchiehet aber ſolche Nicht-Zulaſſung zum Contrahiren alsdann erſt / wann ſie von der Obrigkeit vor prodigos öffentlich erkläret / und ihnen ein Vormund zur Adminiſtration ihrer Güter conſtituiret worden / mit deſſen Zuziehung ſie ſich erſtlich kräfftiglich verpflichten / und auch andere durch Handlung ſich verpflichtet machen können. Wie dann auch das mit ihren Gelde von ihren Curatore erworbene oder gekauffte Gut / und der daraus entſpringende Nutzen ihnen zuſtändig iſt.

Ein merckwürdig Exempel eines ſolchen vollkommenen heilloſen Prodigi haben wir in der Parobol, welche der Heyland an den verlohrnen Sohn vorſtellet / von dem es hieſſe / daß er ſein Gut mit Huren durchgebracht.

Und ein faſt gleiches Exempel eines ſolchen bekehrten Verſchwenders erzehlet Herr Harsdörffer in ſeinen **Schau-Platz Luſt- und Lehr-reicher Geſchichte** mit folgenden Worten:

Ein guter Haus-Vater führte ein mäßiges Leben / und bauete durch die kleine Küche / die er hielte / ein groſſes Hauß; Ich will ſagen / er ſpahrte durch Nüchterkeit ſeinen Kindern ſo viel ihm möglich; Doch dergeſtalt / daß man ihn weder Geitz noch Schinderey nachſagen konnte; Er war gleich der Arbeitſahmen Ameiſe / welche einen guten Vorrath einzutragen pfleget / und auf das Künfftige ſorget. Wie nun ſolches nicht zu ſchänden / ſo könnte man doch von ihm ſagen / daß er in den Reichthum arm geweſen / gegen andern

dern zu erachten / welche in ihrer Armuth reich ſind / ſich begnügen laſſen/ und frölicher zu ſeyn pflegen / als dieſer halb geitzige Mann / welchen ſo wohl ermangelt was er hatte / als was er nicht hatte.

Sein Sohn Epimachus hingegen war eines viel andern Sinnes/ er wolte wohl leben / wohl bekleidet ſeyn / und zerſtreuen / was der Vater zuſammen geſcharret hatte / daß alſo dieſer Sohn der löcherichte Beutel zu ſeines Vaters Reichthums war/ und vor ſeeliger hielte / den Wirthen und Spielleuten zu geben / als von denen Bürgern und Bauren zu nehmen; Der Vater gab ihm zu ſeiner Nothdurfft eine ehrliche Unterhaltung / aber viel zu wenig ein böſes Leben zu führen/weil er zum Uberfluß aller Orten aufgeborget / und ſo viel Schulden gemachet hatte/ ſo viel er Glauben gefunden.

Dieſer ungerahtene Sohn gab ſich für einen Ertz-Feind des Geitzes aus/ und ſonderlich verlachte er ſeinen Vater / daß er ſo hündiſch und ſchinderiſch war; Wann ihm das Gütlein in die Hände kommen ſolte / ſo wolte er adelicher darmit verfahren / wie ſich dann das alte Gold ſehr wohl ſchicket in der jungen Leute Hände.

Einsmahls fand er ſich in einer luſtigen Geſellſchafft/ da er ſeinen kargen Vater zu Spotte folgendes Liedlein hören ließ:

1.

Lachet doch der alten Narren/
Die viel Geld zuſammen ſcharren/
Und ſich niemahls eſſen ſatt/
Ja das Geld in ihren Truhen/
Laſſen ſie viel Jahre ruhen.
Ach! wär ich an ihrer ſtatt/
Wie wolt ich nicht frölich ſeyn/
Bey dem Bier und kühlen Wein.

2.

Ich kan Silber deſtilliren/
Und das alte Gold poliren/
Welches ſchon verroſtet ſcheint.
Ich kan das Metall zerflöſſen/
Von des Geitzes Feſſeln löſen/
Da es ſich zu tod bald weint.
Summa, ich haß falſchen Schein/
Und bin luſtig bey dem Wein.

3.

Es iſt um das Gold geſchehen/
Welches ich noch nie geſehen/
Das mein Vater hat erſpahrt.
Ach! wenn ich es könnte haben/
Wie wolt ich die Gurgel laben/
Mit ſo mancher Speiſen-Art.
Er iſt härter als ein Stein/
Ich trinck dennoch milden Wein.

4.

Hört Herr Wirth/ ihr müſt mir borgen/
Gehet / ſchlafft ohn alle Sorgen/
Borgt ihr nicht/ ſo borg ich doch.
Ihr werd't mich ja nicht beſchähmen/
Und dem ſeinen Mantel nehmen/
Deſſen Vater lebet noch.
Schencket mir nur tapfer ein/
Heut iſt es geſchenckter Wein.

5.

Noah hat uns ſich verbunden/
Da er Moſt und Wein erfunden/

 Und

Und die Fechſer erſt geſetzt.
Wann er jetzt noch könnte trincken/
Wünſcht ich ihm von dieſen Schincken/
Der bis auf das Bein verletzt.
Es iſt meines Vaters Pein/
Wann er hört von theuren Wein.

6.

Er iſt aus der Juden-Stammen/
Bringt den Wucher Zins zuſammen/
Liebt nicht den October-Safft/
Welcher Noah machet ſchlaffen/
Und uns pflegt die Ruh zu ſchaffen/
Durch ſubtiler Geiſter-Krafft/
Wird nur erſt das Gütlein mein/
So vertauſch ichs um den Wein.

Alſo war dieſen Geſellen der Tag zu kurtz / um zu trincken / und die Nacht nicht lang genug / um wieder auszunüchtern. Wie der Geitz eine Wurtzel iſt alles Ubels / alſo iſt gewiß die Trunckenheit ein Stamm der böſe Früchte trägt; Als da ſeynd / Hader / Mord / Unzucht und dergleichen / welche GOtt nicht gefallen / dem Teufel aber / wann er die Menſchen darzu bringen kan / höchſt angenehm ſeyn.

Dieſen des Sohns böſen Leben nun zu ſteuren / ergriff der Vater / nachdem alle Väterliche Ermahnungen nichts helffen wolten / ein ander Mittel; Er ließ nemlich allen denen die ihm geborget hatten / anſagen / daß er nichts vor ſeinen Sohn bezahlen würde / ſie möchten ihn dafür ergreiffen / und ins Gefängniß werffen; Ja er entzoge ihm allen Unterhalt / den er ihm bis hieher noch Wöchentlich gereichet hatte; Alſo / daß der vormahlige Verſchwender Hunger und Kummer leiden / und mit dem verlohrnen Sohn in Elend herumziehen muſte. Als er nun hierauf bußfertig in ſich ſchlug / und ſich vor dem Vater demüthigte / nahm ihn dieſer zwar wieder zu Gnaden an / gab ihm aber zuvor eine dichte Reprimande, unter folgenden Lehr-Gedichte: Ein Fluß / ſagte er / hatte ſich einmahl wider ſeine Quelle erhoben / und deroſelben geſpottet / daß ſie ſo klein wäre / und nicht wie er / viel Fiſche (worunter er die Wirth und Gaſt-Gebers verſtand) ernährte / welche Spott-Reden die Quelle ſo übel empfand / daß ſie ihr Waſſer zurück hielte / und dadurch den Fluß bald trucken machte. Gleich alſo ſprach er / mein Sohn / iſt es mit mir und dir beſchaffen / und habe ich / indem ich dir keine Mittel mehr zu deiner Verſchwendung folgen laſſen / deinen nichtigen Hochmuth dadurch dämpfen / und dich wieder auf den rechten Weg bringen wollen; Welches dann auch der Sohn erkannt / und hernach ein Tugend-haffter Menſch geworden.

Dieſem Exempel wollen wir ein anders / welches zu Neapolis paſſiret iſt / beyfügen:

Als einsmahls ein reicher Schlemmer endlich all ſein Haab und Gut durchgebracht hatte / ließ ihn der Vice-roy ins Gefängniß legen / und mit Waſſer und Brodt ſpeiſen / ſagende / weil er mit dem Leibe geſündiget / ſo ſolte

er auch mit dem Leibe büſſen. Einen andern / welcher gleichfalls groß Geld herdurch gebracht / ließ er mit Ruthen auspeitſchen. Wie nun dieſer dagegen expoſtulirte / es wäre ja ſein eigenes / was er herdurch gebracht hatte. antwortete der Stadthalter / eben darum laß ich dich nur auspeitſchen / dann / wann es mein Geld geweſen wäre / welches du durchgebracht / ſo wolt ich dich gar haben aufhängen laſſen.

Bey dieſer Materia fällt uns nicht uneben bey / der Exceſs, welchen einige groſſe Potentaten in übermäßigen Hoff-Staat / ſonderlich aber in groſſen und koſtbahren Banqueten, begangen haben / und iſt unter ſolchen / wie Happelius in ſeinen Relationibus Curioſis Part. 5. p. 425. erzehlet / in der Ordnung der erſte der König Salomo, welchen nicht unbillig verdacht wird / daß er dem König Hiram 20. Städte gegeben / und alſo ſein Land geſchmälert / da er ihn doch wohl mit Geld hätte vergnügen können. Ferner / daß er ſo viel auf Abgötterey und Götzen-Tempel gewendet. Drittens / daß er eine übermäßige Reuterey gehalten / denn er hatte 40000. Wagen-Pferde / und 12000. Reiſigen / wie im 1. Buch der Könige im 4. Cap. zu leſen; Wiewohl der Jeſuite Lorinus die Summa auf 57600. erhöhet. Was muß es nun Jährlich ſo viel Pferde zu unterhaltē gekoſtet haben? Jngleichen / da er eine ſo übermäßige Zahl Frauenzim̃er unterhalten. Er hatte 700. Königinnen / und 300. Beyſchläfferinnen / welche auch des Jahrs über ihren Staat Königlich zu führen / viel werden erfordert haben.

Dieſe Weiber haben ferner Cammer-Mägde gehabt. Wir wollen einer jeden Königin nur 6. und denen übrigen 300. Beyſchläfferinnen jeder 2. Mägde zulaſſen / welches der allerſchlechteſte Staat bey ſo hohen Ehren iſt / ſo wird dieſes Frauenzimmers in allen 5400. Perſohnen geweſen ſeyn. Behüte GOtt / was vor eine Schaar Weiber. Nun rechne ein erfahrner Staats-Mann aus / was ſo viel leckerhafftige Weiber täglich an Banqueten, Spiel-Geldern / Verehrungen / Weiblichen Schmuck / Gold / Edelgeſtein und dergleichen werden erfordert haben.

Der König Tiridates, als er ſich zu Rom wie ein Gaſt aufgehalten / hat alle Tage 20000. Thaler verzehret / die ihm der Kayſer Nero reichen laſſen / und dieſes hat 9. Monath laug gewähret / alſo / daß die Summa auf 5. Millionen, und 400000. Silber-Kronen gelauffen. Caligula der Kayſer / führete ſo einen verſchwenderiſchen Staat / daß er in einen Jahe 671. Tonnen Goldes durchbrachte; Er hatte regieret 3. Jahr 10. Monath und 18. Tage / in welcher Zeit er faſt 73. Millionen Goldes verſchwendet. Heliogabalus war ein ſolcher Verſchwender / daß er ein Kleid mehr nicht als einmahl angeleget / wenn es gleich noch ſo köſt-

köſtlich geweſen wäre; In den Leuchten breñete er den allerköſtlichſten Balſam / die Teiche füllete er mit Roſen-Waſſer an / auf ſeine Schuhe ließ er Edelgeſteine hefften / welche von den vornehmſten Meiſtern auf das künſtlichſte zubereitet waren; Sein geringſtes Kleid war gülden Stück und Sammet; Seine ſchlechteſte Mahlzeit kam geringer nicht als 3000. Ducaten. Er ließ auch einmahl 6000. Strauß-Köpfe auffſetzen / daß die Gäſte nur das Gehirn genieſſen ſolten. Bey einem Luſt-Spiel hatte er ein Schiff-Gefechte in einen See mit Wein angefüllet fürgeſtellet. Wenn er bey dem Waſſer war / hat er kein Fiſch gegeſſen / war er aber vom Meer entfernet / hat er gantze Tafeln mit vielerley Fiſchen angefüllet. Mit Murenen und Hechts-Lebern hat er vielmahls die Bauren ſpeiſen laſſen. Die Zimmer und Schau-Bühnen wurden mit gefeileten Golde beſtreuet / daß man ſanffte darauf gehen möchte; Seine Nacht-Töpfe waren von dem feineſten Golde verfertiget / und weil ihm ein Wahrſager berichtet hatte / daß er eines gewaltſahmen Todes ſterben würde / ließ er Seidene Stricke machen / ſich auf den Nothfall damit zu erhencken. Er hatte auch güldene Meſſer / ſich damit zu erſtechen / und einen hohen Thurm mit vielen Golde und Diamanten ausgezieret / von welchen er ſich in der äuſſerſten Noth herabſtürtzen wolte. Nero der Kayſer / hat innerhalb 14. Jahren 505. Millionen, eine Million zu 10. Tonnen Goldes / eine Tonne zu 100000. Thalern gerechnet / durchgebracht.

Als Bonifacius der Thuſcier Hertzog ſeiner Braut der Beatrix Conradi des II. Tochter entgegen ritte / hat er unter andern Pracht die Pferde mit Silbern Huff-Schlag belegen laſſen. Amurath, der erſte Türckiſche Sultan, hat bey 40000. Hunde gehalten / deren jeder mit einen güldenen oder ſilbernen Halsbande gezieret geweſen. Ein Graff in Cipern hielte derſelben auch in 500. und ordnete einem jeden Paar einen eigenen Knecht zu / der ſie warten und baden muſte. Barnabas, Vice-Graff zu Mayland / theilete etliche 1000. Jagd-Hunde auf die Dörffer aus / und ſetzte darüber gewiſſe Hundes-Vögte mit höchſter Beſchwerung der Unterthanen. So einer war / welcher ſeine Hunde nicht wohl verſorget hatte / wurde er mit groſſer Straffe angeſehen. Alphonſum, den König in Aragonien, haben die Hunde und Vögel / die er zur Jagd hielte / alle Jahr über 100. Pfund Gold gekoſtet. Galeacius Sfortia hat Jährlich auf die Jägerey 160000. Ducaten angewendet. An dieſen Gebrechen lag auch kranck König Heinrich der II. in Franckreich / welcher über die Speiſen ſo er auf die Jägerey gewendet / alle Jahr mehr als 100000. Cronen mit den kleinen Lyoniſchen Hündelein verlohren / welche er zu ſeiner Luſt gehalten

ten und erziehen laſſen. Theophylactus, Patriarch zu Conſtantinopel, hat ſeinen Pferden / derer er über 2000. gehalten / nicht Heu und Haber / ſondern koſtbahre Früchte / kleine Roſinen / mit köſtlicher Würtze und Wein gemenget und angefeuchtet / an ſtatt des Futters fürgegeben. Daß ich geſchweige des Blumen-Narren / welcher im Jahr 1623. zu Amſterdam in Holland eine Tulpe mit 1000. Gülden bezahlet.

Achmet, ein Sarazeniſcher Land-Hauptmann in Egypten / führete einen überaus prächtigen Staat: Er hatte täglich 7000. Diener und auch ſo viel Sattel-Pferde / 8000. Maul-Eſel und Cameel / wie auch 300 Pferde ſo zum Kriege dieneten. Seiner Küche waren alle Tage 1000. Ducaten gewidmet / und ſeine andere Ausgaben ſo groß daß ſie faſt unglaublich. Wie er ein Verſchwender des Geldes geweſen / alſo hat er auch das Menſchen Blut nicht verſchonet / maſſen er 10000. Menſchen hinrichten laſſen.

Wilhelm, der Elienſer Biſchoff und Cantzler in Engelland führete ſo viel Volck / Pferde / Hunde und Vögel bey ſich / daß / wann er ein Bißthum oder Cloſter beſuchte / und über Nacht da bliebe / ſo viel verzehret wurde / daß ſolcher Ort ſich des Schadens in dreyen Jahren nicht wieder erholen kunte. Kayſer Otto der Erſte hatte einen ſolchen ſtarcken Hof / daß er Wöchentlich zur Speiſe gebrauchte 1000. Schweine 1000. Scheffel Getreyde / 8. Fuder Wein / 10. Wagen Bier / ohne Zugemüſe / Fiſche / Eyer / Wildpret / Butter / Schmaltz / Speck und Käſe. Im Jahr 1576. den 2. Sept. hat Stephan Batori, König in Pohlen / zu Marien-Werder in Preuſſen übernachtet / und eine eintzige Mahlzeit allda gehalten / auf welcher er mit den Seinigen verzehret 28. Ochſen / 29. Schaafe / 5. Schock Hüner / 3. Schock Gänſe / 2. Tonnen Saltz / 10. Seiten Speck / 1. Tonne Butter / anderthalb Laſt Mehl / 18. Laſt Haber / 8. Ohmen Ungariſchen Weins und Muſcat / 80. Tonnen Bier / ohne Gewürtz und andere Sachen.

Vitellius, der Römiſche Kayſer / hatte eine Schüſſel gewaltiger Gröſſe verfertigen laſſen / in welcher er die Lebern der theurſten Meer-Fiſche / das Gehirne der Pfauen und Phaſanen / die Zungen ſeltzamer und koſtbahrer Vögel / und die Milch von den Murenen auftragen laſſen. Dieſes eintzige Eſſen hat 250000. Thaler gekoſtet. Claudius Æſopus, ein Mann nicht Fürſtlichen Standes / ſondern ein bloſſer Kunſt-Spieler / hat ſeinen Gäſten ein eintzig Eſſen aufgeſetzet / welches 1500. Thaler gekoſtet / den es war von lauter rahren Vögeln bereitet / welche entweder ihres Geſangs wegen / oder weil ſie menſchliche Stimmen nachahmen kunten / ſehr theur waren. Der Kayſer Lucius Verus hat nach Endigung des Parthiſchen Krie-

ges zu Rom ein Gaſt-Mahl auf 12. Perſonen angeſtellet/ welches mehr als 150000. Gold-Gülden geſtanden. Einen jedweden Gaſte iſt ein Diener zugeordnet und verehret worden/ der auf ihm gewartet. Was vor Thiere aufgetragen worden die hat man lebendig herzugebracht/ und denen Gäſten geſchencket. Aus keinen Gefäß hat man mehr als einmahl getruncken/ ſondern zu jedweden Trunck einen neuen koſtbahren Pocal herfür gebracht/ welche man auch denen Gäſten überlaſſen. Es ſind ſo vielerley Wein aufgeſetzet worden/ als Arten der Speiſe geweſen. Als man Abſchied genommen/ iſt jedweden Gaſte einen ſilbernen Wagen præſentiret worden/ auf welchen er nach Hauſe gefahren und ſolchen hernach behalten. In Italien hat man dergleichen Pracht auch geſehen.

Zu Venedig hat ein Edelmann hundert vornehme Herren alſo tractiret daß die Speiſung die gantze Nacht durchgewehret und unter andern 1000. Schüſſeln mit ſehr delicater Fiſch-Milch angefüllet ſind aufgetragen worden/ woraus die übrige Pracht genugſam zu ſehen. Als Muleaſſes, der König von Tunis, im Jahr 1548. in Europa als ein Exulant herum gezogen/ hat er ſich ein Pfau auf die Tafel bringen laſſen/ deſſen Zurichtung hundert Gold-Gülden gekoſtet. Hat nun dieſer als ein Vertriebner ſo koſtbahr gelebet/ was mag er wohl bey guten Zuſtande aufgewendet haben. Philippus Maria, Hertzog zu Mayland/ hielte einſtens ein Banquet, bey welcher lauter höltzerne Teller gebrauchet/ bey jedweden Gericht verändert und hinweggeworffen worden; Dieſe Teller alleine haben eine Summa von etlich 100. Cronen ausgetragen. Petrus Riarius, war Pabſt Sixti des Vierten Huren-Sohn/ und ein Franciſcaner Münch/ hernach aber von ſeinen Vater zur Cardinals-Würde erhoben worden; Dieſer Geſell hat der Hertzogin Eleonora von Aragonien/ da ſie als Braut nach Ferrara gereiſet/ im Durchzuge zu Rom ein Banquet zu Ehren angeſtellet/ welches 20000. Gold-Gülden gekoſtet; Die Tractamenten waren überaus koſtbahr und unzählig/ unter währender Mahlzeit wurden viele Comœdien geſpielet; So offt als neue Speiſen aufgetragen wurden/ muſten die Auffwärter ſich anders ankleiden/ was abgehaben wurde iſt auf die Straſſen geworffen/ und von dem Volck hinweggetragen worden. Im Jahr 1582. lieſſe der Türckiſche Kayſer Aumurath ſeinen Sohn Mahometh im 15. Jahr ſeines Alters beſchneiden/ da wurde das gemeine Volck geſpeiſet/ und gingen jede Mahlzeit 5000. Hämmel/ 7000. Schüſſeln mit Reiß/ 400. Ochſen/ darunter 40. gantz gebraten. Die Vor-Haut wurde in einer güldenen Schüſſel/ neben dem Schermeſſer blutig der Sultanin, ſeiner Mutter/ vorgetragen/ davor bekam der Barbierer 8000. Ducaten zum Tranck-Gelde.

Nicht zu beſchreiben iſt die verſchwenderiſche Pracht / welche der übermüthige und ſtoltze Hertzog Carl von Burgund bey ſeinen Banqueten gebrauchet. Da er im Jahr 1473. gen Trier auf dem Reichs-Tage kam/ hatte er 5000. wohlgeputzter Reuter bey ſich / er ſelbſt hatte ein gülden Stücke an / mit Perlen und Edelgeſteinen beſetzt / welches auf 200000. Gold-Gülden geſchätzet wurde. Als er dem Kayſer in das Cloſter zu St. Maximi zu Gaſte gebehten / war es allenthalben mit güldenen Stücken und köſtlichen Tapezereyen / mit Sammet / Seiden / Gold / Silber / Perlen / Edelgeſteinen alſo geſchmücket und gezieret / daß jedermann ſich darüber verwundern muſte. Alle Gefäſſe / ſo zum Eſſen und Trincken gebrauchet worden / waren ſilber und gülden / immer eines gröſſer / ſchöner und anders geſtalt als das andere mit Perlen und Edelgeſteinen gezieret. Zum erſten mahl ſetzte man 14. köſtliche Gerichte auf / zum andern mahl 12 / zum dritten mahl 10 / zum vierten 30. güldene Schüſſeln mit Gewürtz / Zucker und allerley Confect. Dieſer Schüſſeln eine wurde die Gröſte auf 600. Gülden geſchätzet. Vor den Trachten gingen 16. Grafen in güldenen Stück bekleidet / 10 Trompeter 4. Pfeiffer zwey Heer-Paucker; Der Diener und Aufwärter waren 600 / mehrentheils edele auf das prächtigſte angeputzet / und über dieſen waren noch 200. Trabanten zu ſehen.

Noch viel gröſſere Pracht hat er getrieben als er Anno 1468. mit der Königin Margareten aus Engelland zu Brück in Flandern Beylager gehalten / der Saal war mit güldenen Tüchern behänget / er und die Braut hatten güldene Stücke an. Auf den Tiſchen ſtunden 30. köſtliche Schiffe / gemacht mit Menſchen und Segeln / die mit Gebratens waren geladen / und ein jegliches hatte vier Böden / darinne waren Zugemüſe / zwiſchen jedem Schiffe ein Zelt / darunter ſtunden Paſteten. Es kam ein Pferd für dem Tiſch / bereitet wie ein Einhorn / darauf ſaß ein Knabe / in Geſtalt eines Bären / darnach kam ein Löwe / darinnen waren vier Sänger. Den andern Abend ſpielte man Comœdien. Den dritten Abend hatte man einen groſſen Thurm / in deſſen Fenſtern lagen ſechs Bären / die blieſen mit Trompeten. Darnach kahmen 12. Geiß-Böcke und Wölffe die pfiffen und flöteten. Nach dieſen gingen 4. Eſel. Hierauf kahmen viele Affen / einer pfiff / die andern tantzeten um dem Thurm herum. Es ſtunden auch auf den Tiſchen 48. ſeidene Zelte mit des Hertzogen Wapen unter etlichen waren Paſteten und mancherley Delicateſſen. Ferner kahm ein Wallfiſch / 18. Schuh lang und 16. Schuh hoch / indeme gingen 40. Mann / und da er für die Königin kam lieffen aus ſeinen Rachen 12. wilde Männer / die ſprungen und hüpffeten / und jagte einer dem an-

andern wieder in des Fiſches Mund und Bauch. Dieſes prächtige Beylager währete 8. Tage lang/ und muſte man taglich darzu haben 800. ſilberne Blatten/ 16. Ochſen/ 10. Schweine/ 600. Pfund Speck/ 100. Pfund Ochſen-Marck/ 250. Hämmel/ 250. junge Lämmer/ 250. junge Färcklein/ 1000. Haaſen/ 800. Kaninichen/ 300. Soalen/ iſt eine Art Vögel/ 200. Phaſanen/ 200. Waſſer-Vögel/ 800. Rebhüner/ 400. Tauben/ 200. Schwaanen/ 100. Pfauen/ 400. Hüner/ 1000. junge Hüner/ 500. Capaunen. Dieſes Beylager iſt mehr als eine Fürſtliche Pracht geweſen/ und billig unter die groſſen Verſchwendungen zu ziehen. Wir lernen nur hiebey daß alle Vergeuderer dermahleins ihres übel angewendeten Vermögens halber eine ſchwere Rechenſchafft vor GOtt werden ablegen müſſen/ denn es wird mit einem jedweden unfehlbar heiſſen: **Wie höre ich das von dir/ du Verſchwender/ thue Rechnung von deinem Haushalten/ du kanſt hinfort nicht mehr Haushalter ſeyn.** Ey/ wie manchen wird alsdann der Kopf warm werden der ſichs hier niemahls eingebildet. Wie nun der fromme GOtt es wohl leyden kan/ daß man ſich von den zugeworffenen Gütern einen frölichen Muth mache/ alſo ſolle auch hingegen ein jeglicher für Augen haben die Wort Salomonis: **Der Gerechte brauchet ſeines Guts zum Leben/ aber der Gottloſe brauchet ſeines Einkommens zu Sünde.**

Veſta, war bey denen Heyden die Göttin der Erden/ oder die Erde ſelbſt/ wie wir unter dem Worte **Erde** ausführlich gewieſen haben. Es wurde auch das Feur unter ihren Nahmen verehret/ und zwar nur das ſubtile und reinere/ dann das grobe Küchen- und Schmiede-Feur/ hatte den Vulcanum zum Vorſteher/ es wurden aber die zwey Elementa in der Veſta zuſammen gefüget/ weil das Feur beydes in und von der Erden gezeuget worden. Der Veſtæ Tempel war rund/ die Runde des Erd-Bodens dadurch anzudeuten. Den 9. Junii wurde jährlich das uralte Feſt der Veſtæ zu Rom gefeyret/ an welchen die Veſtaliſchen Jungfrauen von ihren Opffer-Kuchen allenthalben ausſandten/ und wurden nicht allein die Mühlen an dieſem Feſte mit Blumen behangen/ ſondern auch die Eſel ſelbſt wurden alſo gezieret/ und mit Brodt um den Hals in der Stadt herum geführet; Auch wurde dieſen Tag dem Jovi Piſtori dem Becker-Gott geopffert; Wovon weitläufftig handelt Ovidius lib. 6. Faſt. Rom. & Dempſter. Antiq. Rom. l. 4. p. 618. Von denen Veſtaliſchen Jungfrauen (deren die vornehmſte Veſtalis Maxima geheiſſen) welchen die Bewahrung des heiligen Feurs bey denen Heydniſchen Römern an-

anbefohlen war/ und die einer ſo groſ-ſen Keuſchheit ſich befleiſſen muſten/ daß/ ſo bald als eine unter ihnen in Unzucht begriffen worden/ ſie alſofort lebendig begraben worden. Vid. Lipſium in ſeinen beſondern Tractat den er von Veſtalibus geſchrieben.

Vielfraß vide Freſſen.

**Violen/** Violæ, Fr. *Violettes*; bleue Violen ſeynd bekannte Blümlein/ die zur Auszierung der Speiſen gebrauchet/ und auch der Geſundheit halber auf unterſchiedliche Weiſe genützet werden/ indem ſie laxiren/ das Hertz ſtärcken/der Bruſt dienē/gut vor die Febriliſche Hitze und das Haupt-Wehe ſeyn. Man machet unterandern daraus ein gutes Violen-Conſerv, und zwar folgender geſtalt: Pflücket die Zaſern heraus und nehmet nur die bloſſen Blumen/ zermalmet ſelbige in einem ſteinern oder Marmorn Mörſel/ ſo lange bis alles ſo klein daß man kein gantzes Blätlein mehr darunter mercken kan. Indem man ſelbige zermalmet/ ſo thut Zucker in die Pfanne/ und laſſet ſelbigen einmahl aufquellen/ 4. Pfund auf einmahl hierzu/ iſt das allermeiſte Gewicht/ das wenigſte aber 1. Pfund. Man könte noch wol weniger nehmen es würde aber viel davon verlohren gehen/ dieweil ſich auch der Zucker an die Pfanne ſetzet. Zu 4. Pfund Zucker gieſſet 1. Nöſſel Waſſer/ ihn zu ſchmeltzen/ hiemit befeuchtet ihr ſelbigen überall. Nach dieſem ſetzet die Pfanne auf ein halb angeglimmetes Feuer/ damit der Zucker allmählich ſchmeltze. Wann er nun aufquillt/ ſo ſcheumet ihn mit einem höltzern Löffel ab/ und rühret ihn offtmahls um/daß er überall gleich gahr werde. Ihr müſt aber das Feuer unter der Pfanne mehr vor/ als hinterwerts legen/ damit man denjenigen Schaum/ welcher im Sieden aufkommt/ und hinten nach der Pfannen gehet/ deſto leichter abnehmen könne. Nachdem ihr ihn nun gnugſam geſchäumet habt/ſo ſcharret das Feuer alles mitten unter die Pfanne. Wollet ihr dann wiſſen/ ob euer Zucker ſo viel geſotten habe/ daß er eine Conſerve machen könne/ ſo erkennet ihr dieſes auf dreyerley Weiſe. Erſtlich: Wann ihr/ nachdem der Zucker wohl umgerühret/ und durcheinander gemenget worden/ den Löffel aufziehet/ und ſehet/ daß wenig davon tröpfflet/ auch indem ihr ihn hinter euch ſchwenget/ gleichſam fliehende Flachs-Faden davon ſehet. Die andere Art iſt: Wann ihr nach wohlumgerührten Zucker den Löffel aufziehet/ und die letzten Tropffen ſich krümmen/ gleich einem Schwäntzlein. Die dritte: Wann ihr/ indem ihr ihn wohlgeſotten/ und zur Dicke gebracht habet/ ihn nicht mehr in der Mitten allein/ſondern auch auf allen Seiten langſam aufbroddeln ſehet.

Nach dieſem nehmet ihr ihn vom Feuer/ und laſſet die gröſte Hitze davon

abgehen; Alsdann nehmet die zermalmete Violen/ leget ſie auf einem Hauffen an eine Seite der Pfannen/ und drücket ſolche allmählig mit dem höltzern Löffel unter; Darnach rühret alles in der Pfannen durcheinander/ und gieſſet es mit dem Löffel ſo geſchwind als ihr könnt/ bis ſich die Hitze geleget/ welches man daran erkennet/ wann es nicht mehr aufproddelt/ und alſo ſeine Stille hat/ alsdann iſt alle Feuchtigkeit der Violen ſchon zertheilet. Der Zuſatz von den Violen/ welche man zu 4. Pfund Zucker thut/ iſt ungefehr ſo groß/ als eine Kinder-Fauſt von 10. Jahren/ oder ein Paar kleiner Ballen. Wann nun die gröſte Hitze in der Pfannen vorbey/ ſo füllet ihr ſolche Conſerve mit einem ſilbern Löffel/ in die/ aus Papier gemachte Pfannen/ daß ihr ſie hernach in Kuchen oder Biſcuiten zerſchneiden könnet. Ihr müſſet aber allezeit das oberſte/ welches als ein kleines Eis ſeyn wird/ mit einem ſibern Löffel abnehmen/ und es auf ein trockenes Papier gieſſen/ alsdann wird es eines Reichsthalers Form præſentiren; Oder aber ihr möget dieſe Conſerve auf den Rücken eures höltzern Löffels nehmen/ und ſolche hierauf in Form der Macarons oder Waltzen zerſchneiden; Es muß aber der Zucker zuvor faſt gantz kalt ſeyn/ ſonſten möchte er vom Löffel lauffen; oder aber wolt ihr ſolche Striche ſchneiden als die gantze Pfanne breit oder lang iſt/ ſo müſſet ihr daſſelbe nur an einer/ und nicht an allen Seiten thun/ dann ſonſt würde die Conſerve allzukalt werden/ und das meiſte an der Pfanne beſitzen bleiben.

Damit ihr nun dieſe Conſerve gäntzlich bis auf das letzte Krümlein aus der Pfannen bringen möget/ ſo gieſſet 3. oder 4. Tropffen Waſſer an die Ecken der Conſerve, und haltet einwenig Feuer an allen Seiten derſelben herum/ und wann ſie nach der Hand beginnet warm zu werden/ ſo machet die Conſerve loß/ und ſchiebet ſie mit dem Löffel auf einem Hauffen/ ſchneidet hernach Macarons davon/ gleich wie von dem erſt Gefüllten. Dieſe letzte Conſerve aber wird der erſten an Farbe nicht gleichen/ dieweil das Unreine des Zuckers ſich an die Pfanne ſetzet. Auch alle Farbe/ wann man ſie zwey mahl zum Feuer thut/ viel an ihrer Schönheit verliehret. Ihr müſſet nicht vergeſſen/ eure Biſcuiten in der Papier Pfanne zu ſchneiden/ ehe die Conſerve gäntzlich erkaltet/ ſonſten würden ſie zerbrechen. Ihr müſſet ſie auch von dem Papier nehmen/ dieweil ſie noch warm ſind/ ſo ihr ſie gantz behalten wollet. Im Fall ſie aber ſchon kalt ſeyn/ daß ſie nicht abgehen wollen/ ſo nehmet ein warmes Bret/ und leget die Papier darauf/ alsdann werden ſie ſich alſobald feuchten/ und leichtlich abgehen.

### Violen Syrup zu machen.

Hierzu ſind zweyerley Arten/ die eine

eine iſt/ indem man ein Pfund Violen in einem ſteinern Mörſel zermalmet/ eben als wann man eine Conſerve machen wolle/ und ſelbige in ein feſtes Leinwand/ ſo die Preſſe aushalten kan/ ſchüttet. Hieraus drucket allen Violen-Safft/ welcher wohl ein Viertel Pfund ſchwer ſeyn wird/ ſo fern die Violen friſch geweſen. Unterdeß daß man ſie ſtöſſet und drucket/ ſo ſiedet ihr ein Pfund ſchönen Zucker ſo dick als eine Conſerve, deſſen Gahr-ſeyn ihr an offt beſagten Zeichen erkennet. Wenn nun dieſer genug geſotten hat/ ſo thut ihn vom Feuer/ und laſſet ihn ſo lange ſtehen bis er nicht mehr proddelt. Hernach gieſſet dieſen Violen-Safft allgemach in den Zucker/ und rühret ihn mit einem höltzern Löffel fleißig um. Wann er ein wenig erkaltet iſt/ ſo gieſſet ihn in gläſerne Flaſchen/ und vermachet ſelbige mit Korck oder Pantoffel-Holtz ſehr wohl/ hierüber klebet annoch weiches Wachs.

Die andere Art iſt: Wann man die Blumen wohl zerrieben hat/ ſo thut man ſie in ein Haaren Tuch und gieß geſchmoltzenen Zucker/ der noch keiner Conſerven Dicke hat/ darüber/ ſolches thut ihr offtmahls; Indem man nun den Zucker alſo auffgieſſet/ ſo ſtehet ein ander dabey/ der mit einem höltzernen Löffel die Blumen zermalmet/ damit der Safft heraus kommt. Solchen fänget man in ein wohl glaſürtes Geſchirr auf/ und wann alles durchgelauffen/ ſo thut man das Haarne Tuch in eine Preſſe/ damit nichts verlohren gehe. Wann nun alles wohl erkaltet iſt/ ſo bewahret dieſen Syrup in gläſernen Flaſchen. Und damit hiervon gantz nichts umkomme/ ſo trucknet man die ausgepreſte Violen-Blätter in einer warmen Stuben/ ſo giebet es ein angenehmes Eſſen. Man machet auch einen trefflichen ſchönen Violen-Safft/ wann man den Candis-Syrup auf die Blätter gieſſet/ und damit ſtehen läſſet. Dieſes kan man auch mit dem Fleiſch-Farben Roſen-Blätter/ Kirſch-Blüte und vielen andern practiſiren.

Viſcera heiſſet alles was im Leibe enthalten/ als **Gedärm/ Leber/ Nieren/ Magen/ Miltz**/ dieſe alle werden zuſammen unter dieſem Worte begriffen.

Viſceratio heiſſet bey denen alten Römern/ **das Austheilen rohen Fleiſches**/ nach gehaltener Leich-Begängniß eines Verſtorbenen/ da man denen/ die den todten Cörper begleitet/ und alſo die letztere Ehre angethan hatten/ rohes Rind- oder Schaafs-Fleiſch austheilte/ oder ſo die Erben vermögende Leute waren/ eine gantze ordentliche Mahlzeit ausrichtete.

Viſiren/ Fr. *Jauger* heiſt die Wein oder Bier-Fäſſer/ oder auch andere länglicht oder Cylinder runde/ item gevierde Gefäſſe oder Käſten/ in welchen Liquides oder flüßige Sachen/ als Getränck/ Oehl/ Waſſer und

und dergleichen / verwahret werden / item gantz groſſe Cörper / als Schiffe und Prahmen ꝛc. jene mit der Viſier-Ruthen / dieſe mit dem Maaß-Staabe / Fuß und Ellen-Maaß ausmeſſen / und ihren Cörperlichen Inhalt und Capacität dadurch erforſchen; Weil es aber hierunter auf eine accurate Viſir-Ruthe / ſonderlich bey denen Wein- und Bier-Fäſſern ankommt / und ſolche die Kauff-Leute in ihren Kellern und Pack-Räumen bey dergleichen flüßigen Waaren ſehr offt gebrauchen / vornehmlich / wann ſie die differenten Futailles oder Gefäß-Formen / ihren Gehalt nach / genau unterſcheiden wollen; Als wollen wir allhier die Zubereitung ſolcher Viſier-Ruthen / wie ſelbige der weyland berühmte Sächſiſche Kunſt-Kämmerer und Mathematicus, Tobias Beutel, in ſeiner Arithmetica beſchrieben / kürtzlich vor Augen ſtellen / und zwar erſt / **die auf länglicht runde oder *Cylindri*ſche Gefäſſe gerichtete *Viſier*-Ruthe** / welche durch Auszíehung der Quadrat-Wurtzel folgendergeſtalt zubereitet wird:

Nimm ein recht geviertes Gefäß oder Kaſten / der wohl zugerichtet / gehobelt / und fein gleich und dichte aneinander gefüget iſt / daß er Waſſer halten kan; in ſolchen Kaſten gieß mit einer Viſier-Kañe einen Eymer / das iſt / 54. Leipziger Viſier-Kannen Waſſer; Hierauf nimm ein Stäblein / Elle oder andere Maaß / theile es in etliche gerade Theile / als z. E. ich ſetze in 10. Theil / da jeder Theil einen Daumen gelte / und jeden Theil oder Daumen theile wieder in 10. Theil / mit ſolchen Maaß muß die Tieffe des Waſſers / die ſey hier z. E. 12. Daumen / miſſe auch die Länge des Kaſtens / die ſey 18 / imgleichen die Breite / die ſey z. E. 16. Daumen; Dieſe Tieffe 12 / die Länge 18 / und die Breite 16 / multiplicire ineinander / ſo kommt der Cubiſche Inhalt des Waſſers in dem Kaſten / nemlich 3456. Cubiſche Daumen.

Weil dieſes nun ein geviertes Gefäß / und aber die Viſier-Ruhte auf Cylindriſche Faß gemacht werden ſoll / ſo verwandele dieſen Cubiſchen *Inhalt* des gevierten Gefäſſes in einen *Cylinder* / an ſolchen laß dem Diameter des Bodens ſo viel Daumen deines Maaß-Stabs lang ſeyn / als dir beliebet; als ich will ſetzen / er ſoll 14. Daumen gelten / ſo ſpreche ich nach der Regul des Archimedis, 7. Daumen Diametri geben 12. Circumferentz was 14. Daumen / Facit 44. Circumferentz / den Diameter 14. mit $\frac{1}{4}$ Circumferentz / nemlich mit 11. multipliciret / giebt den ſuperficial Inhalt des Bodens an Cylinder / nemlich 154. Quadrat-Daumen; mit dieſen 154. Quadrat-Daumen dividire obgemeldten Cubiſchen Inhalt der 3456. Cubiſchen Daumen / ſo kommt / wann man Nullen daran ſetzet / und nach der Decimal-Rechnung dividiret / $22\frac{441}{1000}$ Daumen vor die Länge des Cylinders.

Hierdurch ſeynd alſo die 3456. Cubiſche Daumen in einen Cylinder verwandelt/ maaſſen der Cylinder/ wann er dieſe Länge $22\frac{441}{1000}$ Daumen/ und am Diameter des Bodens 14 Daumen hat/ bey nahe ſo viel in ſich halten wird; ſeynd alſo dieſe $22\frac{441}{1000}$ Daumen/ die lange Maaß eines Eymers. Weil aber die Viſier-Ruthen auf eintzele Kannen ſollen zubereitet werden/ ſo muß man dieſe $22\frac{441}{1000}$ Daumen durch 54. als die Zahl der Kannen eines Eymers dividiren/ kommt $0\frac{415}{1000}$ Daumen/ vor die lange Maaß einer Viſier-Kanne/ die man mit dem Circkel von gebrauchten Maaß-Stab abnimmt/ und zur langen Maaß auf den Viſier-Stab gebrauchet.

Die Viſier-Ruhte nun vollends hieraus zubereiten/ ſo kan man zuvor beym Tiſchler darzu einen langen viereckigten Stab von harten Holtz/ ungefehr eines Fingers dick/ und drittehalb/ oder 3. Ellen lang/ machen/ ſolchen in 2. oder 3. Theile zertheilen/ und ſolche Theile durch meßinge oder bleycherne Hälſen/ um der Bequemligkeit willen/ aus einander zu nehmen/ und bey ſich zu tragen/ an einander fügen laſſen.

Auf dieſen Stab wird auf der einen Seite von unten an/ bis zu Ende deſſelben/ erſt die lange Maaß nacheinander aufgetragen/ welche vermöge unſerer allhier gebrauchten Rechnung $0\frac{415}{1000}$ Daumen geweſen/ und können dieſe lange Maaß auf dem Stab/ wo nicht in 10/ doch jede zum wenigſten wieder in 5. Theile getheilet werden.

Nun iſt noch übrig/ daß auf einer Seiten des Stabs/ auch die Quadrat-Maaß getragen werde/ darzu muß man ſich nun eine ſonderliche Scalam oder Quadrat-Maaß Stab aus dem genommenen Diametro der 14. Daumen bereiten; Welches alſo geſchicht: Man theilet die 14. Daumen in 10. gleiche Theile/ auf einen glatten Bret/ Pargament oder ſtarcken Papier/ und läſſet jeden Theil 100. gleiche Theile gelten; Daran theilet man unten einen ſolchen zehenden Theil wieder in 10. Theil/ und mit einer Zwerg-Linie noch einmahl/ ſo iſt die Scala oder Quadrat-Maaß-Stab zubereitet/ deſſen gantze Länge trage auf die Seite des Viſier-Stabes/ ſo offt du kanſt; Hernach nimm eine Tabellam vor dich/ in welcher die Quadrat-Wurtzel bis auf etliche hundertmahl nach einander ausgezogen iſt/ trage aus dem Quadrat-Maaß-Stab erſt die Wurtzel aus $\frac{1}{10}$. und allen folgenden Zahlen/ zum wenigſten dreymahl ausgezogen/ nach einander in ihrer Ordnung auf/ ſo lang der Viſier-Stab zureichet/ ſo iſt alsdann eine Cylindriſche Viſier-Ruthe verfertiget. Deren ihr Gebrauch iſt als folget: Man miſſet mit dem langen Maaß beyder Böden Höhe/ bis an das innere der Faß-Täuben/ addiret ſolche beyden Höhen zuſammen/ das kommende medirt oder halbirt/ hierzu des Faſſes Tieffe/ in der

Mitten zum Spund hinein genommen / addirt, was kommt / wieder halbirt, und hernach beſehen / wieviel man lange Maaß bekommen / dieſe lange Maaß am Viſier-Stab beſehen/und an der andern Seiten nachgeſuchet/ wieviel ſolche gleich-überſtehende Quadrat-Maaß anweiſen / ſolche Quadrat-Maaſſen werden gemercket und behalten.

Ferner miſſet man des Faſſes Länge/ bis an die Zargen und Böden / welche von ſolcher Länge müſſen abgezogen werden / und multipliciret alsdann ſolche Länge / beſtehend in der langen Maaß mit obigen Quadrat-Maaſſen/ ſo kommt des gantzen Faſſes Innhalt an Kannen.

Eine Cubiſche Viſier-Ruthe wird durch Ausziehung und Gebrauch der Cubic-Wurtzel verfertiget / und zwar folgender geſtalt: Wann vorhergehende Cylindriſche Ruthe verfertiget worden / ſo viſirt oder eicht man ein wohlproportionirt Faß damit richtig ab/ und mercket ſeinen Innhalt; Hierauf ſtöſt man die erſt-gemeldte Viſier-Ruthe oben zum Spund des Faſſes/ auf beyden Seiten ſchieff hinein / bis zum unterſten Ende eines jeden Bodens / beſiehet wieviel ſolche ſchieffe Meſſung am Viſier-Stab / bis zu jedem Boden lange Maaß halte / ſolche beyde addirt, halbirt, und das Medium oder Mittel behalten.

Dieſes behaltene Medium der ſchieffen Tieffe / mit derjenigen Cylindriſchen Tieffe einer Kanne / welche zuvor gefunden worden / (und bey vorgehender Cylindriſchen Ruthe $\frac{415}{1000}$. geweſen) multipliciret / was kommt/ cubice multipliciret / dieſe Cubic-Zahl durch die Zahl der Kannen / welche ich Eingangs dieſer Ruthen zu ſuchen angezeiget / dividirt, aus dem Product die Cubic-Wurtzel extrahiret/ bringt die Länge der Cubic-Maaß auf Kannen / welche Länge man / wie viel dieſelbe Daumen und Theile eines Daumens ſey / mit dem Circkel auf dem allererſt-gebrauchten Maaß-Stab bey der Cylindriſchen Ruthen abnimmt / und ſo offt auf einer Seite an der Viſier-Ruthe aufträgt / als es möglich iſt.

Hernach nimmt man dieſe Länge noch beſonders / thut ſolche auch erſtlich in 10. gleiche Theile / deren jeder 100. gelten / den einen Theil wiederum in 10. und ſo fortan / wie bey der Cylindriſchen Ruthe / und trägt daraus die Kannen von dem erſten Punckt an/ ſo allbereit neben andern auf der Ruthe gezeichnet / bis oben zu Ende derſelben; Dieſes Auftragen aber muß aus einer Cubiſchen Tabella, da die Cubiſche Wurtzel von 1. bis auf etliche 100. und mehr Zahlen nach einander ausgezogen ſeynd / verrichtet werden / da man nemlich erſtlich die Wurtzel aus 1. welche 1. iſt/hernach aus 2/ ſo dreymahl genommen / $1\frac{260}{1000}$. thut/ dann aus 3. und ſo weiter in Ordnung nimmt/ und zwar nur beyſtehende Brüche/weil das gantze ſchon aufgetragen.

End-

Endlich iſt auch zu erinnern / daß/ wann die Puncta der Kannen (wie dañ auf dieſer Ruthe jede Wurtzel eine Kanne bedeut) oben zu enge und dichte kommen/ daß man hernach allezeit eine/ zwey oder mehr Zahlen fehlen / und etliche Kannen auslaſſen kan / womit alſo auch die Cubiſche Viſier-Ruthe deutlich beſchrieben und angewieſen iſt.

Der Gebrauch dieſer Cubiſchen Viſier-Ruthen iſt ſehr leicht / denn man ſtöſt den Viſier-Stab nur ſchieff ins Faß zum Spundloch hinein / bis an die unterſte Ende der Böden / und wann es zu einen Boden weiter als zum andern / ſo medirt man beyde ſchieff-genommene Längen / ſo findet ſich der Kannen Innhalt ohn alles Rechnen ſchon auf den Viſier-Stab.

Zu Eck-Gefäſſen müſſen andere Viſier-Ruthen ſeyn / und zwar füllt man erſtlich ein gleich-gemachtes viereckigtes Gefäß mit ein oder mehr Eymer Waſſer an / nimmt darauf einen Stab / welcher in etliche gleiche Theile / und jeder Theil wieder in dergleichen eingetheilet iſt / damit miſſet man des Waſſers Tieffe/ des Kaſtens Länge / und deſſelben Breite / multiplicirет ſolche drey in einander / und behält die herauskommende Zahl zu einer Regul bey allen Eck-Gefäſſen / nebenſt dieſem Viſier-Stab (welcher alſo ſchon fertig iſt) zu gebrauchen / und zwar folgender geſtalt:

Man miſſet damit der gevierdten Gefäß Tieffe/ Länge und Breite/ multiplicirts alles dreyes in einander/ und ſpricht darauf alſo: Oben gefundene Zahl der Tieffe / Länge und Breite giebet ſo viel Kannen oder Eymer / wie viel derſelben geweſen / was giebet dieſe letzt-gefundene Zahl der Tieffe / Länge und Breite? ſo bekommt man den Innhalt. Andere Eck-Gefäſſe können hiemit nun zwar auch viſirt werden / allein es bedarff darzu mehr Information und Wiſſenſchafft der Geometriæ, und ſonderlich der Triangel-Rechnung.

Eine Viſier-Schnur zuzubereiten/ iſt unter dem Worte Fäſſer angewieſen. Obgemeldter Author giebet hierzu folgende Methode: Man nimmt ein wohl proportionirt Faß/ je gröſſer/ je beſſer/ füllt es mit Waſſer an/ und ſiehet / wie viel Kannen darinn gehen/ hernach nimmt man eine Schnur/ miſſet damit die Circumferentz beyder Böden / das kommende medirt oder halbirt, darnach auch die Circumferentz des Bauchs um den Spund genommen / zum Boden medio addirt, das kommende wieder halbirt, und hierzu auch des Faſſes Länge bis an die Zargen genommen / ſo iſt die Länge zur Viſier-Schnur auf ſo viel Eymer als das Faß hält / gemachet. Dieſe Schnur / welche am bequemſten von Pergament gemachet wird/ theile in etliche gerade (als 10. 20. oder mehr) Theile/ nimm die Zahl der Kannen des Faſſes/ zeuch daraus die Cubic-Wurtzel / mit ſolcher Wurtzel dividire die

Theile der Schnuren / ſo kommt daraus die Länge der Theile / ſo in gleicher Gröſſe mit dem Circkel nach einander auf die Schnur getragen werden / ſo weit als es müglich iſt. Hernach nimm eine ſolche Länge beſonders / mache daraus einen Cubiſchen Maaß-Stab / wie oben bey der Cubic-Ruthen / und trage daraus die Kannen / vermittelſt der Cubic-Wurtzeln nach einander auf / ſo iſt die Schnur fertig. Hierauf miſſet man die Circumferentz beyder Böden / medirt ſolche / addirt darzu die Circumferentz des Bauchs / das kommende wieder halbirt, darzu des Faſſes Länge bis an die Zargen genommen / zeiget des Faſſes Innhalt.

Wäre die Schnur bey einem Faß zu kurtz / ſo nimm eine andere gemeine Schnur / miß damit auf vorige Art / nimm ein Viertel- Drittel- oder halbes Theil ſolcher gemeinen Schnur / ſiehe wie weit ſolcher Theil an der Viſier-Schnur gehet / was daſelbſt vor Kannen ſtehen / die multiplicire mit dem Cubo des Theils der Schnur / ſo haſt du den Innhalt.

**Ulmer Brodt zu backen:** Nimm ein halb Maaß ſüſſen Rohm / oder im Mangel deſſen / ſüſſe Milch / mache ſie laulicht warm / und rühre 4. Hände voll des beſten Mehls darein. Wenn es fein glatt abgerühret / ſo ſetze es auf einen warmen Ofen / laß es eine halbe Stunde wohl zugedecket ſeyn / ſo wird es ein wenig gehen / denn thue vollends dazu 2. gantze Eyer / und von vieren die Dottern / ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker / ein halb Loth Cardemomen / ein halb Loth Muſcaten / und dergleichen Gewürtz / und ſo viel Mehl / daß es ein rechter Teig wird; Von dieſem Teige mache Semmeln / wie eine Hand groß / ſetze ſie auf ein Blech / daß ſie bey einem warmen Ofen ein wenig härten / backe ſie bey einem Becker. Wenn ſie kalt / ſo ſchneide ſie in Scheiben eines Fingers dick / und dürre ſie bey dem Ofen ab; Es iſt gut zum Trunck / und verdirbet nicht / wenn es alt wird.

**Umgeld** / vide *Accis*.

**Ungariſche und Böhmiſche Weine.** Unter denen Ungariſchen iſt Vinum Toccavienſe, welcher bey der Stadt Tockay in Ober-Ungarn wächſet / der berühmteſte. Nächſt dem ſind die Oedenburger in Nieder-Ungarn / die Goldberger / die St. Georger, und die Neuſiedler.

Die Böhmiſchen Weine ſind viel ſchwächer und herber / als die Ungariſchen; Und wiewohl man die beſten um Praag / Leitmeritz und Launa findet / ſo ſind ſie doch wie die Mähriſchen kalckich / und den Nerven ſchädlich. Zu Außig / einer Stadt an der Böhmiſchen Grentze nach Meiſſen-werts gelegen / bauet man auf einem Felſen den Potſchalcker Wein / der an Stärcke faſt einem Tockayer gleichet.

**Ungeſäuret Brod**/ vide Oſter-Lamm.

**Unnatürlich**/ heiſſen wir alles/ was unſerer Natur entweder von Jugend auf zuwider iſt; Als/ daß manche Leute keinen Käſe oder Aepfel eſſen/ und keinen Wein trincken können. Dieſe und dergleichen Speiſen und Geträncke/ ob ſie gleich natürlich genug/ und mit ſo vieler tauſend Menſchen ihren Naturen wohl überein kommen/ werden ſie doch in Regard ſolcher Abstemiorum und Sonderlinge/ ihnen unnatürlich/ und ihrer Natur widerwärtig; Oder/ was der eingeführten Menſchlichen Gewohnheit nach/ als unnatürlich und eckelhafft mit Recht verworffen wird/ dergleichen die hiernächſt erzehlte unnatürliche Speiſen ſeyn. Endlich ſo heiſt man auch unnatürlich/ was in der Nahrung des Menſchen Cörper/ gantz wider den Lauff der Natur anderer Menſchen/ ſich zuträget; Als daß etliche Gifft zur ordinairen Speiſe genieſſen/ und dabey geſund und friſch ausſehen/ da andern gleich der Tod dadurch zugebracht wird; Item: Daß Menſchen gefunden worden/ welche etliche Tage/ ja Monaten ohne Eſſen und Trincken gelebet/ wie ſolches unter den Wörtern Hunger und Eſſen mit mehrern zu erſehen iſt.

**Unnatürliche Speiſen**/ ſeynd/ wie oben gemeldt/ diejenige/ welche der eingeführten Gewohnheit zuwider/ von einigen Leuten dennoch mit Verlangen geſucht und gegeſſen werden; Es mögen gleich dieſelbe ſo unſchmackhafftig/ heßlich/ unflähtig und eckelhafftig ſeyn/ als ſie immer wollen/ ſo giebt doch die Erfahrung/ daß dergleichen Leute einen Luſt und Wohlſchmack daran finden/ und zwar ſo gar weit/ daß/ im Fall ſie deren nicht ſolten habhafftig werden/ ſie dadurch Schaden an ihrer Geſundheit/ oder weil dieſes am meiſten die ſchwangern Frauen angehet/ an ihrer Leibes-Frucht nehmen würden/ wie hiervon unter dem Wort Schwangern mit mehren gehandelt/ und unterſchiedliche Exempla, ſamt einigen Rationibus, woher ſolcher Appetit zu unnatürlichen Sachen entſtehe? angeführet worden. Einige des Weiblichen Geſchlechts ſtehen offt in der Einbildung/ durch Einſchlucken ungewöhnlicher und unnatürlicher Dinge ihrer Schönheit zu Hülffe zu kommen/ und weil die bleiche Geſichts-Farbe vor einigen Jahren Mode werden wollen/ haben unterſchiedliche durch Einſchlucken Bley/ Kreide/ und anderer dergleichen Dinge/ ſich ſolche bleiche Geſichts-Farbe zu wege zu bringen geſucht/ darüber aber den Magen dergeſtalt verdorben/ daß ſie hernach ihr Leb-Tage nicht recht mehr geſund werden können.

Von ſolchem unnatürlichen Gelüſten iſt auch das Manns-Volck nicht befreyet; Alſo lieſet man von einem ge-

gewiſſen Lothringer/ der Stroh/ Heu/ und s. v. Koth von der Straſſe ärger als die Beſtien gefreſſen. Andere laſſen ſich rohen Kalck/ Sand/ Mäuſe/ Ratzen/ Katzen/ Talch/ Säg-Spähn/ Leder/ Holtz/ Glas/ lebendige Fiſche/ Vögel und Thiere belieben/ und wann ſie etwan eine Parthey Kieſel-Steine verſchlucket/ weiſen ſie noch wohl den Magen auf/ daß man an ſolchen dieſelbe begreiffen und fühlen könne. Dieſe aber gehören vielmehr unter die unnatürlichen Einſchlucker/ davon wir unter ihrer eigenen Benennung geredet/ und wohin noch zu zählen ſeyn/ jener Holländer/ welcher lebendige Ratzen aufgefreſſen/ in einen Trunck 3. harte Reichs-Thaler eingeſchlucket/ und ſolche nach dreyen Tagen ordentlich wieder von ſich gegeben/ item jener Fiſcher in Zürch/ der einen lebendigen Aal zum Munde einſchlucken/ und per anum wieder lebendig von ſich geben können.

**Unreiffer Trauben-Safft**/ vide *Agreſt*.

**Vögel/ Aves, Fr.** *des Oiſeaux*. Von dieſer ihrem Fleiſch iſt insgemein zu wiſſen/ daß es nicht ſo ſtarcke Nahrung gebe/ als das Fleiſch der vier-füſſigen Thiere; Jedoch iſt die Nahrung/ die es giebet/ ſehr gut/ und verdaulich/ daraus leicht Geblüt/ als eine Materia zu reinen Geiſtern/ gezeuget wird: Daher es eine ſehr bequeme Speiſe vor diejenigen/ ſo mit dem Kopf viel arbeiten/ und nachſinnen müſſen.

Es ſind aber ſechs Dinge/ welche die **Gütigkeit an dem Vogel-Fleiſch** ſehr verändern/ als da iſt:

I. **Ihre Speiſe.** Da dann die Vögel/ die von reinem Getrayde leben/ allen andern vorzuziehen ſeyn; Hergegen die ihre Speiſe aus dem Waſſer an Fiſchen/ Gras oder Unflaht ſuchen/ die fiſchentzen/ oder haben doch einen fiſchhafften übeln Beyſchmack. Die Raub-Vögel aber/ die Aaß und Fleiſch freſſen/ finden in der Küchen gar keinen Platz.

II. **Das Alter.** Nach ſolchem ſind die mittelmäßig-alte Vögel die *beſten*/ die Küchlein aber und die noch gar Neu-Ausgebrütete ſind ſchleimig/ die Alten aber ſo hart/ daß ſie durch das Kochen kaum zu ermürben.

III. **Das Caſtriren oder Capaunen**; Als dadurch ſie/ inſonderheit die Hahnen/ am Geſchmack ſehr verbeſſert werden.

IV. **Die Jahrs-Zeit.** Dann/ wann ſie ſich paaren/ ja/ ſo lange ſie brüten und junge hecken/ eſſen ſie wenig/ und werden daher mager; Alſo auch/ was unter ihnen vom Getrayd ſich nähret/ iſt im Sommer/ was aber von Wacholdern/ Wein-Trauben und dergleichen Beeren lebet/ iſt im Herbſt am fetteſten.

V. **Das Mauten oder die Veränderung der Federn**/ welches gröſten Theils des Sommers geſchiehet; Da ſie die alten Federn fallen laſſen/ und

und um Michaëlis ſchöne neue bekommen.

VI. **Der Wohn-Platz.** Da dann am geſundeſten die Berg-Vögel/ und die in freyer Lufft ſchweben / weil ſie durch die ſtetige Bewegung ihre überflüßige Feuchtigkeiten zertheilen / und alſo nicht viel Böſes ſammlen / wie die thun / die im Baur eingeſperret ſeyn. Nächſt den Berg-Vögeln folgen diejenige / die ſich in den Feldern aufhalten; Die Waſſer-Vögel aber / und die in ſumpfigten Orten wohnen / haben viel böſe Feuchtigkeiten bey ſich / und alſo iſt auch ihre Nahrung beſchaffen.

Eigentlich läſſet ſich das Geflügel in 2. Sorten abtheilen / darunter die erſte / **die Erd-Vögel** / unter welchen begriffen: Die Hüner / Kalkaunen oder Welſche Hüner / die Pfauen / Trappen / Auer-Hahnen / Birck-Hahnen / Phaſanen / Haſel-Hüner / Rep-Hüner / Holtz-Schnepfen / Brach-Vögel / Wachteln / Schnarrigen / zahme und wilde Tauben / Ringel- Holtz- und Turtel-Tauben / die Krams-Vögel / Amſeln / Holtz-Scheren / Bierholde / Stahren / Krinitzen / Thum-Pfaffen / Eiß-Vögel / Spechten / Lerchen / Nachtigalen / Bachſteltzen / Schwalben / Buch-Fincken / Kern-Beiſſer / Stiglitzen / Hänffling / Grüntzlinge / Zeiſige / Meiſen / Roth-Kählgen / Roth-Schwäntzlein / Gras-Mücken und Sperlinge.

Die andere Sorte iſt die **Waſſer-Vögel**; Unter dieſe werden gezehlet: Der Schwan / die zahme Gans / die wilde Gans / die zahme und wilde Enten / der Täucher / das Waſſer-Huhn / der Waſſer-Schnepf / der Kybitz / die Meve. Von einer jeden wird unter deſſen eigentlicher Benennung weitläufftiger gehandelt.

Von denen Theilen der Vögel iſt noch zu wiſſen / daß erſtlich:

**Ihre Flügel** / als welche ſie durch das Fliegen viel bewegen / geſund ſeyn; Jedoch iſt das Untertheil / ſo am Rücken ſitzet / und der Unter-Flügel genennet wird / fleiſchiger und ſafftiger / als der obere Flügel / als welcher dürr und ſehnigt iſt.

Uropygium oder Crupion, **der Steuß** / iſt an gemäſteten Hünern / Capaunen und Kalkaunen ein Lecker-Bißlein; Wann aber gar zu viel Fett daran / ſo machet es einen Eckel / und kan ohne Saltz nicht gegeſſen werden.

**Das Gehirn der Vögel** iſt an den Hünern / Rep-Hünern / Faſanen und Pfauen das Beſte.

**Die Augen** werden weggeworffen / und in der Speiſe nicht genutzet.

An **den Hals der kleinen Vögel** iſt wenig Fleiſch; Die Hüner und Gänſe aber haben ſolches unter der fetten Haut deſto zärter.

**Die Zungen** / weil ſie allzu klein / haben in der Speiſe wenig Nutzen / wiewohl Lampridius vom Heliogabalo bezeuget / daß er die Zungen von Pfauen und Nachtigalen vor ſein Speciale

ciale gehalten; Und vom Apicio erzehlet Plinius L. X. c. 48 er ſey der Meynung geweſen/ daß eines Phænicopteri Zunge (welches eine Art von Storchen oder Reyhern iſt) unter allen am beſten ſchmäcke. Ob auch die Gänſe-Zungen/ wie einige dafür halten/ ein Aphrodiſium ſeyn/ muß die Erfahrung lehren.

**Das Hertz an den Vögeln** iſt zäſerig und hart/ und ſchwer zu verdauen/ machet auch Melancholiſch Geblüte.

**Die Lunge** iſt klein und ſchwämmigt/ wird zwar leichtlich verdauet/ giebet aber wenig und ſchleimige Nahrung.

Von denen **Vögel-Mägen** und **Lebern** wird unter dieſen beyden Wörtern gehandelt.

**Die Gedärme**/ Inteſtina, werden aus den meiſten Vögeln weggeworffen/ auſſer bey den Gänſen/ da man ſolche unter das Gänſe-Gekrös/ oder/ wie man es anderwerts nennet/ die junge Gans/ mit zubereiten pfleget. Es werden ſolche auch wohl in denen Holtz-Schnepfen und Lerchen darinn gelaſſen/ und ob ſie gleich alsdann dem Fleiſche einige Bitterkeit im Braten zuziehen/ ſo halten doch die Medici davor/ daß ſolche eine abſpühlende geſunde Krafft bey ſich führe.

Von dem **Blut der Vögel** wird nichts genutzet/ ſondern man läſt es wohl ausbluten; wiewohl es bey denen Vögeln/ welche in Dohnen gefangen/ oder ihnen das Gehirn eingedrucket worden/ eine andere Beſchaffenheit hat/ daß nemlich das Blut im Leibe verſchloſſen bleibet. Dergleichen erſtickte Vögel aber denen Juden im Alten Teſtament zu eſſen verbohten geweſen/ und auch ſolches die Apoſtel im Neuen Teſtament auf eine Zeitlang verbohten haben/ wie zu leſen in der Apoſtel-Geſchicht am 15. Cap. 29. Vers.

**Das Fett von den Vögeln**/ Pinguedo ſ. Adeps, iſt dem Munde ſehr angenehm/ nähret aber nicht wohl/ ſondern erreget gar leicht/ wann man es ohne Saltz genieſſet/ einen Eckel und verdirbt auch den Appetit; Das Gänſe-Schmaltz iſt das gemeinſte von allen.

**Das Marck in der Vögel Rück-Grat** iſt etwas härtlicher/ als das Gehirn/ das in den Knochen aber etwas ſüſſer und lieblicher/ machet aber leicht einen Eckel/ wann man deſſen zu viel genieſſet.

**Die Füſſe** beſtehen gröſtentheils aus Sehnen und Spann-Adern; Jedoch ſeynd die Hüner- und Gänſe-Füſſe/ wann ſie weich gekocht worden/ nicht gar zu verwerffen.

Von denen **Hahnen-Kämmen** macht man in denen Paſteten ein gutes Ingrediens. Der üppige Heliogabalus ſoll/ wie Spartanus meldet/ ſelbige aus Geilheit denen lebendigen Hahnen abgefreſſen haben; Eben alſo brauchen auch die Wohllüſtige die Teſtes oder Hoden von denen gemäſteten oder gekappaunten Hünern.

End-

Endlich ſo iſt die Haut an dem fetten Geflügel zwar angenehm von Geſchmack / ſie ſey gleich geſotten oder gebraten; Es ſtecket aber wenig Nahrung darinn. Sonderlich aber wird die Gänſen- und Capaunen-Haut vor delicat gehalten; Es will aber ein guter Trunck Wein oder Aqua Vitæ nicht weit davon entfernet ſeyn.

Von denen **Eyern der Vögel** iſt unter dem Wort Eyer Meldung geſchehen.

In groſſen Städten findet man gemeiniglich / nachdem es in der Jahrs-Zeit iſt / allerhand ſo wohl zahmes als wildes Geflügel auf dem Marckt zu kauffe. Groſſe Hoff-Haltungen werden durch ihre Jägerey damit verſehen / und auch viel vor dieſelbe auf dem Marckte eingekaufft; Diejenige / ſo Land-Güter in der Nähe haben / bekommen ſowohl zahmes als wildes Geflügel von denenſelben. Gewiſſe Arten von Vögeln laſſen ſich in die Ferne verſenden / wie alſo mit den Leipziger Lerchen / Krammets-Vögeln und Schnepfen / mit denen Ortolans, und ſonderlich der kleinen Art Vögel geſchiehet / welche auf der Inſul Cypern gefangen / und bey gantzen Tonnen voll eingemacht / nach Venedig verſandt werden. Gleicher geſtalt kommen auch jährlich viel Auer-Hahne / Birck- und Rep-Hüner aus Chur- u. Liefland in denen See-Städten an.

An einigen Orten / wo der Vogel-Fang wohl eingerichtet / iſt auch der Gebrauch / daß zu Herbſt-Zeiten man Luſtirens halben ſich auf die Vogel-Heerde begiebt / und nachdem das Wetter zum Vogel-Fang bequehm iſt / mit dem Vogel-Steller über den gantzen Fang / welcher deſſelbigen Morgens möchte gethan werden / überhaupt accordiret; Da ſich dann zuweilen zuträgt / daß man / eben wie bey dergleichen Fiſchereyen / gewinnet oder verliehret.

Wer in der Eyl in groſſen Städten von Geflügel etwas nöhtig hat / der ſchicket / wann er ſelbſt keinen Vorraht im Hauſe aufgezogen / und gemäſtet / nach denen Leuten / welche vom Gänſe- und Hüner-Mäſten / Capaunen-Stopfen und dergleichen Profeſſion machen / und ſolche entweder roh oder geſotten / wiewohl im Preiß ziemlich gepfeffert / demjenigen überlaſſen / der ſolche Luſt- oder Ehren-halber haben muß. Daher ein guter Oeconomus und fleißige Haus-Mutter / ſo viel als ihres Standes / Beutels / Haus- und Küchen-Gelegenheit leiden will / allezeit dahin ſehen muß / dergleichen Feder-Vieh ſelbſt zu mäſten; wiewohl nicht zu läugnen ſtehet / daß mehrmahls eine fette Gans oder Capaun wohlfeiler auf dem Marckt zu kauffen / als er im Hauſe nicht hätte können zugezogen werden.

**Vogel-Neſter** / ſind ein Coagulum oder geronnene Materia, von Farben weiß anzuſehen / wie Tragant, und

und haben auch dieſelbe Härte/ inwendig ſtecken kleine Reiſer. Man findet ſie an denen Meer-Felſen in Oſt-Indien/ ſonderlich in denen zweyen gewaltigen Königreichen Cochinchina und Tunquin, wie auch an der See-Küſte von Coromandel, da man ſelbige abreiſſet/ und zu uns in Europam bringet. Tavernier ſchreibet: Sie kommen von einer Art ſchwartzer Vögel/ in der Geſtalt und Gröſſe unſerer Schwalben; Dieſe nähren ſich von dem Meer-Schaum/ und temperiren denſelben mit einer zähen Feuchtigkeit/ die aus ihrem Schnabel fleuſt/ dergeſtalt/ daß eine Tragant-förmige Materia daraus wird. Sothane Materiam tragen dieſe Vögelein hernach an die Felſen/ und mit Untermengung kleiner Reiſer/ formiren ſie daraus Neſter/ ihre Jungen darinn auszubrüten.

Der Küchen-Gebrauch dieſer Neſter beruhet darinn/ daß man ſie etwas im Waſſer einweichet/ ſo quellen ſie auf/ und werden ſchlapf wie ein weiches Leder; Hierauf nimmt man die ſubtilen Reiſer heraus/ ſiedet ſie gahr/ und machet ſie mit einer guten Hüner- oder Kalbs-Brüh ab: Oder man legt ſie Stück-weiſe/ oder thut ſie auch gepulvert an die Speiſen wie die Morcheln; Sie ſind aber faſt ohne Schmack und Geruch. Ihr Temperament und ſchleimige Subſtantz ziehet auf kalt/ wiewohl ſie von einigen pro temperatis & aphrodiſiis gehalten werden. Tavernier bezeuget/ daß diejenige/ die er in Tunquin gegeſſen/ denen Speiſen einen ſo Aromatiſchen Schmack gegeben/ als wann allerley Gewürtze aus Orient darinn vermenget wären/ woraus dann folgen würde/ daß die/ welche zu uns heraus gebracht werden/ ihren Geſchmack durch die lange Zeit und Reiſe verlohren.

**Vorlegen**/ diſtribuere cibos, Fr. *ſervir*, heiſt denen zur Tafel oder am Tiſche Sitzenden von denen aufgetragenen Speiſen vorlegen/ welches an groſſer Herren Tafel zugleich durch den Trenſchanten oder Vorſchneider/ an Bürgerlichen Tafeln aber entweder von dem Haus-Vater oder der Haus-Frauen/ oder auch von einen ihrer Domeſtiquen, und der ſich am beſten auf das Vorſchneiden verſtehet/ geſchiehet. Beyderſeits muß man in Acht nehmen/ daß man der vornehmſten Perſon an der Tafel zuerſt præſentire/ und zwar das beſte aus der Schüſſel/ oder doch ein ſolches Stück/ welches man durch langen Umgang erfahren hat/ daß es von derſelben am meiſten beliebet werde; Und kan desfals kein geringer Fehler begangen werden/ wann man das rechte Stück nicht zu treffen weiß/ oder die Ordnung der Perſonen/ Standes und Alters gemäß/ nicht wohl obſerviret: Wie dann hierinn dem Vorleger ziemlich auf die Hand geſehen/ und zugleich von ihm eine Propreté oder Reinlichkeit in Kleidern und Leinen-Zeug/ an Geſicht

und

und Händen/ auch daß jedes mahl derſelbe auf reinen Tellern die Speiſen præſentire / ſaubere Meſſer / Gabel und Löffel habe / und die Speiſen mit behöriger Sauce oder Brüh auf den Teller zu übergieſſen wiſſe / erfodert wird. Hierzu muß auch die höfliche Mine, und das ungezwungene und modeſte Geſicht / bey Uberreichung des Tellers kommen / damit niemand choquiret/ beſchimpfet/ oder an ſeinen gebührenden Theil und Portion verkürtzet werde. Wann ein præſentirter Teller von dem Erſten nicht angenommen / und mit Neigung des Haupts oder Leibes abgewieſen wird/ gehet man damit zu dem Nächſt-Sitzenden/ und ſo fortan; Und ſo ſolchen keiner von denen Gäſten annehmen wolte / wird er an vornehmen Tafeln denen aufwartenden Pagen oder Laqueyen gereichet/ ſolchen wegzuſetzen/ und hierauf zur Zergliederung oder Vorlegung eines andern Gerichts geſchritten: Alles ordentlich gewöhnlicher oder auch extraordinairer Weiſe/ nachdem es der Principal am Tiſch/ oder andere vornehme Gäſte verlangen möchten. Vide hiervon ein mehres unter dem Wort **Vorſchneiden.**

**Vorraht**/ Copia, Proviſion, Fr. *Reſerve*, nennet man dasjenige in Haushaltungen/ was man an Speiſe und Tranck jederzeit in Vorraht hat; Weſſen ſeine Mittel nun hierzu zureichend ſeyn/ daß er ſich in Vorraht proviantiren/ und allerley Eß-Waaren in ziemlicher Anzahl einkauffen / und aufbehalten kan/ der hat gewißlich einen nicht geringen Vortheil dadurch zu gewarten/ und kan ein Mercklliches dabey erſpahren. Doch iſt auch nöhtig/ wohl zu erwegen: (1) womit man ſich verproviantiren wolle? ob es ſich auch halte/ und einige Wochen / Monaht oder Jahre gut / und unverderblich bleibe? (2) zu welcher Zeit man dieſes oder jenes kauffen und anſchaffen ſoll? (3) wie und auf was Art es ſicher vor dem Verderben zu bewahren/ und aufzubehalten ſey? Fehlet eins unter dieſen/ ſo iſt der Gewinn verlohren / und der Schade mehr als zu gewiß. Schaffet man Sachen an / die nicht in der Länge dauren/ ſo muß man ſie mit Eckel bald verſpeiſen / oder ſie lauffen an / verfaulen / ſtincken und verderben. Kauffet man auch ein / wann die Victualien theuer / und in hohen Preiß ſind/ iſt es ebenfals übel gethan/ weil ſie öffters bald abſchlagen; Da man dann vermeynet / ſolche wohlfeiler als andere zu genieſſen/ müſſen ſie theurer/ und mit Schaden verſpeiſet werden. Ich geſchweige des groſſen Abganges und Verluſtes/ welchen man öffters zu erleiden hat/ wann der / auch zu rechter Zeit eingeſammlete Vorraht/ nicht gehöriger Orten/ und nach erforderender Art/ wol verwahrlich aufbehalten wird.

**Vorſchneiden**, trenchiren/ ſecare cibos, deartuare Dapes, heiſt/

die aufgeſetzte Speiſen / ſonderlich das Gebratenes / zierlich und wohl zu zergliedern / und in Stücken zu zerſchneiden. Wann nun in ſolchen Fall aller an den Tiſch ſitzenden ihre Augen auf den Vorſchneider gerichtet seyn / als wird erfordert / daß er in ſolcher Kunſt erfahren / behertzt und vorſichtig ſey; Die Erfahrenheit lernet man entweder an gewiſſen höltzern Modellen, oder mit Drat zuſammen gehefften Carcaſſen oder Gerippen / an welchen die Trenchier-Meiſters (die gemeiniglich auch in den Servietten-brechen / und allerley künſtliche Figuren aus Früchten zu ſchneiden / item das Papier auf vielerley Art zuſammen zu legen informiren) die Gelencke ordentlich und zierlich zu treffen anweiſen / und ſonderliche Regeln geben / wo man die Gabel einſtecken oder das Gebratene embrochirē ſoll / wo der Ober- oder Unter- / der Creutz- oder verkehrte Schnitt zu machen / wie das Meſſer zu halten ſey / und dergleichen mehr / oder es übet ſich auch einer / der gern das Vorſchneiden erlernen wolte / nachdem er von andern die Handgriffe darzu abgeſehen / an ſeiner eigenen Tafel / an welcher die Fehler nicht können remarquiret werden / bis er endlich einen habitum darinnen bekommt / der ihm aber endlich wenig helffen würde / wañ er nicht dabey eine Hardieſſe ſich angewöhnte / ohne Scheu / und mit einer fermen Hand in allen Compagnien, (ſie mögen ſo vornehm ſeyn / als ſie wollen) vorzuſchneiden. Hierzu dienet ihm aber vornemlich / wann er keine Fehler begehen will / die Vorſichtigkeit. Dieſe beſtehet nicht allein in der Zierligkeit ſeiner Kleidung / Reinigkeit der Hände und des Geſichts / ſittſahmen und modeſten Minen ohne einige Grimacen, ſondern daß er auch im Vorſchneiden die Stücke nicht unglimpfflich in die Schüſſel fallen laſſe / und damit das Tiſch-Tuch und der Beyſitzer Kleider beſudele / daß er nicht mit bloſſen Händen der Speiſe zu nahe komme / oder die Fäuſte allzuviel mit Fett beſudele / ſtarcke und ſcharffe Trenchier-Meſſer von allerhand Gröſſe bey der Hand habe / das zerſchnittene Gebratens in der Schüſſel wohl zu rangiren / und folglich einem jeden an der Tafel / ein / ſeinem Stand und Appetit gemäſſes Stück zu præſentiren wiſſe / als in welchen letztern ſonderliche Vorſichtigkeit zu gebrauchen iſt / damit man nicht den einen oder den andern offendire. Zu weilen hat man auch auf einen geitzigen Wirth Reflexion zu machen / welcher nicht gern die Braten allzuviel will zerſchnitten haben / ſondern wünſchte / daß ſolche noch öffter zum Schau-Eſſen dienen möchten.

Was das Serviren oder Vorlegen der Speiſen betrifft / ob zuerſt Fiſche oder Fleiſch ſollen herumgegeben werden / wird ſolches die hergebrachte Gewohnheit am beſten lehren. Imgleichen variiret es auch mit dem Credentzen bey groſſen Herrn Tafeln; Wie-

wohl

wohl das gewöhnlichſte iſt/ daß ein wenig Brodt an die Gabel geſtecket/ und damit die Speiſe/ welche der Herrſchafft præſentiret wird/ berühret werde; Von den eingeſchenckten Wein werden einige Tropffen auf einen güldenen Teller ausgegoſſen/ und von dem Credentzer zuerſt gekoſtet; Die höltzerne Stücke/ derer man ſich zur Erlernung des Trenchirens bedienet/ ſeynd/ der Capaun/ der Hecht/ der Kalbs-Kopff/ der Krebs/ die Schöps- oder Hammel-Keule/ die Gans/ das Span-Ferckel und der Nieren-Braten.

Wann dieſe Stücke in natura auf dem Tiſche vorhanden/ ſo dienet zu wiſſen/ welches vor das delicateſte Bißgen an jeden gehalten werde/ damit man ſolches dem Vornehmſten von der Compagnie am erſten vorlege.

Bey allen Trenchiren kommen **Schnitte/ Stöſſe/** oder **Umwendungen und Ablegungen vor.**

**Der erſte Schnitt iſt**/ wenn du das Meſſer mit dem Zeiger und Daumen faſſeſt/ das Hefft auf den Hand-Ballen legeſt. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn du Ober-Schnitte macheſt/ und deine Finger unten kommen. Du muſt auch wiſſen/ wo die Stärcke und Schwäche in den Meſſern iſt/ dann je näher du bey dem Hefft das Meſſer anſetzeſt/ je ſtärcker iſt es. Wenn du das Gelencke an einen Vogel finden wilſt/ muſt du das Meſſer mit ſeiner Klingen Stärcke/ nahe bey dem Hefft anſetzen/ daſſelbige hin und wieder bewegen/ damit du das Gelencke findeſt/ und das Meſſer hinein bringeſt; Darnach wende das Meſſer/ und hebe den Knöchel aus dem Pfänlein/ und thue einen langen Schnitt.

**Der andere Schnitt iſt**/ wann du das Meſſer gantz in die Hand nimmſt/ daß das Ende des Heffts an deinen kleinen Finger zu liegen kommt/ und du den Daumen um das Meſſer ſchlieſſeſt. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn du von unten ſchneideſt.

**Der dritte Schnitt** wird eben ſo gehalten wie der erſte/ nur daß die Hand muß gewandt werden/ daß die Finger oben kommen. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn von unten etwas aufgeriſſen wird. Zu einem jedweden Schnitt wird eine zierliche Cavade gemachet/ doch daß ſelbige nicht zu weitläufftig werde.

**Der vornehmſten Stöſſe oder Umwendungen ſind 5.**

**Die erſte Umwendung** iſt/ wenn du alle 4. Finger lang auf das Meſſer legeſt daß das Hefft des Meſſers an deinen kleinen Finger liege/ und deinen Daumen unter das Meſſer hälſt/ die flache Hand kommt unten.

**Die andere Umwendung** iſt/ wenn du des Meſſers Spitze zu deinem Leibe hälſt/ an das Huhn legeſt/ und ſo herumwendeſt.

**Die dritte Umwendung** iſt/ wann du das Meſſer gantz niedrig hältſt/ das

Meſſer alſo inwendig an das Huhn legeſt / und herumwendeſt.

**Die vierte** iſt / wenn du das Meſſer auswendig an das Huhn legeſt / daß die Spitze niedrig iſt / und zu dir wendeſt / wie im gekochten Huhn.

**Die fünffte Umwendung** iſt / wenn du das Meſſer auswendig an das Huhn legeſt / und ſolches zu dir wendeſt / daß der Steuß zu dir kommt / wie bey dem Capaun.

**Der Ablegungen ſeynd auch 5.**

**Erſtlich** / wann du das Meſſer gantz in die Hand nimmſt / daß des Meſſers Spitze nach deinem Leibe iſt / denn alſo kanſt du gar leicht ein Stück / welches du abgelöſet / ablegen. Dieſe Ablegung iſt faſt wie die andere Umwendung.

**Die andere Ablegung** iſt / wenn du deinen Zeiger auf des Meſſers Klinge legeſt / daß die Schneide des Meſſers von dir iſt.

**Die dritte** / wann du / was du gelöſet / mit der Spitze des Meſſers anſpieſſeſt / und das gelöſete Stücke etwas herumdreheſt / bis es loß gehet.

**Die vierdte Ablegung** iſt / wenn du mit der Spitze des Meſſers auf das gelöſete Stück ſtöſſeſt; Doch alſo / daß die Spitze niedrig gehalten wird / und ſolches herunter ſtöſſet. Auf dieſe Manier werden die Beine an Enten / Gänſen und dergleichen Flügel-werck abgelöſet.

**Die fünffte Ablöſung** iſt / wann du das Meſſer an das abgelöſete Stück legeſt / und alſo zu dir beugeſt / wie die Bein an den gekochten Huhn abgeleget worden.

Dieſes alles noch deutlicher zu ſpecificiren / ſo wollen wir kürtzlich die zierlichſte Zergliederungs-Arten folgender Braten anweiſen; Als:

**Das gebratene Huhn**

Soll mit dem Vorder-Theil zu deiner rechten / mit dem Hinter-Theil zu deiner lincken ſtehen / ſtecke das Meſſer in den Hals / die Gabel aber im Steiß / wende es damit um / embrochire den Flügeln gleich / und zertheile es folgender geſtalt: Löſe (1) den Hals / *thue* (2) den Ober-Schnitt am rechten Flügel / (3) den Ober-Schnitt am rechten Schenckel / (4) den Contra-Schnitt am rechten Flügel / (5) den Contra-Schnitt am rechten Schenckel; Ingleichen procedire auch mit Ober- und Contra-Schnitten / am lincken Flügel und Schenckel; Löſe ferner das Zieh-Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch rechts und lincks ab / hebe das rechte und lincke Achſel-Beinlein / ſpalte den Steiß auf der rechten und lincken Seite / ſtoß die Rippen entzwey / und zerhaue den Rücken.

**Das geſottene Huhn.**

Mache an ſolchen erſtlich / wann du den Hals abgelöſet / die Ober und Gegen-Schnitte an den beyden Flügeln und Schenckeln / löſe das Zieh-Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch von der rechten und lincken Seiten / ſpalte

den Steiß rechts und lincks / ſtoß die Rippen entzwey / und zertheile den Rumpff in der Schüſſel.

### Die gebratene Gans.

Bringe dieſelbe auf die Gabel / ſchneide den Steiß auf / und thue mit einem Löffel das Eingefüllte heraus / mache hierauf den Ober-Schnitt am rechten Schenckel / den Gegen-Schnitt daſelbſt / den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Flügel / und folglich auch alſo am lincken Schenckel und Flügel; Hierauf löſe das Zieh-Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch auf der rechten und lincken Seiten ab / mit einem Creutz-Schnitt / und ſtoſſe es mit dem Meſſer von dem Hipp auf / hebe das rechte und lincke Achſel-Beinlein aus / ſpalte den Steiß auf der rechten und lincken Seite / ſtoſſe die Rippen entzwey / zertheile den Rumpff in der Schüſſel. Wann dieſes geſchehen / ſo zertheile die Schenckel in zwey Theile / damit die Keulen davon kommen / alsdann præſentiret man ein Stück nach dem andern.

**Die wilde Gans** differiret nichts von der **zahmen** im Vorſchneiden / nur daß man bey ſolcher die Schenckel gantz löſet / und nicht zertheilet.

### Die gebratene Ente.

Bringe dieſelbe auf die Gabel / mache die Ober- und Contra-Schnitte an Schenckeln und Flügeln / löſe das Zieh-Beinlein / und verfahre im übrigen wie beym gebratenen Huhn.

### Das Rep-Huhn.

Löſe erſtlich den Hals / thue die Ober- und Contra-Schnitte an Flügeln und Schenckeln / löſe das Zieh-Beinlein / ſtoſſe die Rippen auf beyden Seiten von einander / thue die Bruſt von der Gabel / und zerhaue den Rumpff.

Auf eine andere Manier: Thue einen Schnitt in den Hals / und laß ihn hangen / hierauf Ober- und Contra-Schnitt an Enckeln und Flügeln / biege das Zieh-Beinlein etwas zurücke / und thue einen Spalt-Schnitt / bis an die Gabel. Ubergib es hierauf dem Vornehmſten an der Tafel alſo gantz / daß er davon nehme was er will.

### Junge Tauben und Hühner.

Zertheile mit einem Creutz-Schnitt über die Bruſt.

### Welſcher-Hahn.

Setze die Gabel auf den Stiel an der Bruſt / ſchneide 3. oder 4. Schnitt von Fett / welches über das Zieh-Beinlein gewachſen / wende hierauf den Hahn um / embrochire und zertheile ihn folgender geſtalt: Haue das rechte Ober-Gelencke der Flügel ab / imgleichen das lincke: Ferner den rechten Flügel / die Keule oder das Ober-Gelencke am rechten Schenckel / den lincken Flügel / das Ober-Gelencke am lincken Schenckel / löſe hierauf die beyden Hinter-Gelencken / ferner das Zieh-Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch mit langen Stücken ab / hebe das rechte und lincke Achſel-Bein aus / ſpalte den Steiß auf der rechten und lincken Sei-

Seite / zertheile das übrige / wie beym übrigen Geflügel.

**Vom Aur-Hahn.**

Schneide ihm den Hals ab / thue den Ober- und Contra-Schnitt an Flügeln und Schenckeln / löſe das Zieh-Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch mit langſahmen Schnitten ab / hebe das rechte und lincke Achſel-Bein aus / ſpalte den Steiß auf beyden Seiten / und zertheile den Rumpff.

Eben alſo wird auch das Faſan-Huhn trenchiret.

**Das Span-Ferckleín.**

Setze daſſelbe / daß der Kopff gegen deiner lincken Seite ſtehet / embrochire eine Spitze der Gabel in das rechte Naſen-Loch / hebe es mit dem Meſſer unten bey dem Halſe ein wenig auf / und haue den Hals entzwey / behalte den abgehauenen Kopff auf der Gabel / und ſchneide die Haut an den Wangen entzwey / wiege die untern Kinn-Backen mit dem Meſſer ab / haue den Kopf oben auf / und ſetze ihn auſſerhalb der Schüſſel auf einen abſonderlichen Teller / embrochire die Gabel im Rumpf / und ſchneide (1) den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Fuß / (2) den Contra-Schnitt im rechten Vorder-Fuß / (3) den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Schenckel / (4) den Ober-Schnitt am rechten Vorder-Schenckel / (5) den Ober-Schnitt am lincken Hinter-Fuß / (6) den Gegen-Schnitt am lincken fordern Schenckel / (7) den Contra-Schnitt am hintern / (8) den Ober-Schnitt am Vordern-Schenckel. (9) Schneide den Bauch auf / ſtelle das Meſſer zu der Gabel / und thue das Eingefüllete nach Gelegenheit entweder mit einem Löffel oder Gabel heraus. (10) Mache einen langen Schnitt durch den Rück-Grad; Und (11) ſtelle die Gabel an die lincke Seite / und zertheile den Rumpff in ſo viel Stücken / als du denckeſt auszukommen.

**Der Haaſe.**

Schneide / wenn der Haaſe in der Schüſſel liegt / die rauhen Beine herunter / embrochire eine Gabel-Spitze in den Rück-Grad / vorn an der Rippen / und haue daſelbſt ein Stücklein 3. oder 4. quer Finger breit ab / ſtecke von neuen die Gabel in den Rück-Grad bis an das Hefft / und zertheile wie folget: Das Ober-Fleiſch am rechten Läuffer / das unter-Fleiſch am lincken Läuffer / das Ober-Fleiſch am lincken / und das Unter-Fleiſch am rechten / ſchneide etliche lange Stücke über den Rumpff / löſe das Fleiſch Stücklein-weiſe von dem Rumpff mit Queer-Schnitten / ſchneide die Nieren heraus / und ſpalte das Creutz auf der rechten und lincken Seite / dabey das Schwäntzlein muß gelöſet werden / lege das rechte und lincke Marck-Bein auf dem Rumpff / ſchlage ſie auf / und ſtoſſe es völlig mit dem Meſſer aus dem Gelencke / drehe hierauf das rechte und dann das lincke löchrigte Beinlein ab / ziehe die Gabel aus dem Rück-Grad / und zertheile den Rumpff in ſo viel Stücke als du wilt.

### Den Kalbs-Kopff.

Embrochire die Gabel in das Gurgel-Bein / hebe den Kopf damit auf / und zertheile ihn folgender geſtalt: (1) Schneide einen Creutz-Schnitt über dem Kopf / und löſe die Hirn-Schaalen oben auf / ſtelle das Meſſer zu der Gabel / nimm einen Löffel / thue das Gehirn auf einen abſonderlichen Teller oder Ort in die Schüſſel / löſe das Fleiſch von dem Untern-Kinn-Backen auf der rechten und lincken Seite / löſe ferner das rechte und lincke Ohr / beuge die Untern-Kinn-Backen ab / auf die rechte und lincke Seite / ſchneide aus ſolchen beyden Seiten das Vorſchneider-Bißgen; Mache hierauf einen langen Schnitt über die Zunge / benebenſt einem Queer-Schnitt / und ſtoſſe ſie ab / löſe das rechte und lincke Auge / beuge die Obern-Kinn-Backen ab / auf der rechten und lincken Seiten / ſtich lincks und rechts den Jäcken / haue den Knorpel auf der Naſe entzwey / ſtecke das Meſſer bey der Gabel hinein / und biege das übrige auswerts von einander.

### Der Schweins-Kopff.

Embrochire die Gabel in die Naß-Löcher / und ſchneide die Schwarte bey der Wangen auf der rechten und lincken Seite weg / und laß ſie alſo hangen / ſchneide etliche ſubtile Stücklein vom Halſe / und ſo man auf der andern Seiten auch etwas abſchneiden will / muß man den Kopf umwenden / ſchneide ferner das Fleiſch vom Kinn-Backen / und wann ſolches nicht zureichet / muß man ferner die Ohren ablöſen / und etliche Stücke daſelbſt abſchneiden.

### Den Schincken.

Schneide die Schwarte oder Haut von den Rücken; Doch alſo / daß ſie daran hangen bleibet / und hierauf etliche Stücken in Form eines halben Monds oben / mitten aus dem Schincken; Solten ſolche etwann zu lang fallen / kan man ſie in der Mitten theilen.

### Nieren-Braten.

Zertheile denſelben nach ſeinen Gelencken / ſchneide die Nieren hievaus / und lege ſie auf einen abſonderlichen Teller.

An denen **Paſteten** öffnet der Trenchicant erſt den Deckel rund herum / legt hierauf aus der Paſtete mit einem Löffel die darinn enthaltene Speiſen / wenn ſie erſt zierlich zerſchnitten worden / auf einen Teller Portions-weiſe vor / und langet ſolchen einen nach den andern herum.

An denen **Artiſchocken** ſetze die Gabel mitten in den Stuhl oder Kern / thue die breiten Blätter davon / und breite ſie aus in Geſtalt einer Roſe / lege hierauf die Artiſchocken mitten durchgeſchnitten oder auch gantz / wenn man auskommen kan / auf reinen Tellern vor; Vergiß aber nicht jedesmahl friſche Brühe darüber zu gieſſen.

**Torten** ſeynd leicht zu zerſchneiden / entweder in ſo viel Stücke als Gäſte an den Tiſche ſitzen / oder daß man die Torte in zwey Theil zertheile / und nur die Helffte in Stücken ſchneide.

Das übrige bey dem Trenchiren giebet die Erfahrung und Geſchicklig-keit/ auch daß man die Compagnie, welche man vor ſich hat/ wohl zu judiciren wiſſe.

**Vorſorge GOttes/ in Erhaltung der Menſchen durch Speiſe und Tranck;** Hiervon haben wir unterſchiedliche Exempel in heiliger Göttlicher Schrifft/ als den Manna-Regen in der Wüſten/ durch welchen ſo viel hundert tauſend Iſraeliter 40. Jahr lang unterhalten worden. Ferner der Hagar, welcher in ihr und ihres Sohns des kleinen Iſmaels höchſten Durſt/ ein Brunn in der Wüſten gezeiget worden/ daraus ſie ſich erlaben können. Des Propheten Eliæ, dem die Raben haben Speiſe zu bringen müſſen. Des Daniels in der Löwen-Gruben/ deme GOtt durch den Propheten Habacuc wunderbarlicher Weiſe Speiſe zugeſand; wie hiervon des alten teutſchen Poëtens Hans Sachſen troſtreiches Lied (**Warum betrübſt du dich mein Hertz**) nicht ohne Bewegung des Gemühts/ und Auffmunterung hertzlichen Vertrauens zu GOtt/ zu leſen iſt. In dem Neuen Teſtament haben wir das Wunder zu Cana in Galilea/ da der Heyland Waſſer zu Wein gemacht/ in der Wüſten zweymahl etliche tauſend Mann mit wenig Brodten und Fiſchen geſpeiſet/ und denen um zeitliche Nahrung bekümmerten Menſchen das Morale hinterlaſſen/ daß der Menſch nicht vom Brodt allein lebe/ ſondern von einen jeglichen Worte das durch den Mund GOttes gehet/ item, daß wir nicht ſorgen ſollen vor den andern Morgen/ welches Heydniſch wäre/ ſondern wie GOtt die jungen Raben/ wann ſolche von ihren Müttern verlaſſen würden/ ſpeiſte/ wie er die Lilien auf dem Felde kleidete/ und kein Sperling ohne GOttes Willen zur Erden fiel; Alſo ſolten wir auch argumentiren/ de minori ad *majus*, daß GOtt noch vielmehr an uns/ nach ſeinen Ebenbild erſchaffenen Menſchen/ ſolches thun würde/ *die wir ja* vielmehr als jene wären/ *weil* er wohl wüſte daß wir dieſes alles bedürfften.

Solchergeſtalt ſehen wir noch heutiges Tags/ wie ſo viel tauſend Menſchen gantz miraculeuſer Weiſe von dieſen Allmächtigen Speiſe-Meiſter ernehret werden/ daß lang nicht ſo viel Korn aus der Erden wachſe/ oder Viehe geſchlachtet/ und Brodt gebacken werde/ als die Menſchen Brodt und Fleiſch zu ihren täglichen Unterhalt conſumiren und nöhtig haben; ja wie er offt gantz über natürlicher Weiſe (gleich wie dorten der harte Fels in der Wüſten zur Waſſer-Quelle worden/ und die Wachteln von fernen herkommen muſten/ um denen Iſraeliten an ſtatt des Fleiſches (welche Luſt ſie aber hernach theur büſſen müſſen) zu dienen/ Fleiſch/ Korn und Fiſch aus denen Wolcken regnen laſſen;

ſen; Wie hievon glaubwürdige Exempel unter dem Worte **Regen** angeführet worden.

Anno 1590. war in dem Königreich Böhmen eine ſo groſſe Theurung / daß inſonderheit unter der Armuth groſſe Noht zu ſpühren war; was geſchicht? Ein armer Mann gehet aus Deſperation aufs Land / willens daſelbſt Wurtzeln zu graben / von welchen er ſich und denen Seinigen noch eine Zeitlang das Leben friſten möchte / geräth aber unverhofft auf eine weiſſe (in einer Gruben als weiſſer Tohn liegende) Materiam, welche er mit nach Hauſe nimmt / und befindet daß es ſo gut als Mehl zum Brodtbacken ſey / wovon er ſich und die Seinige hernach die gantze Theurung über erhalten.

Ein ander Exempel einer ſonderbaren Vorſorge GOttes mag auch dieſe zu nennen ſeyn: Es gieng einsmahls ein Bürger aus Lucern aus / um etwas Holtz zu ſeiner Handthierung zu holen / dieſer fiel unverſehens in einen tieffen Abgrund / aus welchem er ſich nicht wieder heraus zu helffen gewuſt / was geſchicht? Kurtz darauf kamen 2. abſcheuliche Drachen / welche dieſe Höle auch zu ihrer Wohnung erwehlet hatten; dieſe aus Göttlichen ſonderbahren Schutz rührten ihn nicht an / verharrten aber daſelbſt den gantzen Winter / und unterhielten ſich mit nichts anders als mit einer ſaltzigen Feuchtigkeit die hin und wieder aus den Felſen ausſchwitzte. Dieſen Exempel folgte der arme Schweitzer / und friſtete ſolchergeſtalt auch ſein Leben / bis gegen den Frühling / da dieſe grauſame Thiere allgemach die Flügel wieder zu regen begunten / um ſich aus der Höle wieder heraus in das freye Feld zu begeben. Er faſte demnach die Reſolution, ſich an des einen Schwantz / als er jetzt eben in die Höhe fliegen wolte / anzuhalten / und kam ſolchergeſtalt aus den Abgrund heraus / und wieder nach Lucern / woſelbſt man ihn ſchon längſt als todt betrauret hatte. Ob er nun wol hierauf wieder ordentlich anfing Speiſe zu genieſſen / fand ſich doch der verdorbene Magen darzu ſo ſchwach / daß er innerhalb zwey Monat nach ſeiner Wiederkunfft dieſer Zeitlichkeit gute Nacht geben muſte. Vide Athanaſ. Kircheri mundum ſubterraneum. l. 8. Sect. 4. C. 2.

Von der ſonderbaren **Vorſorge GOttes in der Theurung und Hungers-Noht** rühmet David in ſeinen 33. Pſalm am 18. Vers. **Siehe des HErrn Auge ſiehet auf die ſo ihn fürchten / die auf ſeine Güte hoffen / daß er ihre Seele errette vom Tode / und ernehre ſie in der Theurung.** Daher auch die Wittib zu Zarpath / weil ſie den Propheten Eliam bey ſich gehabt / keinen Mangel an Oehl und Mehl befunden / wie ſolches im 1. Buch der Könige am 17. Capitel zu leſen iſt. Dem Ertz-Vater Jacob führte GOtt ſammt ſeinen

Haus-Geſind in Egypten/ damit er daſelbſt in der ſieben-jährigen Theurung/ welche das Land ſehr druckte/ möchte erhalten werden/ welches auch der Fürſt Joſeph im 45. Capitel des 1. Buchs Moſis am 5. Verſe ſelbſt erkennet/ wann er zu ſeinen Brüdern ſpricht: daß er um ihres Lebens Willen von GOtt wäre in Eypyten vor ihnen hergeſandt worden. In eben dieſen Egypten fand auch der Ertz-Vater Abraham, zur Zeit der groſſen Theurung/ die das Land Canaan druckte/ ſein und der Seinigen Aufenthalt; wie abermahl in gedachten Buch am 12. Capitel im 10. Verſe zu leſen. Der Elimelech deſſen im Büchlein Ruth am 1. Capitel im 2. Vers gedacht wird/ fand zu der Zeit (da bey der Richter Regiment eine groſſe Theurung im Lande war) ſein gutes Auskommen in der Moabiter Lande. **Fürchtet dem HErrn ihr ſeine Heiligen**/ ruffet David im 34. Pſalm aus/ **dann die ihm fürchten haben keinen Mangel. Die Reichen müſſen darben und hungern**/ **aber die den HErrn ſuchen haben keinen Mangel an irgend einen Gut.** Item im 37. Pſalm am 19. Vers. **Sie**/ nemlich die Frommen/ **werden nicht zu Schanden in der böſen Zeit/ und in der Therung werden ſie genug haben.** Welches auch bekennet Hiob, wann er im 20. Vers ſeines Büchleins am 5. Capitel ſpricht: **In der Theurung wird er dich vom Tode erlöſen/ und im Kriege von des Schwerdtes Hand.** Vor allen aber rühmet es die heilige GOttes Gebährerin die hochgebenedeyte Jungfrau Maria/ wann ſie beym Luca am 1. am 53. Vers/ in ihren Magnifica anſtimmet und ſpricht: **Die Hungrigen füllet er mit Gütern/ und läſſet die Reichen leer.** Daß aber dem in der That alſo ſey/ iſt nicht allein ſchon oben mit ſtattlichen Exempeln erhärtet worden/ ſondern wird auch einem jeden rechtſchaffenen Chriſten zur Prüfung/ der (an ihm ſelbſt von Jugend auf/ in ſeiner Nahrung und Leibes-Erhaltung) verſpührten Göttlichen Wohlthaten überlaſſen.

**Vorſorge GOttes/ daß uns kein Gifft ſchaden könne.** Hiervon haben wir die klaren Worte des Heylandes beym Marco am 16. v. 18. daß diejenige/ die an ihm gläuben/ Schlangen vertreiben/ und ſo ſie etwas gifftiges trincken würden/ würde es ihnen nicht ſchaden; deſſen wir ein Exempel in dem 28. Capitel der Apoſtel-Geſchicht an dem heiligen Paulo haben/ welcher ohne Schaden die gifftige Otter ins Feur ſchlenckert/ item in denen Kirchen-Hiſtorien an vielen Märtyrern/ denen der ihnen zugebrachte Gifft-Trunck nicht ſchaden können. An wie viel tauſend Menſchen erzeiget ſich noch täglich die unerkante Wohlthat GOttes/ dadurch/ daß von ihnen manches gifftiges/ oder

auch von gifftigen Thieren / als Schlangen / Kröten / Ratzen und Spinnen / beſchmeiſtes Kraut oder Fleiſch ohne einigen Schaden verzehret wird / weil der Hüter Iſraels über ſie wachet / ohne deſſen Willen kein Sperling auf die Erde fallen kan / der auch des Menſchen Lebens-Ziel durch des Satans Trug und Liſt nicht vor der Zeit verkürtzen laſſen will. Sehr merckwürdig lieſet man von einem unmündigen Kinde / daß / als ſolches einmahl gantz allein / aus einem ihme vorgeſetzten Milch-Nappe / in welchen Brodt gebrocket geweſen / gegeſſen habe / eine groſſe Schlange aus einen Winckel herzu gekrochen ſey / welche ſich ungebeten dieſer Milch mit bedienet / das Brodt aber liegen laſſen / das unſchuldige Kind ſolches ſehende / habe die Schlange mit dem Löffel auf dem Kopff geſchlagen / und dabey geſaget: Sie ſolte auch Brodt zu eſſen / ſo ſie ein Gaſt mit ſeyn wolte / und die Milch nicht allein ausſchlurffen. Ob nun wol eine geſchlagene Schlange zur Stunde ihren Gifft ausſchüttet / habe doch dieſe aus GOttes ſonderbarer Vorſorge ſolches nicht thun dörffen / ſondern das Kind hat ohne einigen Schaden (in Geſellſchafft dieſes ihres gefährlichen Gaſtes) die Milch genoſſen.

**Vorſorge GOttes wie ſie verlohren werde;** Solches geſchiehet durch nicht Achtung der Göttlichen Güte / ſchlecht bezeugter Danckſagung und Vertrauen auf ſich ſelbſt und ſeine eigene Kräffte / da doch der arme Menſch kein Brodt-Körnlein aus der Erden / wann es nicht GOtt thäte / hervorbringen kan. Daher auch die Schrifft ſolche Leute im 14. Pſalm Thoren nennet / von welchen die Chriſtliche Kirche ſinget: **Ihr Trauen ſtehe nicht auf GOtt / Sie ruffen ihn nicht in der Noht / Sie wollen ſich ſelbſt verſorgen.** Zumahl wann ſie in ihren Glauben und Vertrauen auf GOtt dergeſtalt wancken / daß ſie bey ſich ſelbſt ſagen: Manus meæ oculatæ ſunt, credunt quod vident, und wann ſie erſt Scheunen und Böden voll haben / alsdann ſich ſelber über ihren auf viele Jahr geſammleten Vorrath einen guten Muht und ihre Seele ein Wohl-leben zu ſprechen / plötzlich aber die ſchröckliche Exclamation hören müſſen: **Du Narr / dieſe Nacht wird man deine Seele von dir nehmen / und weß wirds ſeyn / das du geſammlet haſt.**

**Utopiſche Speis-Arten;** Solche ſeynd in des weyland berühmten Engliſchen Cantzler Thomi Mori ſeiner Beſchreibung der Inſul Utopia im 6ſten Capitel ausführlich zu leſen / kürtzlich darinn beſtehend / daß / wie ehmahls in des Platonis ſeiner Republic alſo auch in dieſer Utopiſchen Inſul oder **Nirgendshauſen** eine Gemeinſchafft aller Güter wäre / ſo / daß Mittags und Abends vor die gantze

Stadt der Tiſch gedecket/ und alle Einwohner an demſelben geſpeiſet würden/ dabey es dann alles ſittlich und mit Reſpect gegen die Alten auch in guter Ordnung zugienge/ und ein erbaulicher Diſcurs dabey nicht vergeſſen würde. Die Mitttags-Mahlzeiten ſchreibet er ſeynd etwas kürtzer als die Nacht-Mahle/ weil auf jene jeder an ſeine Arbeit gehen muß/ auf dieſe aber der Schlaff und die Nacht-Ruhe folget/ welche ſehr viel zur Verdäuung der Speiſen würcket. Kein Nacht-Eſſen wird ohne Geſang oder Muſic gehalten; Sie räuchern auch mit köſtlichen Sachen durch das gantze Haus/ und laſſen nichts unterwegen was die Gäſte frölich machen kan/dann ſie zu dergleichen Dingen etwas geneigter ſeyn/ und dafür halten/ keine Wolluſt ſey verboten/ daraus kein Unrath oder nichts Ubels entſpringet.

*Uvæ maturæ recentes & uvæ paſſæ*, vide **Wein-Trauben**/ item **Roſinen.**

## W.

**Wacholder**/ Baccæ Juniperi, Fr. *Grains de Genevre*, ſeynd in der Küche und Artzeney vortrefflich/ wie dann viele gelehrte Leute/ als Michaël Bapſt, Beckerus und Scharffius, gantze Bücher von den Tugenden der Wacholder-Beeren geſchrieben. Am meiſten aber werden ſie innerlich wegen ihrer Balſamiſchen Krafft gegen den Nieren- und Blaſen-Stein/ſo wohl zu præſerviren/als zu curiren/gebrauchet; Sie ſtillen die Colic, kalte Piß/und dergleichen Mängel. Aeuſſerlich dienen ſie zu räuchern/ und ſo wohl in Peſt- als andern Zeiten/ die Lufft zu reinigen. Unter andern Præparatis, die daraus gemacht werden/ iſt (1) der Spiritus oder das **Wacholder-Waſſer**/ welches per fermentationem gemacht wird/ und gehet alsdann das Oleum Juniperi deſtill. mit über. (2) Das Extractum oder Rob. Juniperi, welches aus denen geſottenen Beeren gepreſſet/ und zu einer Conſiſtentz eingekochet wird/ von etlichen der Teutſche *Theriac* genannt. Wann man dieſen mit ſeinem eigenen Spiritu auflöſet/ hat man (3) das Malvaticum Juniperi, welches auf denen Apothecken gegen den Stein-Schmertzen gegeben wird. (4) Kan man das Sal Juniperi entweder aus den dürren Beeren / ſie ſeyn gleich ſchon ausgepreſſet oder nicht/ oder auch von dem Holtz und Sträuchen machen / welche Medicamenta eben die Kräffte als die Wacholder ſelbſt haben.

**Wacholder-Brandwein zu machen:**

So nimm 1. Pfund gute Wacholder-Beeren/ zerknirſch dieſelbe in einem Mörſel; Item, Lackritzen-Holtz 1. Loth/mit einem Hammer zerquetſchet; Wein-Stein 6. Loth/ gebrandt Saltz einen Löffel voll: Dieſes alles weiche 2. Tage mit 4. Quart Brandwein/ wohl

wohl vermacht/ in einen gläſern Topf. Darnach thue es in die Deſtillir-Blaſe/ und gieß noch ſo viel Brandwein darzu/ daß es mit den erſt-gedachten 4. Quart zuſammen auf 18. Quart anlauffe; Gieß auch 1. Quart klahr Waſſer dazu/ und deſtillire es fein gemählig ab/ eben wie den Anis Brandwein. Denn je langſamer es deſtillirt/ je mehr man Brandwein bekommt/ und wird auch beſſer; Koche auch den Zucker/ und gebrauche ihn darzu/ ſo haſt du einen köſtlichen Wacholder-Brandwein: Doch nimmt man zu dieſen Wacholder-Brandwein nur gelben Zucker/ welcher auch nicht ſo theuer kommt/ als weiſſer.

Item: Nimm Wacholder-Beer 3. Pfund/ klein geſtoſſen/ 12. Kannen gemeinen Brandwein/ deſtillire es hierüber zu 10. Kannen; Koche anderthalb Pfund Zucker in einer Kannen Waſſer/ und thue es darzu.

**Wachteln**/ Coturnices, Fr. *Cailles*, Italiäniſch *Quaglie*, gleichen faſt/ was die Geſtalt des Leibes anbetrifft/ einem kleinen Rep-Huhn/ ſowol an der Form und Farbe/ als auch an dem kurtzen krummen Schnabel und Füſſen; wie ſie dann auch/ nach Ariſtotelis Meynung/ mit ſolchen beyderſeits gleiche Brunſt/ gleiche Nahrung und Art zu fliegen/ auch gleiche Bruht und Streitbarkeit haben. Plinius ſchreibet/ ſie äſſen Gifft/ und hätten daher offt die fallende Sucht; Daher diejenigen/ ſo Wachtel-Fleiſch äſſen/ Convulſiones und Zucken in den Gliedern bekämen. Allein/ man iſt heutiges Tages eines andern perſuadiret/ indem unſere Wachteln ſich meiſt in der Saat und im Getrayde aufhalten/ und ihr Fleiſch ſo geſund und ſchmackſam als Rep-Hüner-Fleiſch befunden wird; Jedoch muß man deren nicht zu viel eſſen/ wann ſie allzufett ſeyn/ weil ſie alsdann leicht Urſach zu faulem Geblüt geben. Im Frühling/ wann ſie erſt kommen/ ſind ſie mager; Im Sommer mäſten ſie ſich/ und alsdann ſind die Jungen ſehr delicat; Im Herbſt werden ſie am fetteſten. Plinius gedencket eines **Wachtel-Königs**/ den er *Ortygometram* nennet/ der ſie/ wann ſie gegen den Winter fortziehen/ führen ſoll.

Die Wachteln/ wann ſie zubereitet werden ſollen/ werden trucken gepflücket/ ausgeweydet/ geſpicket/ und in Wein-Blätter gewunden/ eben wie die Rep-Hüner/ wann man ſie braten will; Man thut ſie auch in Krafft-Suppen: Nicht minder ſchicken ſie ſich auch wohl in die Paſteten/ wann ſie wie junge Tauben zugerichtet werden.

**Wadicke**/ Serum, oder **Milch-Waſſer** genannt/ iſt das erſte Theil der Milch/ welches kühlet und befeuchtet/ durch ſeine Phlegmatiſche und wäſſerige Subſtantz; weil ſie aber auch darneben etwas Scharffes/ Saltziges

tziges und Nitroſiſches bey ſich hat / ſo ſpühlet ſie ab/ verdünnert / und führet/ wiewohl gelinde und ohne Beiſſen/ ab/ ſonderlich/ wann etwas Zucker darunter vermiſchet wird. Deswegen leicht zu urtheilen/ daß ſie den Kalt-Mägigen ſchadet / zu den Kranckheiten aber/ welche aus gelber Galle oder verbrandten Feuchtigkeiten ihren Urſprung haben/ ein dienlich Mittel ſey. Dahero auch in denen Milch-Curen bisweilen/ an ſtatt der vollen Milch/ die Wadicke in hitzigen Naturen / und bey ſchweren Verſtopffungen ergriffen werden muß; Da ſie dann nicht als eine Speiſe/ ſondern als eine Artzeney zu betrachten iſt.

**Wadicke-Käs** zu machen / vide **Käſe.**

**Wall-Nüſſe**/ vide **Nüſſe.**

**Wändte**/ vide **Hirſch.**

**Warm** / calidum, Fr. *Chaud*, iſt eine zufällige Qualität eines Dings/ als daß man ſagt: **Warme Lufft/ warmes Waſſer/ warme Speiſen**/ und dergleichen/ welche Wärme durch der Sonnen Strahlen/ oder der Hitze des Feuers/ bey/ und in dem Menſchen aber/ durch den ihme beywohnenden Calorem naturalem veruhrſachet wird. In dem Küch- und Keller-Gebrauch hat man erſtlich: **Die warme Kellers** / worüber des Sommers mehr als zu viel geklaget/ und ſehr nach einen kühlen Keller und Trunck verlanget wird; Hingegen recommendiren ſich ſolche des Winters / damit das Getränck nicht erfriehre/ um ſo viel beſſer. **Warme Speiſen** ſeynd diejenige/ die durch des Feuers Hitze gekocht und warm gemachet worden/ und dem Magen ſo viel zuträglicher ſeyn/ als ſie mit der natürlichen Hitze ſich ſo viel beſſer comportiren und vereinigen. **Warm Getränck** iſt bey vielen Nationen, ſonderlich denen Oſt-Indianiſchen durchgehends gebräuchlich/ als welche ſich mehrentheils an ihren Thée und Caffe halten / der bey uns Europäern auch ſchon ziemlich eingeriſſen iſt. Die Erwärmung des Getrancks verrichten einige / indem ſie die Flaſchen oder Becher ans Feuer ſtellen/ oder glüenden Stahl und Gold/ oder auch nur geröſtetes heiſſes Brod hinein werffen. Wie aber zu Winters-Zeit / oder bey einer verkälteten Bruſt und Magen/ das warme Trincken / und ſonderlich ein mit gutem Gewürtz heiß-gemachter Sect oder anderer hitziger Wein ſehr gut thut ; Alſo ſchadet hingegen auſſer dieſen Noth-Fall das ſtetige warme Trincken denen/ die es nicht gewohnt ſeyn/ ſehr viel/ indem es die Leibes-Theile ſchlap machet/ den Appetit vermindert/ und die Nerven und Kräffte des gantzen Leibes ſchwächet.

**Waſchen** / lavare, abluere, Fr. *laver*, heiſt etwas mit Waſſer oder einem andern Liquore abwaſchen und abſpühlen. Dieſes Orts brauchen

wirs erſtlich: Von dem Abwaſchen der Früchte und Speiſen/ welche entweder voll Erde und Sandes noch ſeynd/ oder andere natürliche und zufällige gifftige Unreinigkeiten an ſich haben/ worunter auch von einigen das von den Juden-Schlächtern gekauffte Fleiſch gezählet wird/ weil ſie ſolches/ ehe ſie es einem Chriſten verkauffen/ zuvor durch ihre Kinder beſeichen und beſpeyen laſſen/ daß alſo das Waſchen eines ſolchen Fleiſches/ wer es ja nicht ändern kan/ und von Juden Fleiſch holen muß/ wohl höchſt-nöhtig iſt. Gewaſchen müſſen auch werden die Erd-Früchte/ welche erſt aus dem Felde aufgezogen worden/ und dannenhero noch voll Sandes und Erde ſeyn; wie dann das Knirſchen zwiſchen den Zähnen aus keiner andern Urſach im Zugemüs eſſen/ herkommt/ als weil die faule Köchin ſolches nicht zuvor wohl verleſen/ von denen daran klebenden Raupen und gifftigen Geſchmeiß geſaubert/ und hernach mehr als einmahl wohl gewaſchen hat/ ehe ſie es im Topf thut/ und zu Feuer bringet. Gleiche Bewandniß hat es auch mit denen Baum-Früchten/ auf welche ſo mancher gifftiger Thau und Nebel fällt/ ſo viel ſchädliches Ungezieffer ſich ſetzet/ und daſſelbe anbeiſſet/ ihren Saamen und Geſchmeiß auch darauf läſſet; So nun dergleichen Früchte/ ohne ſelbige zuvor zu waſchen/ genoſſen werden/ darf man ſich nicht verwundern / wann manchem das Bauch-Wehe/ Reiſſen der Glieder/ Schwachheit des Magens/ der Durchlauff und die rothe Ruhr antreten/ weil er nemlich von ſolchen ungewaſchenen Früchten gegeſſen/ von welchen man Exempla hat/ daß von dem daran offt unſichtbar hangenden Geſchmeiß des Ungezieffers/ gantze Würmer-Stöcke und Neſter in des Menſchen Leib gewachſen/ welche/ ſo man ſie nicht bald durch hierzu dienliche Medicamenta ausgetrieben/ dem Patienten vor der Zeit ins Grab befordert. Gewaſchen ſolten auch billig werden alle Speiſen/ die jetzt in der Küche zubereitet werden/ um ſolche zum Feuer zu bringen; So aber finden einige/ aus einer ſonderbaren ungegründeten Opinion, eine Delicateſſe und beſſern Geſchmack in denen durch die ſudelhafftige Küchen-Hände geriſſenen/ und auf dem ſchmutzigen Fiſch-Bret oder Küchen-Tiſch herumgezogenen Karpen/ wann ſolcher mit Blut und Dreck ſogleich in den Keſſel geworffen wird/ als wann er erſtlich ſolte rein abgewaſchen werden: Ja/ ſie vermeynen gar ein gewaſchenes Fleiſch habe ſo guten Geſchmack nicht/ als wann es ungewaſchen beygeſetzet werde. Allein/ wir laſſen ſolchen Leuten ihre Meynung gerne; Sus enim magis cœno gaudet quam fonte ſereno, iſt ein altes Sprichwort: Schweine werden auch fett.

Nach dem Waſchen der Speiſen/ und deren reinlichen Tractirung/ will auch das Küchen-Geſchirr ſauber

und blanck gehalten werden. In ſolchem peccirten nun die Juden vor dieſen und auch noch heutiges Tages in Exceſſu, ſo gar/ daß auch der Heyland davon veranlaſſet wurde/ ſie beym Luca am 11. Cap. mit dieſen Worten anzureden: **Ihr Phariſäer haltet die Becher und Schüſſeln auswendig rein/ aber euer Inwendiges iſt voll Raub und Boßheit; Ihr Narren! meynet ihr/ daß es inwendig rein ſey/ wann es auswendig rein iſt?**

Wie ſauber/ daß es die Holländer in ihren **Häuſern** und ſonderlich in der **Küchen** halten/ iſt denen bekandt/ die der Orten gereiſet/ und des Niederländiſchen Frauenzimmers Propreté mit Augen angeſehen haben; Da iſt eine Stunde nach der Mahlzeit die Küche und der Feuer-Heerd wieder ſo rein und ſauber/ als wann niemahls wäre darauf gekocht/ oder Speiſen darinn an- und zugerichtet worden; Alles Zinn/ Kupfer und Meßing gläntzet immer/ als wann es jetzt aus dem Kram wäre erſt gekauffet worden/ ſo daß man ſich faſt darinn beſpiegeln möchte. In welchen Stück unſer Teutſches Frauenzimmer/ und ſonderlich in denen See-Städten und Ober-Teutſchland ihnen ziemlich nachahmet/ wie ſolches ſonderlich an denen Prunck- oder Prang-Küchen zu ſehen iſt; Da hingegen bey denen Frantzoſen und Italiänern auf ſolche Reinlichkeit nicht ſo ſehr reflectiret wird/ und bey einigen/ ſonderlich bey denen Frantzöſiſchen Köchen/ die Unfláhterey in ziemlichen Schwange gehet; Dahero das Sprichwort nur allzuviel eintrifft: Es müſſe ein Menſch/ ſonderlich ein Reiſender in ſeinem Leben/ wohl einen oder noch mehr Scheffel Dreck auffreſſen/ ehe er ſtirbt.

**Von dem Küchen-Geſchirr-Waſchen**/ welches die Mägde ſogleich nach den Mahlzeiten/ vermittelſt der übergeſetzten Lauge/ in der Spühl-Wanne oder Faß verrichten/ und was hurtige und fleißige Mägde ſeyn/ darin eine ſonderbare Ehre in der Geſchwindigkeit ſuchen/ kommen wir auf die **Reinlichkeit der Zimmer.** Dieſe ſeynd abermahl in Holland vor andern zu æſtimiren/ und daher nicht zu verwundern/ wann die Holländiſche Gaſt-Gebers/ die Mühe/ welche ſie täglich/ ihre Zimmer rein und ſauber zu halten/ anwenden müſſen/ ſich auch wohl bezahlen laſſen.

**Das reine Leinen-Zeug**/ wie es ein halbes Leben der Menſchen iſt/ wann er damit allezeit ſich wohl verſehen kan/ erfodert/ ſonderlich was zum Tafel-Gebrauch deſtiniret iſt/ ein continuirliches Waſchen; Es wäre dann/ daß eine Haushaltung mit ſo vielen Leinen-Zeug verſehen wäre/ daß es etliche Wochen damit auskommen könte/ und alſo nicht ſo offtmahls waſchen dörffte. Wo aber ſolcher Vorraht ſich nicht findet/ und ſonderlich in vornehmen Haus-Haltungen und

Wirths-Häuſern täglich friſches Tiſch-Zeug an Tafel-Tüchern und Servietten muß aufgeleget werden/ da muß man freylich mehr waſchen/ und weil das Leinen-Zeug dadurch ziemlich dünne wird/ offtmahls auf Neues anzuſchaffen bedacht ſeyn.

Endlich ſo iſt **das Waſchen der Glieder des Menſchlichen Leibes** auch ein heilſames/ nothwendiges und höfliches Ding/ dadurch der Menſch ſich von den meiſten wilden Thieren unterſcheidet; wir ſagen **von den meiſten**/ weil auch einige/ als ſonderlich die Hermelinen/ ſo reinlich gefunden werden/ daß ſie eher in das Feuer als in den Koth lauffen ſolten: Da hingegen manchen Menſchen das Waſſer des Winters zu kalt/ und des Sommers zu warm iſt/ daß er lieber im Dreck bis über die Ohren/ und an die Ellebogen ſitzen/ als ſich Geſicht und Hände zu rechter Zeit waſchen will. Wie aber eine alte Bau-fällige/ von Koth und Leimen aufgeführte Hütte/ von dem geringen Baurhafftigen Einwohner derſelben zeuget/ alſo zeuget auch ein ſolcher kothiger Leib/ daß eine nicht viel reinlichere Seele in demſelben wohnen müſſe; wiewohl es auch nicht allezeit eine Folge iſt/ dann die Phariſäer wuſchen ſich offt/ waren aber doch wie die übertünchte Gräber/ die inwendig voller Todten-Gebeine und allerhand Unflaths ſeyn. Daher auch der Heyland/ als ſie ihm (beym Marco am 7.) vorwurffen/ daß ſeine Jünger mit ungewaſchenen Händen das Brod gegeſſen/ ſie damit wieder abfertigte/ daß ſie (nemlich die Phariſäer und Schrifft-Gelehrten) weil ſie ſo viel auf Hand-Waſchen und reine Trinck-Geſchirr hielten/ auch zuſehen möchten/ daß ſie keine unreine Hertzen hätten.

Nächſt dem Hand-Waſſer war auch bey denen Juden der Gebrauch/ ihren Gäſten die Füſſe zu waſchen; Daher als der Wirth/ deſſen beym Luca am 7. gedacht wird/ an dem HErrn Chriſto ſolches unterließ/ der Heyland ihn auf der bußfertigen Sünderin ihr Exempel mit dieſen Worten verwies: **Sieheſt du Simon, dieſes Weib? Jch bin kommen in dein Haus/ du haſt mir nicht Waſſer gegeben zu meinen Füſſen; Dieſe aber hat meine Füſſe mit Thränen genätzet/ und mit den Haaren ihres Haupts getrucknet.** Abraham, als die drey Männer zu ihm kamen/ wie davon zu leſen im 18. Cap. des 1. Buchs Moſis, war ſehr beſchäfftiget/ Waſſer anzuſchaffen/ daß man ihre Füſſe waſchen könte. Die kluge Abigail erboht ſich gar/ denen Knechten Davids, die er zu ihr geſandt hätte/ die Füſſe zu waſchen.

Die Römer pflegten ihre Gäſte vor der Mahlzeit in ein köſtlich zugerichtetes Bad zu führen/ und wann ſie ſelbige darinn wohl abwaſchen laſſen/ alsdann ihre Leiber mit köſtlichen Salben einzuſchmieren; welche Gewohnheit/

daß ſie auch bey denen Juden im Schwange müſſe gegangen ſeyn/ abermahl aus dem erhellet/ was der Heyland im obangezogenen Orte beym Luca am 7. am 46. Vers ſpricht: **Du haſt mein Haupt nicht mit Oehle geſalbet/ ſie aber hat meine Füſſe mit Salben geſalbet.**

Heutiges Tages iſt bey uns Europæern nur allein das Hand-Waſſer vor der Mahlzeit noch im Gebrauch/ welches entweder nur in bloſſen reinen friſchen/ oder auch laulicht gemachten Brunnen-Waſſer/ oder in einem ſolchen Waſſer (in welches etwas von andern wohl-riechenden gebrandten und abgezogenen Kräuter-Waſſern und Eſſentzen/ als Lavendel- Roſmarin- Roſen- und dergleichen annehmlich riechenden Wäſſern mehr/ geſchüttet worden) beſtehet. In dem Hand-Waſſer und Hand-Quelen fremden und vornehmen Gäſten hinzureichen/ hat man an hohen Herren Höfen ein ſonderlich Gepräng. Bey Bürgers-Leuten gehet es ſchon etwas vertraulicher zu/ und hänget an einigen Orten ein Hand-Faß voll Waſſer in der Stube/ und eine Hand-Quele dicht dabey/ daran ſich die Gäſte abtrucknen können; Oder es wird auch von denen Töchtern oder Söhnen des Hauſes/ oder nur gar von denen Bedienten/ ſolches in das Zimmer getragen/ und dem Vornehmſten am erſten/ denen andern aber hernächſt/ ſich daraus zu waſchen/ dargereichet. Glückſeelig war jenes vornehmes Frauenzimmer/ welches einsmahls die Gnade hatte/ einem groſſen Potentaten das Hand-waſſer zu reichen; Da dann ſolcher einen koſtbaren Diamanten-Ring unvermerckt ins Hand-Becken fallen ließ/ und als das Fräulein/ ſolchen gewahr werdend/ denſelben mit geziemender demühtigſter Reverentz Ihro Majeſtät wieder darreichen wolte/ ſich ſolchen wieder anzunehmen wegerte/ ſagende: Daß ſie niemahls gewohnt wären/ dasjenige/ was ſie einmahl hätten fallen laſſen/ wieder zu ſich zu nehmen: Alſo muſte das Fräulein den Ring behalten/ deſſen ſie dann auch nicht übel zufrieden geweſen.

**Waſſer/** Aqua, Fr. de l'Eau, welches zum Haus- und Küchen-Gebrauch/ auch vielmahls im Nohtfall den Durſt zu ſtillen/ ſo höchſt nöthig und unendbehrlich iſt/ ja welches nechſt der Milch der Sterblichen ihr erſtes Getranck geweſen/ bis nach der Sündfluth Noah Wein gepflantzet/ und endlich auch die Kunſt des Bier-brauens erfunden worden/ iſt vielerley Arten/ als **Quell/ Strom/ Regen/ Brunnen/ See** oder **Teich/ Schnee** oder **Eis-Waſſer**/ deren ihre Eigenſchafften insgeſammt wir kürtzlich beleuchten wollen/ wann wir erſtlich die an einem guten Waſſer erforderte Kennzeichen werden examiniret haben: Solche ſeynd nun/ daß alle Waſſer feucht und kalt/ und daneben gleich wie andere

Elementa unrein / und mit andern Dingen vermiſchet ſeyn / welches eben den Unterſcheid der oberzehlten Wäſſer verurſachet / indeſſen ſoll man doch dasjenige Waſſer vor das beſte halten / welches ſowol unſern Geſicht als unſern Geſchmack und Geruch / omnis qualitatis quaſi expertem, oder rein und lauter zu ſeyn urtheilet / alſo daß es recht hell und klar anzuſehen / auch nach keinem eintzigen andern Dinge rieche oder ſchmäcke. Sothane Umſtände aber genau zu unterſcheiden / iſt niemand tüchtiger als die Hydropotæ oder Waſſer-Trincker und andere Abſtemii, von welchen die Erfahrung gelehret / daß ſie von dem Unterſcheid der Wäſſer ſo wohl / als andere von dem Unterſcheid der Weine und Biere durch den Geſchmack urtheilen können.

Auſſer dem aber finden ſich noch andere Kennzeichen / und zwar die beſten ſtehen bey dem Hippocrate lib. de Aer. Aqu. & loc. da er bezeuget / daß ein gutes Waſſer geſchwinde warm / und geſchwinde kalt werde / und daß es ſehr leicht ſey. Jenes bedeutet facilem alterationem, deswegen die Speiſen / welche man in ſolchem Waſſer ſiedet / geſchwinde gahr werden. Das letzte aber zielet auf den leichten Durchgang / quod hypochondria non gravet; und ob wol einige es auf die Wage-Schale gedeutet / auch ſich damit viel Mühe gemachet haben / ſo hält doch Plinius und andere mehr / nicht viel von ſolcher Probe. Galenus ſelbſt iſt der Meynung / wann zu andern guten Kennzeichen / die Wage-Probe noch hinzukömmt ſo ſchade es nicht / ſonſt aber kehret er ſich wenig daran. Hieher gehöret ein ander Verſuch / wann man leinen Tüchlein in unterſchiedliche Waſſer tuncket / und ſie zum austrucknen in die Sonne ſpreitet / ſo ſoll dasjenige / welches zum erſten austrucknet / daß leichteſte Waſſer ſeyn. Hingegen ſind die Wäſſer hart / rohe und ſchwer / in welchen Fleiſch / Fiſche / Früchte / Kohl / Erbſen und dergleichen / langſam gahr werden; Auch ſind die böſe / welche die ſilberne und küpfferne Gefäſſe angreiffen / oder die im kochen / die irrdene Gefäß mit einer Kruſte beziehen / oder welche im Stehen einen Schlamm oder Leimen zu Boden fallen laſſen / oder von denen die Erfahrung zeuget / daß ſie gewiſſe Kranckheiten / als Kröpffe / trieffende Augen / Heiſerkeit / ſchwache Schenckel / und dergleichen verurſachen. Unter allen reinen Waſſern iſt das beſte

1. Aqua Fontana, das Spring-Waſſer; wobey in Acht zu nehmen / daß von den beſten die Quellen gegen Auffgang der Sonnen entſpringen / und dahin auch ihren Lauff nehmen ſollen. Wie ingleichen / daß ſelbige aus Felſen und Bergen / oder zum wenigſten aus reinem Erdreich entſpringen / und durch reines / nicht aber durch leimiges / ſondern durch ſandiges und ſtei-

ſteiniges Erdreich flieſſen / auch keinen Leim oder Schlamm mit ſich führen müſſen / endlich daß ſothane Spring-Quellen den Winter warm / und den Soñer kalt ſeyn ſollen / ſintemahl dieſes eine Anzeigung / daß die Adern derſelben zimlich tief / und alſo auch deſto reiner ſind. Hingegen das Spring-Waſſer / welches einen Beyſchmack hat / zeiget an die Natur des Orts / dadurch es flieſſet / indem es die Kräffte des Victrils / Alauns / Salpeters / Schwefels / und dergleichen Mineralien mit ſich führet / daher es alsdann nicht mehr für ein ſchlecht Waſſer / ſondern pro potu medicato, für einen Artzeney-Tranck / dergleichen die Sauer-Brunnen und die Wild-Bäder ſind / zu rechnen iſt. Dieweil man auch die Quell-Waſſer zuweilen durch Röhren pfleget in die Stadt zu leiten / ſo nehmen die Waſſer von dem Bley eine der Geſundheit ſchädliche Qualität an. Die Holtz-Röhren ſind nicht dauerhafftig / die aus harten Stein gehauene geben keinen böſen Geſchmack / und dauren am längſten. Nechſt jetzterzehlten Quell-Waſſer iſt

2. Aqua fluvialis, **das Strom-Waſſer.** Dieſes folget dem Spring-Waſſer auf dem Fuß / ſintemahl aus vielen Springen oder Quellen / wann ſie zuſammen flieſſen / ein Strom entſtehet. Ob nun wol deswegen dieſe beyde für einerley Waſſer gehalten werden könten / ſo findet ſich dennoch daher ein Unterſcheid / daß die Quellen / welche einen Fluß machen / nicht alle gantz einerley ſind / ſondern verſchiedene Eigenſchafften haben / dañenhero auch der aus ihnen formirte Strohm eine gemiſchte Natur empfänget. Zu geſchweigen / daß ſie auf dem langen Strich / denn ſie durchflieſſen / oft Leimen / Mergel / Sand / Tuffſtein und ander Erdreich antreffen. Ja / daß von denen Bergen der geſchmoltzene Schnee / ſammt vielen Regen-Waſſer zu weilen ſich damit vermenget / welches alles ohne merckliche Veränderung nicht abgehen kan. Das beſte bey dem Strom-Waſſer iſt / das ſeine Rohigkeit in ſolchen ſeinen ſo fernen Lauff gemildert oder gebrochen / und durch die warme Sonnen-Strahlen gleichſam gekochet wird.

3. Aqua pluvialis, **Regen-Waſſer.** Dieſes hat viele Patronen, welche es allen andern Wäſſern vorziehen / ſonderlich dasjenige / ſo im Sommer mit einem Donner-Wetter fället. Ihre fürnehmſte Urſache beſtehet in dem / weil ſelbiges leicht und dünne / daher es aufſteigen / und in der Lufft hangen können; Und zwar aus demſelben Grunde halten einige den Schnee beſſer als Regen / und das Eys beſſer als den Schnee / ſintemahl dieſe beyde leichter ſind / als das Waſſer. Aber Plinius ſetzet ſich ſehr dawider / ſagende: Es ſey dem menſchlichen Leben daran gelegen / daß dieſe Meynung widerleget werde. Denn ob gleich nicht

nicht zu leugnen/ daß der Einfluß des gütigen Himmels/ſonderlich bey ſtillen Wetter/ der Lufft unſchätzbahre und vielen unglaubliche Eigenſchafften mittheile/ ſo muß man doch auch hingegen geſtehen/ daß die Sonne/ indem ſie die Dünſte zum Regen aus der Erden und auf dem Meer aufzeucht/ keine Abſonderung anſtellet/ ſondern Gutes und Böſes ohn unterſcheid verſchlinget/ nachdem Axiomate: Sol devorat aquas, luna parit; Folget derohalben nothwendig/ das das Regen-Waſſer nicht gantz rein ſey/ ſondern allerhand Unflath mit ſich führe/ wie es dann auch nicht lange zu dauren vermag/ ſondern zeitig faul und ſtinckend wird. Davon lauten die Worte Hippocratis alſo: Aquas pluviales optimas eſſe, rationi eſt conſentaneum, ut tamen excoquantur, & excolentur, opus habent. Sin minus, odorem pravum obtinent & bibentibus raucitatem & vocis gravitatem adeſſe æquum eſt. Hieher gehöret das Regen-Waſſer welches man/ ſonderlich in Holland/ von denen Dächern durch bleyerne Röhren/ in eine Ciſterne ſammlet; Von deſſen Schädlichkeit die Einwohner daſelbſt Klage führen.

4. Aqua puteana, **Brunnen-Waſſer** iſt hart/ dick und ſchwer/ als welches tieff in der Erden ſtecket/ und nicht an die Lufft kömmt/ wo man es nicht durch Eymer oder Pumpen herauf zwinget/ deswegen roh getruncken/ paſſiret es nicht leicht/ ſondern bleibet im Leibe lange beſtehen/ und beſchweret die inwendige Partien. Dieſes iſt bey uns aus Mangel der Springe/ das gemeinſte zum kochen/ und befleißiget ſich einjedweder ſeinen eigenen Brunnen im Hauſe zu haben. Wegen allerhand Unrath/ welcher hineinfallen könnte/ bedecket man die Brunnen nicht unbillig; aber das Waſſer darinn würde geſunder ſeyn wann man ſie offen/ und die Lufft hinein lieſſe. Ein guter Brunn iſt/ der keinen moraſtigen/ ſondern einen klahren groben Sand hat/ da die Ader am Boden/ und nicht an der Seiten iſt/ und deſſen Waſſer im Winter laulich/ im Sommer kalt befunden wird.

5. Aqua ſtagnans, & paluſtris, **die Land-Seen**/ entſtehen an denen Orten/ da die Ströme ihren Abfluß nicht haben/ ſintemahl daſelbſt ſchwellen ſie auf/ und ergieſſen ſich in dergleichen See. Ob nun ſchon dieſes Strom-Waſſer an ſich nicht gar böſe/ ſo nimmt es doch aus Mangel der Bewegung böſe Qualitäten an. Noch vielmehr aber Aqua paluſtris, das Waſſer/ welches in Sumpffen/ Moraſten und Pfühlen zwar herfür quillet/ aber keinen Abſchuß hat. Solche ſtill-ſtehende Wäſſer/ bevorab die moraſtige ſind dicke/ ſchwere und rohafftige/ wer ſie trincket/ empfindet davon allerley Ungelegenheit/ ſintemahl ſie dem Magen beſchweren/ die Kröß-

Adern verſtopffen/ das Geblüt verderben/ und zuweilen böſe Fieber erregen. Hippocrates ſaget/ ſie ſchwellen die Miltz auf/ verurſachen die Waſſerſucht/ und viel andere Kranckheiten mehr.

6. Aqua Nivalis & Glacialis, **von dem Schnee- und Eis-Waſſer** bezeuget Hippocrates an bemelten Orte/ daß ſie beyde ſchlechter Dinge arg ſind; Dann wann das Waſſer einmahl zuſammen gangen/ ſo verſchwindet das leichte und beſte Theil/ das trübe aber und ſchwere bleibet zurück. Wie man im Winter ſiehet/ daß ein Pfund Waſſer/ wann man es gefrieren/ und hernach wieder aufdauen läſſet/ etwas am Gewicht verringert worden. Eben dieſer Meynung iſt auch Ariſtoteles, ja er antwortet auf die Frage: Cur aquæ ex nive glacieque liquatæ, ſint vitioſæ. Die ein ſolch Waſſer trincken/ haben zu beſorgen/ daß ſie mit der Zeit in Verkältung des Magens/ in Kranckheit der Nieren/ des Steins/ der Nerven/ der Hüfften/ und der Glieder fallen werden. Eben von ſolchem Schnee- und Eys-Trincken ſaget Plinius: Hi nivem & glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem vertunt; Servatur æſtibus, algor, excogitaturque, ut alienis menſibus nix algeat.

Ein ſchlechtes Waſſer zu verbeſſern iſt das beſte Mittel ſolches einzukochen; Plinius will es zwar auf die Helffte haben/ aber ſo viel iſt allemahl nicht vonnöhten. Vielmehr erforſchet man erſtlich/ ob die Schädlichkeit des Waſſers groß/ oder nur geringe ſey/ nachdem ſtellet man die Abkochung an/ und thut darinn ſo viel als zur Verbeſſerung ſolcher Schädlichkeit vonnöhten iſt; Es wird aber durchs kochen nicht allein die Kälte und Rohigkeit gemildert/ ſondern es werden auch die irrdiſche und ſchädliche Theile/ welche darinn ſtecken/ und unſere Sinnen vorher verborgen ſind/ abgeſondert/ und ſetzen ſich ſelbige nachmahls/ indem die Wärme verſchwindet/ unten an den Boden. Ob gleich auch einige dieſes Abkochen tadeln/ und meynen/ daß dadurch das dünneſte verrauchet/ das dickeſte aber zurück bleibe: So iſt doch dieſe Furcht vergebens/ ſintemahl kein Waſſer durchs kochen dicke werden kan/ nach dem Zeugniß Ariſtotelis l. 4. Meteorol. C. 6. ſondern es verrauchet viel eher gantz und gar/ als daß es ſolte dick werden/ auch was davon verrauchet/ iſt nicht das dünneſte Theil/ ſondern das gantze Waſſer; Das dicke aber/ was darunter vermenget/ ſondert ſich nach dem kochen von der reinen Subſtantz des Waſſers ab/ und fället zu Boden. So aber jemand die Mühe und die Zeit drauf wenden wolte/ daß er an ſtatt des kochens eine Deſtillation anſtellete/ und das Waſſer überzöge/ würde er nicht unrecht thun.

Noch ein ander Mittel ſchlagen die

Arabiſchen Medici vor/ nehmlich/ daß man durch einige Kräuter die böſen Waſſer verbeſſern kan/ ſonderlich iſt der Knoblauch ſehr berühmt/ wann man dick und trübes Waſſer getruncken/ weil der Knoblauch daſſelbe verdünnert/ damit es geſchwinde abgehe. Er verhütet auch/ daß ſolch Waſſer dem Magen und Gedärm nicht ſchade/ noch die Adern verſtopffe.

Zwiebeln haben dergleichen Wirckung/ daher verſorgen ſich die Mariniers bey Antretung ihrer Schiffarten mit einem gutem Vorrath Zwiebeln und Knoblauch/ aus Beyſorge/ daß ſie nicht allemahl friſches und geſundes Waſſer haben möchten. Ferner iſt hierzu die Salbey und die Raute dienlich/ wann nemlich derſelben Blätter alſo gantz in das ungeſunde Waſſer geleget werden/ ſintemahl ihre ſonderbahre Tugend dem Waſſer die anklebende Schädligkeit benehmen/ oder zum wenigſten mildern kan.

**Ob das Waſſer-trincken dienlich ſey?** Darüber konten zwar unterſchiedliche Fragen angeſtellet werden. Die Hydropotæ und Abſtemii welche vor Wein und Bier einen Abſcheu tragen/ werden gleich darauf mit Ja antworten/ und es mit ihren eigenen Exempel beſtättigen; Allein dieſe machen uns keine Regul. Was die hitzigen Länder anbetrifft/ ſchreibet von ſolchen Galenus, daß die Knaben daſelbſt nichts als Waſſer trincken ſolten/ die Erwachſene vinum dilutius, ſchwachen oder gelinden Wein/ jedoch ſparſam. Die aber unter ihnen gar hitziger Complexion ſind/ denen dienete das Waſſer-trincken ſehr wohl/ fals ſie aber doch Wein verſuchen wolten/ ſo ſolle derſelbe dünn/ und etwas herb oder zuſammen ziehend ſeyn. Alte Leute aber können das Waſſer ohne Schaden nicht vertragen/ daher vergönnet er ihnen auch den Wein.

Dieſe Ordnung findet in denen Nord-Ländern etlicher maſſen auch ſtatt/ indem wir die Knaben vom Wein enthalten/ und ihnen hingegen Speiſe/ Bier oder Tiſane trincken laſſen. Die Erwachſene brauchen ſtarck Bier oder Speiſe-Bier und Wein dabey; die aber von Natur hager und ſehr hitzig ſind/ unterlaſſen den Wein/ und behelffen ſich mit dem Bier; bey den Alten will weder Waſſer noch Speiſe-Bier zureichen/ ſondern da findet das ſtarcke Bier und der Wein zuſammen ſtatt/ nach dem Sprichwort: Vinum lac Senum. Wein iſt der Alten Milch. Aber das rohe Waſſer/ als ein Geträncke über der Tafel/ oder nach dem Eſſen/ wie es Galenus den Knaben vergönnet/ bey uns zugebrauchen/ ſolches lieffe nicht allein wider unſere Gewöhnliche Diæt, ſondern es würde auch ohn mercklichen Schaden nicht abgehen.

Denn ob gleich das Waſſer den Durſt zu ſtillen das fertigſte Mittel iſt/ ſo

ſo folget doch deswegen nicht/ daß es das ſicherſte und geſundeſte ſey/ ſondern im Gegentheil fället es den Magen mit einer ſtarcken Kälte an/ und kan deſſelben natürlichen Wärme leicht ſchaden/ überdem nähret es an ſich nicht/ ſondern machet nur die Speiſe zur Vertheilung flieſſend. Dahingegen der Wein (welches auch einiger maſſen von guten Bier zu verſtehen iſt) giebet nicht allein an ſich ſelbſt eine reine Nahrung/ ſondern befordert durch ſeine Wärme und Subtilitat die Dauung/ ſetzet die Vertheilung in die Glieder fort/ und treibet den Urin/ welche gute Wirckungen von dem Waſſer nimmermehr zu erwarten ſind.

**Die Krafft und den Nutzen des Waſſers** betreffend/ ſo iſt deſſen **Gewalt** ſo groß/ daß es ſcheinet/ dieſes Element herrſche über alle die andern/ dann das Waſſer verſchlinget die Erde/ löſchet das Feuer aus/ ſteiget Himmelwerts/ damit es im Herunterfallen die erhitzte Lufft abkühle; ja es iſt ihm ein geringes/ daß es vor ſich allein in die Höhe ſteiget/ wann es nicht auch Fiſche/ Fröſche/ Steine und andere ſchwere Dinge mit hinauf riſſe; kurtz/ die Majeſtät GOttes läſt ſich in dem Element des Waſſers ſo mächtig ſehen/ daß Plinius lib. 31. c. 1. nicht unbillig ausruffet: Cunctas aquæ potentias quis Mortalium enumerare queat. Wer kan die Krafft und Würckungen des Waſſers alle erzehlen.

Deſſen **Nutzbarkeit**/ ſo unbeſchreiblich und ſo weit ſich erſtrecket daß eine Landſchafft ohne Waſſer zum menſchlichen Leben unbequem; ja bey denen Alten war es eine der ſchwerſten Straffen/ wann jemand Waſſer und Feuer verboten wurde. Des Waſſers Wohlthat zum Küchen-Gebrauch iſt/ daß die Erd-Gewächs herfürkommen/ ſintemahl die Krafft des Erdreichs herrühret von der Feuchte/ und davon wachſen Bäume/ Kräuter und Getreyde; ohne Waſſer können wir weder Brodt backen noch Speiſe kochen/ weder unſern Hausrath noch Kleider reinigen/ weder unſern Leib baden noch die Hände waſchen/ welches doch ein ſo nöthiges Stück der Reinlichkeit iſt/ und des Tags mehr als einmahl geſchehen muß/ zu geſchweigen das Händ waſchen auch zur Geſundheit dienet/ und das Geſicht ſtärcket; Nach denen Salernitaniſchen Verſen:

Lotio poſt menſam Tibi confert munera bina
Mundificat palmas & lumina reddit acuta
Si fore vis ſanus ablue ſæpe manus.

Daß dannenhero ein jeder ſich dahin zu befleißigen hat an einen ſolchen Ort ſeine Wohnung und Verbleibens anzuſtellen/ wo gute Lufft und geſundes Waſſer iſt. Die Obrigkeit aber hat auch dahin zu ſehen/ daß in ihren Städten nicht allein ein Uberfluß von Spei-

Speiſen/ ſondern auch an guten Waſſer ſey/ im Fall darinn einiger Mangel an natürlichen oder von ſich ſelbſt flieſſenden Waſſer vorhanden/ ſo müſſen aquæductus gebauet/ und alſo durch Kunſt der Waſſer-Mangel erſetzet werden. Vide hievon ein mehres unter dem Worte *Aquaductus*.

**Waſſer-Sprützer**/ ſeynd vor einigen Jahren gewiſſe Leute geweſen/ die wie die Gauckler und Marckt-Schreyer herum zu ziehen/ und ihre Kunſt allerhand Farben Waſſer und Liquores aus dem Maul zu ſprützen/ vor Geld ſehen lieſſen. Wie dann in dieſer Kunſt ſehr berühmt geweſen ein gewiſſer Frantzoſe/ Nahmens Jean Royer, der aus ſeinen Magen zwölferley und mehr Farben/ von allerhand Säfften/ unter andern Brandwein der ſich anzünden ließ/ und Stein-Oehl/ ſo ohne Tacht brandte; Ingleichen allerhand Sallat und Bluhmen/ mit vollkommenen friſchen Blättern herfürbrachte; Er præſentirte einen Spring-Brunnen/ indem er aus ſeinem Halſe ſehr hoch Waſſer ſprützte/ und zwar ſo lange/ daß man wol 200. Schritte hätte fortgehen können. In dieſen Stücken iſt er mit denen übrigen überein kommen/ nur eines hat er vor denen andern allen voraus gehabt/ daß er nemlich vor dem Römiſchen Kayſer/ Ferdinando III. zu Regenſpurg/ auch einen Feuer-Brunnen aus dem Halſe geſprützet. Dieſer Frantzoſe hat in Italien/ Franckreich/ Ober- und Nieder-Teutſchland/ Pohlen/ Schweden und Dännemarck/ vor dem Römiſchen Kayſer/ 5. Königen/ und vielen Gelehrten und andern Leuten ſeine Kunſt mit jedermanns höchſter Verwunderung practiciret/ und weil zu Rom die Inquiſition ihm als einen Teufels-Künſtler tractiren wolte/ ſo hat er ſeine Kunſt denen beyden berühmten Jeſuiten/ Kirchero und Scotto entdecket/ dabey aber gebeten/ daß ſie dieſelbe/ ſo lange er lebte/ niemanden offenbahren/ und ihm alſo ſeine Nahrung ſtöhren/ ſondern ihm vielmehr ein Zeugniß ertheilen möchten/ daß alles natürlich zugienge. In welchen Stücken ihm auch von ermeldten Patribus favoriſiret worden/ und hat ihm Kircherus An. 1654. zu Rom ein ſchrifftliches Atteſtatum ertheilet/ des Einhalts: Daß Jean Royer von Lyon aus Franckreich/ ein guter ehrlicher Mann ſey/ der zwar nicht ſtudiret habe/ der natürlichen Geheimnüſſen aber dennoch nicht unkündig wäre/ ſondern vermittelſt ſeiner Kunſt ſolche Sachen vorſtellete/ darüber auch die ſcharffſinnigſten Philoſophi beſtürtzet werden müſſen/ ſintemahl/ was die Natur von Säfften/ Waſſern/ Oehlen/ Weinen/ Eßig und Quint-Eſſentzen/ desgleichen von Bluhmen und Kräutern/ Farben/ Seiffen und Rauchwercken gebe/ ſolches alles langte er aus ſeinem Magen/ als gleichſam aus einer Speiſe-Kammer der Natur herfür/ und

zwar ohne einigen Verzug und Mühe/ in ſolcher Ordnung / wie man es von ihm begehren möchte / ſolches geſchehe aber weder durch geheime Teufels-Künſte / noch durch einigen Betrug oder Augenblendung / ſondern durch lauter natürliche Mittel / ſonderbahre Kunſt und Geſchickligkeit / durch einige ſubtile Erfindungen / ſo von aller Falſchheit und Täuſcherey entfernet/ weswegen ihm keiner ein Gewiſſen zu machen hätte / dieſem Luſt-reichen Waſſer-Spiel die Augen zu leyhen/ auch daß der Meiſter um eines ſo raren Talents oder Pfundes Willen von männiglich zu lieben und zu ehren wäre.

Aber nach vielen Jahren / da man vermutet/ dieſer Blumen- und Waſſer-Sprützer würde nunmehro geſtorben ſeyn; Wie dañ Leute/ die ſich mit ſolchen Künſten behelffen/ nicht wol lange leben können/ hat erwehnter Pater Scott ſich nicht länger verbunden gehalten / zu ſchweigen / ſondern den neugierigen Kunſt- und Natur-Forſchern zu Liebe das gantze Geheimnüß durch folgende Beſchreibung eröffnet:

Der Sprützer hat in reinen Röhr-Brunnen-Waſſer / Braſilien-Holtz/ gelben Sandel und das Campeſch oder Braſilien-Holtz geſotten. Dieſe drey Stücke geben ein Waſſer/ welches roth oder vielmehr etwas dunckel roth / wie Drachen-Blut iſt ; Sie machen es auch bequem/ alle Säffte damit zu färben / denen es zugeſchüttet wird. Ein ſolches Waſſer aber / darinnen ſolche Höltzer geſotten / reitzet zum Brechen/ ſonderlich ſo man es häuffig trincket/ laxiret den Leib / tingiret auch den Harn / woferne es einer nüchtern trincket / und hernach etwas darauf iſſet. So man zu dieſen geſottenen Waſſer ein ander gemeines und klahres Waſſer geuſt/ wird dieſes gleich gantz roth/ und gleichſam ſchwärtzlich-roth / gleich wie das geſottene/ und ſiehet faſt dem Weine gleich / den man in Italien die Neapolitaniſche Thränen-wein neñet/ geſtaltſam ſelbiger Wein wie das Drachen-Blut ſcheinet; ſchütteſt du zu demſelbigẽ geſottenen Waſſer noch mehr gemeines / ſo verfärbet ſichs noch röther: Gieſt man noch mehr darzu / ſo wird es heller / und verlieret viel von ſeiner Röthe. In Summa, je mehr man friſches daran ſchüttet / je mehr es erblaſſet. Ein gar groſſer und ſtarcker Zuguß giebet ihm die Farbe eines Biers. Wann Eßig / Limonien-Safft / und Spiritus vini hinzugethan wird/ ſo nim̃t das tingirte Waſſer den Wein-Geſchmack an ſich.

Dieſes gar rothe Waſſer hatte nun der Waſſer-Sprützer ſtets in Bereitſchafft. Wann das Sprütz-Spiel ſolte angehen / tranck er ungefehr 2. bis 3. Gläſer zuvor heimlich davon aus; Folgends tratt er vor den Tiſch / hatte ein Glas kaltes und ein Glas warmes Waſſer vor ſich / miſchte ſolche mit einander / und tranck es aus / welches ſich alsdann mit der Tinctur im Magen ver-

vermiſchte / und folgends von ihm hoch oder blaß-roth wieder ausgeſpien wurde / nachdem er nemlich viel oder wenig ungefärbtes Waſſer eingeſchlucket hatte / und alſo wiederholete er das Trincken und wieder Ausſpeyen etliche mahl.

Mit dem Sprützen wohl-riechender Waſſer verfuhr er alſo: Er netzte ein Stücklein Schwamms in der Quint-Eſſentz / einer jeden wohl-riechenden Sache / deren Geruch er zu præſentiren willens war / that ſelbiges behende in den Mund / und machte alſo das ausgeſprützte Waſſer dadurch wohl-riechend; Die Bluhmen und Salat-Blätter hat er mit einen ſubtilen Faden gebunden / und gantz eingeſchlungen / hernach in eine Schüſſel ausgeſpeyet / und den Faden geſchwind loß gemachet. Videatur hiervon mit mehren Scottus Cent. 3. Jocoſer. Nat. & Art. Propoſit. 60. pag. 249. & ſeqq.

**Bitter verflucht Waſſer** / was ſolches geweſen ſey / vide in den 4. Buch Moſis am 17. und folgenden Verſen.

**Waſſer** / welches auf der Inſul Ferro aus einen Baum tröpfelt / und denen Einwohner ſo viel täglich zuflieſſet / als ſie nöthig haben / ſiehe unter dem Worte **Bäume**.

**Waſſer-Nüſſe** / vide **Nüſſe**.

**Waſſer-Vögel** / vide **Vögel**.

**Wegwart** / vide *Cichorien*.

**Wein** / Vinum, Fr. *du Vin*, das alleredelſte unter allen Geträncken / welches ſeiner Vortrefflichkeit halber würdig iſt / daß ein gantzes Buch davon geſchrieben werde; Dann was das Waſſer betrifft / ob ſelbiges gleich dem Durſt dem Weine gleich / und noch mehr ſtillet / ſo kan es doch nicht ſo gut nähren / noch die Däuung befordern / oder dem Hertzen eine ſo angenehme Krafft als der Wein geben; Welche Tugenden zwar auch im Bier und Meht etlicher maſſen ſich finden / aber bey dem Wein im höchſten Grad.

Weil nun ſolcher geſtalt am Tage / daß die völlige Beſchreibung des Weins ſehr weitläufftig iſt / als wollen wir nur einen Auszug desjenigen machen / ſo zu unſerm vorgeſteckten Ziel am beſten dienet / und deswegen 1. etliche Anmerckungen vom Wein insgemein / 2. die mancherley Gattungen deſſelben / und 3. einige dahin gehörige Fragen kürtzlich anführen.

**Den Wein insgemein betreffend** / ſo iſt an ſolchen zu betrachten: (1) Vini origo, **des Weines Urſprung** / welcher geſchiehet aus den Trauben; Denn ob man gleich aus Birnen / Aepfeln und dergleichen Obſt eine Siceram, Cidre oder Birn-Wein preſſet / ſo kan ſelbiger dennoch dem rechten Trauben-Wein keines weges gleichen. Die Trauben / wann ſie anfangs getreten werden / geben Lixivium, den beſten Moſt: Muſtum tortivum, der ausgepreſte iſt geringer; Und wenn man auf dem

dem Treſt Waſſer zur Vergährung geuſt / ſo wird Lora, Lurcke daraus / welches ein zwar kühlender / im übrigen aber ſehr geringer Tranck iſt. Den Moſt betreffend / je ſüſſer derſelbige iſt / je mehr laxiret er; Wie Galenus lib. 2. Aliment. Facult. c. 9. ſchreibet; Hingegen hat er viel ſchädliche Eigenſchafften an ſich / indem er aufblähet / den Urin verhindert / die Leber- Miltz- und Krös-Adern verſtopffet / und den Nieren-Stein verurſachet; Wie ſolches die Profeſſores von Salerno in dieſe Verſen Cap. 26. verfaſſet:

Impedit urinam muſtum, ſolvit cito ventrem
Hepatis Emphraxim & Splenis generat, Lapidemque.

Es lehret auch die Erfahrung / daß er wegen groſſer Dickheit keine ſubtile Geiſter nach dem Kopf ſenden / noch trucken machen kan / ſondern er bleibet im Unter-Leibe / als Honig und andere gar zu ſüſſe Dinge / ohne völlige Vertheilung ſtecken; Wie davon beym Macrobio lib. 7. Saturn. c. 7. ein mehres zu leſen iſt. Zum Moſt kan auch gezehlet werden Sapa, welche entſtehet / wann man vom Moſt zwey Theil verkochen läſt / alſo / daß nur ein Theil übrig bleibt; wie imgleichen Defrutum, wenn der Moſt bis auf die Helffte eingekochet wird / wie unſer Wein-Mueß. (2) Vini commoda & nocumenta. Wann der Moſt vergohren / ſo wird er zu Wein / welcher alsdann beydes / wohl und übel gebrauchet werden kan. Recht und mäſſig genutzet / hilfft er nicht allein die Speiſe dauen / ſondern wegen ſeiner ſubtilen Wärme auch in die Glieder vertheilen; Er iſt der Natur angenehmer als alles andere Geträncke / erquicket die Lebens-Geiſter ſehr ſchnell / wie man ſolches in Mattigkeit und Ohnmacht erfähret; Er verzehret die zähe Feuchtigkeit / dringet durch / öfnet / machet frölich / und hat ſehr viel fürtreffliche Eigenſchafften an ſich. Hingegen unmäßig genoſſen / wird er beym Athenæo genannt / Omnium malorum metropolis, eine Reſidentz alles Böſen. Wann er zu Kopf ſteiget / verwirret er den Verſtand / und machet die Glieder ſchwer.

Fällt er auf die Nerven / ſo machet er Zückungen und Zittern / auf die Gelencke Gicht / auf die Lunge Schwindſucht / auf die Leber Entzündung / und ſo weiter. Inſonderheit verurſachet er rothe Augen / nach dem Spruch der Salernitaniſchen Schule / im 78. Cap.

Iſta nocent oculis: Balnea, Vina, Venus.

Und der weiſe Salomon Proverb. am 23. v. 29. ſpricht: Wo iſt Wehe? wo iſt Leyd? wo iſt Zanck? wo iſt Klagen? wo ſind Wunden ohne Urſache? wo ſind rothe Augen? nemlich da / wo man beym Weine lieget / und kömmet auszuſauffen was eingeſchencket iſt.

**Die Kennzeichen eines guten Weins** werden von den Lehrern zu Salerno im 10. Cap. alſo beſchrieben:

Vina

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore,
Si bona Vina cupis quinque hæc claudantur in illis
Fortia, formoſa, fragrantia, frigida, freſca.

Ihre Meynung gehet dahin/ daß ein guter Wein ſoll dieſe ſieben Eigenſchafften an ſich haben: 1. Odorem, einen fürtrefflichen Geruch oder *Fragrantz*. 2. Saporem, einen anmuthigen Geſchmack. 3. Colorem, eine liebliche Farbe. 4. Nitorem, eine ſchöne Klarheit und Glantz. 5. Fortitudinem, Krafft und Stärcke. 6. Frigidatem, eine Kühl- oder Friſchigkeit. 7. Levitatem, eine Leicht- oder Raſchigkeit; Alſo/ daß er nicht lang ſey/ ſondern im Einſchencken mit vielen Atomis ſpringe/ und einen bald verſchwindenden Schaum ſetze/ welcher Art Wein ſie mit einem ſchlecht-Lateiniſchen Wort/ *Vinum friſcum* oder *freſcum* heiſſen. Von dieſer Raſchigkeit des Weins ſchreibet Otto Cremonenſis:

Panis habens oculos non monſtrans caſeus ullos,
Et pulli ſtulti, piſceſque ſenes & adulti,
Et ſaliens Vinum, lentum piper, atque cuminum,
Talis paſtura non eſt ſanis nocitura.

(4) Vinum aquatum, ſeu aqua dilutum, aut lymphatum, mit Waſſer gemengter Wein/ iſt von alten Zeiten her im Gebrauch geweſen; wie dann ſchon beym Plutarcho l. Anſen. Magiſtr. præfic. dieſe Redens-Art zu finden/ daß man den tollen Bacchum durch den nüchtern Neptunum zwingen müſſe. Die Poeten heiſſen es: Vinum aqua maritare, den Wein mit Waſſer verheyrathen. Davon der bekannte Vers:

In cratere meo Thetis eſt conjuncta Lyæo,
Eſt dea juncta deo, ſed dea major eo.

Athenæus lib. 10. c. 8. erzehlet die mancherley Proportiones, welche man bey ſothaner Miſchung gehalten/ indem einige zu ein Theil Wein/ gleich ſo viel. Andere zwey/ drey oder mehr Theile Waſſer. Andere zwey Theil Waſſer/ und fünff Theil Wein genommen. Merum aber/ oder lautern Wein nannten ſie/ potionem Scythicam, einen Scythen-Tranck/ weil ſelbige Völcker den Wein niemahls mit Waſſer temperirten; Daher das Wort *Scythizare, ſcythiſi*ren herkömmet/ wenn man nemlich den Wein lauter trincket. Von dieſem Mero bezeuget Hippocrates lib. de priſc. Medic. daß es diejenigen/ die es häuffig einſauffen/ ſchwäche/ welches er/ jedoch ohne Zweiffel/ von den ſtarcken Griechiſchen Weinen verſtehet. Es ſchiehet aber ſothane Vermiſchung entweder ſo fort bey der Preſſe/ als noch heute zu Tage an einigen Orten in Welſchland/ da man zu den gepreſten

Moſt ein Theil Waſſer ſchüttet / und zuſammen vergähren läſſet/welches daſelbſt ſehr gute Weine giebet/ſintemahl die Roheit der Waſſer in der Gühre wohl durchgearbeitet wird / als daß man hernach daſſelbe ſchwerlich oder gar nicht ſpühren kan. Oder / es geſchiehet mit den ſchon vergohrnen und betagten Weinen / dazu aber alle Gattungen deſſelben nicht bequem ſind. Alſo lehret es die Erfahrung / daß die Spaniſche / wie auch die wohl-riechende Welſche Weine ſamt den Frontignac, ihre Anmuthigkeit durch Zuſchüttung des Waſſers verliehren. Unter den Frantz-Weinen ſind einige/ ſonderlich die um Mompelier wachſen/ die das Waſſer vertragen/ aber es muß auch gut Waſſer ſeyn/dergleichen man in Franckreich mehr als in Teutſchland findet. Der Rhein-Wein iſt kaum ſo hitzig / daß er zu ſeiner Abkühlung (es ſey dann in gewiſſen Perſohnen und Zufällen) des Waſſers benöthiget wäre; Noch weniger die Fränckiſche/ Meißniſche / Schleſiſche / oder die Märckiſche Land-weine. Zu geſchweigen/daß die Teutſche aus langer Gewohnheit/ den Wein bey geſunden Tagen lieber ungewäſſert mit den alten Scythen trincken. (5) Vini refrigeratio, **das Einfriſchen des Weins.** Solches iſt keine neue Erfindung / und hat davon Athenæus lib. 3. weitläufftig gehandelt. Im vorigen Seculo hat Villafrancus zu Venedig einen Tractat, Methodum refrigerandi Vinum & Aquam per Sal nitrum drucken laſſen / darinn er zeiget / wie man den Wein durch Salpeter friſch machen könne. Endlich und (6) haben wir / ex vino facta ; **was aus dem Wein bereitet wird :** Solches iſt eigentlich zweyerley; Als/**Eßig** und **Brandwein.** Von welchen beyden unter jedes eigener Benennung mit mehren gehandelt wird.

**Nach denen mancherley Gattungen**/Circumſtantiis und **Eigenſchafften**/ welche bey den Weinen zu beobachten ſeyn/ und achterley gezehlet werden / (darunter zwey nur zufälliger weiſe/ ſechs aber von der Natur entſtehen ) betrachten wir den Wein:

(1) Ab Eſſentia, **von ſeinem Weſen ſelbſt**/ welchem nach er entweder einfach / oder zuſammengeſetzet iſt. Vinum ſimplex ſive merum, Meracum, aut purum putum, **der reine Wein**/ war vor Zeiten bey den Opfern gebräuchlich/ um damit die Reinigkeit des Gemühts zu bedeuten ; Daher Virgilius L. II. Georg. ſchreibet: Laticem pateris libamus, & auro.

Vina compoſita, **die zuſammen geſetzte Weine** ſind entweder Medicata, wenn man einige Kräuter/ oder Gewürtz und Zucker hinein thut ; Daher entſtehen Kräuter-Weine und Hippocras. Oder ſie ſind Diluta, wann ſie mit Waſſer temperirt werden/ davon kurtz zuvor geredet worden.

(2) A Colore, **aus der Farbe** kan man zwar kein feſtes Urtheil vom

Wein

Wein faſſen / jedoch etwas muhtmaſſen. Derowegen wollen wir unter den mannigfaltigen Farben des Weins nur die fünf fürnehmſten beſehen: Alba, die weiſſen / pflegen vom Element des Waſſers viel bey ſich zu führen; Sind alſo ſchwach / gehen leicht durch / und dienen denen Choleriſchen. Flaveſcentia, die gelbliche / als die Rheiniſchen / ſind ſo viel kräfftiger und geſunder; Sie mehren die Geiſter / und bleiben gleichfals nicht ſtecken. Flava ſive Aurea, die Gold-gelbe / wie die Spaniſche / ſind hitzig / und dienen denen Phlegmatiſchen. Rubra, die licht-rothen / ſind den weiſſen faſt gleich; Ziehen dennoch mehr zuſammen. Nigricantia, die dunckel-rothen oder ſchwartzen / wie der Alicant, geben ſtarcke Nahrung; Machen aber dick Geblüt / und Verſtopfungen der Eingeweyde.

(3) Ab Odore, vom Geruch. Alſo kan Vinum fragrans die Schwachen bloß mit ſeinem durchdringenden Geruch erquicken / die Geiſterlein mehren / und die alten Leute kräfftig ſtärcken; wiewohl er dabey auch zu Kopfe ſteiget / und die Nerven treffen kan. Vinum inodorum, der keine Fragrantz hat / wird von dem Magen nicht ſo begierig angenommen / viel weniger giebt er eine ſo bequehme Materie zu Mehrung der Geiſter. Vinum alieni odoris, der einen frembden oder üblen Geruch hat / iſt als ſchädlich zu verwerffen.

(4) A Sapore, vom Geſchmack. Vina dulcia, die ſüſſe Weine ſind dem Munde / der Bruſt / und dem Magen angenehm; Daher ſie mit Luſt getruncken werden: Sie nähren ſehr wohl / aber weil ſie etwas dick dabey / und leicht zur Galle werden / ſo dienen ſie denen nicht / die eine hitzige und verſtopffte Leber oder Miltz haben; Uberdem ſteigen ſie ins Haupt / und können / zu viel genoſſen / auf die Nerven fallen. Hingegen Vina auſtera, die herbe und ſaure Weine / haben unter allen die wenigſte Wärme; Sind zwar gut den Bauch-Fluß anzuhalten / aber der Bruſt und Lunge dienen ſie nicht / paſſiren auch nicht ſo leicht in die Adern und durch den Waſſer-Gang. Vina media, die zwiſchen beyden / das iſt / nicht zu ſüß / und nicht zu ſauer ſeyn / ſchmäcken am beſten / und ſind die geſundeſten.

(5) A virtute ſeu viribus, von der Krafft oder Stärcke. Alſo ſind Vina vinoſa ſeu polyphora, ſtarcke und hitzige Weine (dergleichen die Griechiſche und Italiäniſche ſeyn) welche viel Waſſer vertragen / auch viel Nahrung und Stärcke dem Leibe darreichen können / dabey auch das Haupt leicht anfüllen. Vina tenuia hergegen / oder Olygophora, ſind nur mäſſig warm / nähren wenig / und können nicht viel Waſſer vertragen / wie die Rheiniſche; Ja / die noch weiter nach Norden wachſen / vertragen gar keins: Indeſſen befodern ſie doch den Urin /

und dienen beſſer in hitzigen Zufällen als die ſtarcken.

(6) A Conſiſtentia ſeu modo Subſtantiæ, **mit der Subſtantz der Weine** hat es faſt dergleichen Beſchaffenheit; Alſo / daß die **dicken und klebrichen Weine** / deren der gröſte Theil roth iſt / ſtarck nähren / aber leicht Verſtopfungen der Aederlein machen; **Die dünnen** hingegen wenig Nahrung geben / aber wohl durchgehen / treiben dabey den Schweiß und Urin; **Die mittelmäßigen** haben in allen auch mittelmäßige Qualitäten.

(7) Ab Ætate, **Von dem Alter. Der neue oder heurige Wein** / weil er annoch etwas Moſthafftiges an ſich hat / wird von einigen gern getruncken; weil aber ein Theil des Unrahts annoch bey ihm ſtecket / kan er ſo geſund nicht ſeyn / als der überjährige und wohl-abgelegene. Im Gegentheil **die gar alte und ſtarcke Firne-Weine** nehmen den Kopff ſehr ein / fallen auf die Spann-Adern und Gelencke / und erhitzen den Leib. **Die vom Mittel-Alter** ſind am bequehmſten; Angeſehen / ſie die Speiſen wohl helffen dauen und vertheilen / dadurch alsdann die Leibes-Kräffte vermehret / und ein ruhiger Schlaff befordert wird. Dieſem Mittel-Alter aber kan man kein ſtatum tempus ſetzen / alldieweil wir aus dem Plinio l. 14. c. 6. & ſeqq. ſehen / daß dazumahl in Rom Vinum ſurrentinum vor dem zwantzigſten Jahre noch für rohe gehalten worden; Rheginum tranck man erſt im funffzehenden Jahre; Tiburtinum nach dem zehenden; Fauſtinum nach dem fünfften; Und auf des Trimalcionis Gaſt-Mahl iſt Falernum Opimianum aufgeſtellet worden / der hundert Jahr alt geweſen. Heut zu Tage befleißiget man ſich nicht eben auf ſo gar alte Weine; Jedoch wird von Fürſten und Republiquen zuweilen ein groß Stück-Faß / der Rarität wegen / in ihren Kellern bewahret / das man mit ſtetem Anfüllen viele Jahre unterhält / und den Frembden zu koſten giebet. Das Mittel-Alter der Rheiniſchen und Frantzöſiſchen Weine iſt das dritte (Vina trifolina beym Juvenale *Satyr.* IX. *Vin de trois fueilles*) oder ins vierte Jahr / da ſie am bequehmſten. Die Fränckiſche / und noch mehr die Meißniſche / Schleſiſche und Märckiſche treten ihr Mittel-Alter ſchon im andern Jahre an / und paſſet auf ſie gar wohl des Plinii Spruch: Vina leviſſima, quæ celerrime inveterantur; Die leichteſten Weine werden zum geſchwindeſten alt: wiewohl es müglich iſt / wann dieſe Weine in einem guten Wein-Jahre gekeltert / und hernach fleißig gewartet werden / daß ſie vier / fünf oder mehr Jahre erreichen können.

(8) A loco natali ſeu Patria, **nach dem Vaterlande**; Solchemnach ſeynd unſere Europæiſche Weine / als von welchen wir hier allein handeln wollen / weil die Aſiatiſche / Africaniſche

ſche

ſche und Americaniſche Weine wenig bekannt ſeyn / entweder Griechiſche/ Ungariſche / Teutſche / Italiäniſche/ Frantzöſiſche oder Spaniſche Weine/ von deren jeden unter ihrer eigenen Benennung gehandelt wird. Ihre mancherley Sorten aber ſich füglich folgender maſſen ſpecificiren laſſen / und zwar

Erſtlich zählen die Authores unter **die berühmteſte Griechiſche Weine**: Vinum Pramnium, Mitylinæum, Maronæum, Arcadicum, Coum & Leucadium, Andrium, Argivum, Methymnæum ſeu Lesbium, Thaſium, Theſſalum, Chium, Creticum, Corcyræum, Malvaſia di Napoli.

Unter die **Ungariſche** und zugleich **Böhmiſche**: Toccavienſe, Oedenburgicum, Aurimontanum, St. Georgii, Pragenſe, Leutmericenſe & Launanum.

Unter **die Teutſche**: Vina Rhenana, Neccarica, Alſatica, Moſellana, Franconica, Tyrolenſia, Auſtriaca, Moravica, Miſnenſia, Saxonica, Luſatica, Brandenburgica, Helvetica, Belgica.

Unter **die Italiäniſche** diejenige/ welche in dem Königreich Neapolis, Sicilien, dem Päbſtlichen Gebiet / in in dem Florentiniſchen/ dem Venetianiſchen / der Lombardie und in dem Genueſiſchen Gebiet wachſen.

**Die Neapolitaniſche** laſſen ſich wieder abtheilen in ſolche/ die denen Alten bekannt geweſen/ und in die neuere. Unter jene zählen wir / und zwar (1) in Campanien: Falernum Triplex, Formianum, Fundanum, & Amicleum, Cæcubum, Calenum, Setinum. (2) In Calabria: Tarentinum, Adriaticum, Trebellicum, Beneventanum.

Von denen neuern Neapolitaniſchen Weinen hat man (1) in Campania: Vinum Græcum ex Veſuvio, Vinum Græcum Iſchiæ, Mangia guerra, Lachryma, Aminæum, Muſcatellum, Surrentinum. (2) In Calabria: Salernitanum, Clarellum, Ceraſium, Tempſenſe, Falſamicum.

**Die Sicilianiſche Weine** ſeynd: Catanenſe, Netinum, Panormitanum, Meſſanenſe, Syracuſanum, Corſicum, Boccaſium.

**Des Pabſts Gebiet** hat folgende Weine/ und zwar (1) in Latio: Nomentanum, Monteranum, Romanum, Velitrinum, Præneſtinum, Tiburtinum, Vinum ad Grottam ferratam, Albanum, Muſcatellinum, Falſicorum, ſive Vino di Monteſiaſcone. (2) In Umbria und Picenis: Numeſianum, Palmeſium, Prætutianum, Ceſennatum, Spoletanum, Helvium in Picenis, circa Caſtellum S. Gandolphi, Sabinum.

In dem Florentiniſchen findet man: Thuſcum, Senenſe, Trebulanum, Verdeum, Lucenſe.

In dem **Venediſchen Gebiet:** Brixianum, Veronenſe, Patavinum, Vicentinum, und inſonderheit Marzeminum, Baſſanicum, worzu auch der Reinfall und Roſatzer zu rechnen.

In der Lombardie, und ſonderlich in der Gegend um Mayland: Gattum bey Placentia, Albamattum circa Lacum Benacum, Piccante in dem Mayländiſchen/ Vinum ex Monte Brigantii, Grianeum ad Lacum Larium, Spongiolum um Parma, Lumellinum, Pedemontanum, Rhæticum oder den Veltliner.

In dem Genueſiſchen: Der Vernatzer/ Amabile, Muſcatum, Racenſe.

**Frantzöſiſche Weine** ſeynd: Burgundicum, und ſonderlich Belnenſe, Vin d' Hay und Vin de Couſſi in Campanien, die um Paris/ Orleans, Anjou, Poitou, Blois, Bourdeaux in Dauphine und ſonderlich um Grenoble herum/ in dem Arelatiſchen/ bey Crau, in Provence, bey Marſilien, in Languedoc, als der Vin Muſcat, von Frotignac oder Lyon, und in Gaſconien wachſen.

Spanien zehlet unter ſeine beſte Weine: Tarraconenſe, Illicitanum oder den Alicanten Wein/ Leaticum, Baſtardum, Secco, Petri Simonis, S. Martini, Salmaticenſe, Rubeum de Toro, bey Malaga und Cordua, den Galliciſchen/ Illaneum, den Portugieſiſchen Wein/ und Canarien-Seck.

## Wein-Bereitung oder Künſte

den Wein gut zu erhalten/ den ſchlechten zu verbeſſern/ und den verdorbenen wieder zu recht zu bringen/ ſeynd in groſſen Hof-Kellereyen/ vornehmen Haushaltungen und Wirths-Häuſern/ ſo nöhtig zu wiſſen/ daß in Mangel derſelben und ſorgfältiger Abwartung der Weine/ man ſich leicht eines Umſchlags und groſſen Schadens zu beſorgen hat/ dannenhero necſt dem Kellermeiſter/ verſtändige Weinkäuffers/ Büttners oder Weinverlaſſers gehalten werden (von deren ihren Wiſſenſchafften und Qualitäten wir unter ihrer eigenen Benennung gehandelt haben) welche die ihnen unter Händen gegebene Weine fleißig abwarten/ und daß ſolche gut erhalten/ wo es nöhtig abgeſtochen/ fleißig angefüllet und bereitet/ die verdorbene aber wieder zu recht gebracht werden/ Sorge tragen müſſen; worzu kürtzlich folgende Nachricht Anleitung geben wird/ und zwar erſtlich:

### Daß der Wein wieder gähre als Moſt:

So gieſſet man erſtlich/ wann er gähret und noch warm iſt/ einen Eymer voll ſüſſen Moſt/ oder auch wol zwey Eymer/ nachdem das Faß groß iſt/ in das Faß. Wann ſich nun der Moſt geſetzet/ ſo gieſt man wieder ſo viel darinn/ und daß thut man drey oder vier mahl/ ſo wird der Wein ſtarck und dicke; Oder man mache es alſo: Schneidet ſüſſe Aepffel oder Birn entzwey/ hänget ſie/ wann der Moſt gähret

ret in das Faß / und wann die Aepffel und Birnen ihre Krafft verlohren / ſo thut andere dergleichen hinein / ſo lange der Moſt mit gähren anhält. Endlich nehmet das Eingehängte mit einander heraus / ſo werdet ihr einen edelen Wein bekommen; Man hänget auch wol folgendes hinein: Als Hopffen-Blumen / Bircken-Saamen / Fœnum Græcum, Holtz von Myrten-Baum / Aloes / Beyfuß-Saamen oder Spieck / gedörrte Korn-Blüte / Späne von Wacholder-Holtz ꝛc.

**Sofern jemand dem Wein das Gähren zu wehren geſonnen wäre / es ſey im gähren des Faſſes / oder auf dem Lager:**

So werffet nur ein wenig Käſe in das Faß; wann der Moſt lauter gemacht werden ſoll innerhalb vier Tagen / ſo gieſſet nur einen Becher Wein-Eſſig unter einen Eymer Moſtes; Ihr könnt auch zwo oder drey Hände voll Erden / von dem Wein-Garten oder Berg / wo der Wein gewachſen / darein werffen / ſo wird er ſich innerhalb Tag und Nacht ſetzen; Oder thut Hagenbüchen-Späne in das Wein-Faß / ſchüttet den Moſt darüber / ſo wird er eben ſo geſchwinde lauter ſeyn. Item wann ihr gebrannten Leimen aus dem Ofen zerreibet / und in dem Moſt werffet / der verjäſen hat / ſo wird er ſchön und gut.

**Zu erkennen ob Waſſer im Wein ſey:**

Solches könnet ihr erfahren / wann ihr einen glatten mit Oehl beſtrichenen Stecken oder Stroh-Halmen bis auf den Boden ſtoſſet / und nach einer halben Viertel Stunde wieder herausgezogen / aufhänget / ſo gebet Achtung / ob Waſſer-Tropffen am Oehl kleben oder davon fallen; Findet ſich dieſes / ſo iſt auch Waſſer in dem Wein; oder thut Wacholder-Beere darein / wann dieſe unterfallen / ſo iſt auch Waſſer in dem Wein.

**Will man aus Moſt einen Wein / der den Italiäniſchen ähnlich ſey / machen / ſo verfahre man alſo:**

Man nehme 6. Loth Nägelein / 8. Loth Zimmetrinden / 1. Loth Paradiskörner / anderthalb Loth Zitwer / 2. Quintlein Cubeben, und ſo viel auch langen Pfeffer; Dieſes ſoll gröblich untereinander geſtoſſen / in einem Säcklein in den Moſt gehänget werden / daß es damit verjäſe bis der Moſt klahr werde. Die erſt vermeldte Species können auch / wann der Moſt ſchon angeſtochen worden / noch darinnen verbleiben.

**Wer guten natürlichen / ſüſſen und milden Wein im Herbſt machen will / daß er das Jahr über daure:**

Der thue den Moſt / wann er von der Trotten kommt / gleich in einem Keſſel / laſſe ihn bis auf den dritten Theil einſieden / thut ihn darauf in ein Faß / ſo bleibet er das völlige Jahr durch ſüß; oder in der Gähre hänget in ein Faß Wein ein Stück Speck in einem reinen Säcklein / vermachet das

Spund-Loch wohl/ daß nur ein kleines Löchlein zur Lüfftung bleibe/ ſo wird er ſchön lauter/ und bleibet ſüß; oder thut eine Hand voll Senff-Mehl in ein Faß/ ſchlaget es mit einem Stecken untereinander bey einer halben Stunde lang/ ſo werdet ihr deren vorige Würckung an der Süſſigkeit und Güte haben. Dieſes haben wir bey dem Moſt/ aus etlich hundert Vortheilen/ als die Bewährteſten anſetzen wollen. Nun müſſen wir auch ſehen/ wie man des Weins Farbe erhalte oder verbeſſere.

**Wer einen Wein/ wann er ausgeſchencket wird/ bey guter Farbe/ und unverkehrt behalten will:**

Der thue Weiden-Aſchen in ein Säcklein/ hänge ſie an das Faß/ welches man auszuſchencken willens iſt/ ſo wird er ſich an der Farbe und Geſchmack nicht verändern/ auch bis auf den letzten Tropffen nicht; oder hänget eine Hand voll Wacholder-Beere oder Weinreben-Aſche oder Korn-Blüte in den Wein/ oder an einen Faden ein wenig Bley/ daß es ohngefehr vom Boden einen Spannen lang abhange.

**Rohten Wein zu machen:**

So dörret wohlzeitige Beerlein/ hänget ſie in ein Wein-Geſchirr in einem Säcklein/ ſo wird er gar bald roht werden; wollet ihr ihn aber höher an der Farbe haben/ ſo hänget gedörrte Hollunder-Beer/ oder rohte an der Sonnen getrocknete Korn-Roſen der Torna ſolis Tüchlein darein.

**Wer den rohten Wein in weiſſen verwandeln will/ der mache es alſo:**

Er pulvere von zweyen Eyern das weiſſe/ und hange es in rohten Wein/ ſo wird er weiß werden; Oder/ der weiſſe Weyrauch wird zu Aſche gebrannt/ die Aſche aber in ein ſauber weiſſes Tüchlein als in einen Bündel gebunden/ und alſo mitten in das Faß gehänget; Oder/ nimm Weinreben-Aſchen/ und thue ſie in rohten Wein/ ſo wird der Wein weiß werden/ weil das Alcali der Aſchen die ſauerflüchtige Röhte dämpffet; wie dann auch die Kranckheiten/ ſo von vielen Wein-trincken entſtehen/ nebſt den Aderlaſſen/ durch die Aſch-Tinctur Doct. Clauders, ſo in den neuen guldenen Artzney-Schatz/ p. 465. beſchrieben/ curiret werden.

**Rohten Wein der ſich geſtoſſen/ oder ſonſten die dicke/ zähe/ trübe Weine wiederum lauter zu machen:**

So nimmt man zu einem Baſeler-Saum-Wein v. 100 Maaß/ das weiß von 7 Eyern/ und ſo viel als ein gantz Ey friſche Kuhe-Milch darinn/ und klopffe ſie wohl in das Faß in welchen der trübe Wein iſt; nimm ferner einen Stecken/ lencke den Wein mit allen Kräfften von einem Faß-Boden zu dem andern/ bis der Wein äufjähret/ als wann er zum Faß heraus wolte/ und hefftig ſchäumet; alsdann muß das Faß vermacht werden/ daß der Wein keine Lufft habe/ ſo wird er innerhalb 24. Stunden lauter. Zu

ob-

obſerviren iſt auch/ das Platz in dem Faſſe ſey/ etwann zu einem halben Saum/ ſo viel Saum/ ſo viel mahl müſſens ſieben Eyer ſeyn/ und ein fünfften Theil Milch ohngefehr/ und zwar gantz friſch/ anders man den Wein verderben würde; Oder: Nimm zu einem halben Fuder Wein zwölff Eyerklar/ hernacher zwo Maaß deſſelbigen Weins/ klopffe es wohl untereinander mit einer Ruhten oder Beſem in einem Geſchirr/ daß es wohl ſchaume; hernach thue ein halb Loth geſtoſſenen Allaun darein/ thue es durch einen Trichter in das Faß/ alsdann mit einem Haſelnen Holtz oder Spatel lange gerühret/ das Holtz muß etwann ſechs Löcher haben; Laß zwey oder drey Zuber voll Weins aus dem Faß/ ſchütte ihn allweg wiederum oben hinein/ laß alſo vierzehen Tage liegen ſo wird er ſchön und lauter.

**Den Wein recht Gold-farb zu machē:**

Zerſtoſſet einen gebrannten/ ungenetzten Ziegel-Stein/ ſiebet ihn durch ein Sieb/ machet davon zwo Hand voll mit etlichen Eyer-Dottern wohl zerſchlagen/ zu einem Brey/ thut es in dem Wein/ und rühret ihn mit einem Rühr-Scheid wohl durcheinander. Auf dieſe Weiſe hat die Farbe des Weins ihr Recht.

**Den unreinen/ ſtinckenden oder übel ſchmeckenden Wein zu beſſern:**

Nehmet Zimmet/ Muſcaten-Nüß/ Nägelein/ Jngwer/ Zittwer/ jedes ein halb Loth/ ſolches geſtoſſen/ und in ein Maaß Brandwein gethan/ und 4. Tage darinn ſtehen laſſen; Nimm darnach dieſes alles/ thue es in das Faß/ und rühre es unter einander/ ſo vergehet ihm der Geſchmack. Oder: Zerreibet Roſen und Rauten/ wie auch die Körner aus den Tann-Zapffen/ thut es in ein Säcklein/ hänget es eine Woche lang mitten in den Wein. Wollet ihr/ ſo könnet ihr noch zum Uberfluß Weyrauch/ Beyfuß und Weitzen darzu nehmen. Oder: Nehmet ein breites Schweinen-Fleiſch/ ſchneidets von einem Schincken herab/ leget es auf den Spund/ ſo ziehet das Fleiſch den übelen Geruch allen von den Wein weg/ oder leget rothe Benedicten-Wurtzel in den Wein/ als welche Paracelſus billig hoch hält/ weil ſie den Wein ſtärcket.

**Wann der Wein nach dem Faß riechet:**

So wird geſtoſſener Weinſtein darein geworffen. Oder: Man ziehet ihn in ein ander Faß ab/ das oben weit iſt/ decket ein Tuch über den Wein/ thut ziemlich Epheu darinn/ läſt ihn über Nacht ſtehen/ und thut ihn in ein ander Faß/ ſo vergehet ihm aller böſer Geſtanck. Oder: Hänget in einem Säcklein Benedicten-Wurtzel und Zitwer/ eines ſo viel als das andere/ und halb ſo viel Salbey in den Wein/ oder heiſſes Semmel-Mehl aus dem Back-Ofen/ oder Spick/ oder ein Büſchelein Hopfen im Säcklein hineingehänget. Dieſes wird ihn nach

dreyen

dreyen oder vier Tagen von den übeln Geruch befreyen. Eben dieſes wird auch thun die Hollunder-Blüthe/ und etwann um zwey Creutzer Nägelein und Benedicten-Wurtzel zum Spund auf den halben Theil in einem Leinen Bündel hinein gelaſſen. Der Geruch mag wie er will/ verdrießlich ſeyn/ ſo wird er annehmlich werden. Oder: Stoſſet ein halb Pfund Pfeffer/ und ein Viertel weiſſen Jngwer/ fein klein in einem Mörſel/ überlaſſet den Wein/ und thut es hernach ins Faß. Oder: Stoſſet ein Pfund Pferſing-Körner/ ein Viertel weiſſen Jngwer fein klein/ gieſſet ein Kännelein Wein daran/ und laſſet es ſo/ miſchet ein wenig guten Wein darunter/ und dieſes gieſſet zu dreyenmahlen in das Faß.

**Dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack zu geben:**

Zu einem Faß/ welches 6. Eymer hält/ ſchneidet vier Loth weiſſen Jngwer/ eben ſo viel langen Pfeffer/ Muſcaten/ Gewürtz-Nägelein und Calmus/ jedes zwey Loth/ fein klein; Thut dieſes zuſammen in ein Leinen Bündelein/ daß ihr mit einer Schnur feſt binden könnet. Dieſes Säcklein thut in ein reines Glas/ darüber gieſſet gut gebrennten Wein/ daß er über das Säcklein gehe; Machet es feſt zu/ daß kein Dampff darzu komme/ laſt es drey Tage und Nacht alſo ſtehen; Bindet hernach das Säcklein an einen langen Schnur/ hanget es in das Faß/ bis auf etwan eine Hand breit vom Boden. Die Schnur muß angehanget werden/ daß man das Säcklein wieder zurück herausziehen könne. Das Faß wird 48. Stunden lang feſt zugeſpündet. Nachdieſem wieder aufgeſpunden/ das Säcklein herausgezogen und ausgedruckt/ ſo läufft mit dieſer Feuchtigkeit der Geſchmack in den Wein. Endlich wird das Säcklein/ den Geſchmack vollkommener zu machen/ wieder hinein/ oder auch in ein ander Faß/ welches gleichen Muſcateller-Geſchmack haben ſoll/ gehänget.

**Den rothen Muſcateller-Wein zu machen:**

So nimm Hollunder-Blüh/ ein Viertel-Pfund/ 1. Loth Zimmet/ gieß guten Moſt darauf/ und laß es zuſammen ſieden/ es muß aber der Moſt vorhero wohl verſchäumet ſeyn/ und alsdann erſt die Hollunder-Blühe und der Zimmet hineingethan werden. Nachdieſem/ wann es alles erkaltet/ wird es in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet/ die Species werden in den Moſt in ein Säcklein gehänget. Endlich muß er fein gelinde durch ein Wacholder-Trichterlein verjäſen; Damit aber ſolches nicht zu ſtarck geſchehe/ ſo zerſchneide man ſüſſe Aepfel/ und hange ſie an einen Faden hinein.

**Wer Francken-Wein machen will:**

Der nehme ein Viertel Zimmet-Rinden/ eben ſo viel Koch-Zucker/ und nicht weniger gefeiltes Hirſchhorn/ zerſtoſſe es alles/ und hänge es in ein Fuder Wein.

**Brombeer-Wein zu machen:**

So nimm ein Maaß Honig/ und 5. Maaß Brombeer / und thue hernach ſechsmahl ſo viel Wein dazu / laß es mit einander wohl ſieden/ ſchäume und ſetze es ab / ſeyhe es hierauf durch ein Tuch/ laß es gähren/ und hernach wieder auffſieden/ und gieß es endlich in ein reines Fäßlein / darinn es abermahl gähren muß.

**Der Alant-Wein wird folgender geſtalt bereitet:**

Nimm anderthalb Pfund zerſchnittener Alant-wurtz / ſiede ſie in 3. Maaß weiſſen Moſt / bis ein Maaß eingeſotten / ſeyhe es alsdann durch ein wollen Tuch / und ſchütte es in ein Ohm weiſſen Moſts. Dieſer Wein iſt nüchtern getruncken ſehr gut dem blöden feuchten Haupt / ſtärcket das Geſicht / wehret der Lungen-Sucht / Engbrüſtigkeit und Huſten / befordert den Auswurff/ erwärmet den erkalten Magen und Mutter / wiederbringet die Monath-Zeit / reiniget die Nieren und Blaſen von den Sand und Schleim.

Item: Nimm Alant-wurtz 12. Loth/ Viol-wurtz 6. Loth / Tamariſcen-Rinden 4. Loth / Odermänig / Gamanderlein / braune Betonien, Cardobenedicten, Scabioſen, Hirſch-Zungen / edel Leber-Kraut / jedes 3. Hand voll / Roßhuben / Ehrenpreiß/ Tauſend-Gülden-Kraut und Wermuth / jedes 2. Hand voll / zerſchneide alles gröblich / thue es in ein ſauber Faß / ſo eine Ohm hält/ſchütte darüber ein Ohm guten weiſſen Moſt / laß es alsdann wohl vergähren/ und ein Wochen 6. oder 8. ſtehen / alsdann trincke Morgens nüchtern/ oder bey dem Mittags-Eſſen ein Gläßlein davon. So du keinen guten Moſt bekommen könnteſt / kan dieſer Alant-wein auch wohl mit guten alten Wein angeſetzet werden.

**Die Zubereitung des Wermuth-Weins iſt/ als folget:**

Man bricht den Wermuth des Morgens vor der Sonnen Aufgang ab / da er am kräfftigſten iſt / dörret ſolchen an der Lufft / und nicht an der Sonne / verwahret ihn auch wohl vor Staub / bis in den Herbſt. In ein eymerig Faß wirfft man eine gute Hand voll/und ein Malter voll Weinbeere in das Faß / füllet es alsdann mit ſchönen durchgeſeyheten Moſt / und ſpündet es zu / daß es verjäſe; Man miſchet auch den Wermuth noch andere bittere und Magen ſtärckende Kräuter bey / weil er vor ſich allein gebraucht/ eine Eigenſchafft hat / dem Menſchen dumm und ſchlaffend zu machen. Etliche haben auch folgende Eſſentz in Bereitſchafft / mit welcher ſie mit einem halben Löffel voll / den ſie in ein Maaß Wein ſchütten / gleich zur Stunde einen guten Wermuth-wein machen können. Man nimmt nemlich Wermuth 3. Hand voll / Cardobenedicten 1. Hand voll/ Tauſend-Gülden-Kraut eine halbe Hand voll / Pomerantzen- und Citronen-Schaalen drey

Quentlein / Zimmet und Nägelein/ jedes ein halb Quentlein / darüber ſchüttet man des beſten Brandweins eine Maaß/ und läſſet es 8. Tage in der Wärme ſtehen / ſeyhet es hernach durch / und behält es zum Gebrauch.

Item: Nehmet eine gute Hand voll der ſtärckeſten Wermuth / ein Viertel-Pfund Alantwurtz / eine Hand voll rothe Roſen / eben ſo viel Hirſch-Zungen / thut es zuſammen in ein Säcklein/und hänget es in den Wein; werffet hernach Haſel-Stauden-Spüne/ die eine Nacht eingewäſſert/ und in der Lufft wieder getrucknet worden/ dazu / und laſſet endlich den Wein verjäſen.

Zu mercken iſt/ daß man bey dergleichen Weinen/ welche von Moſt bereitet werden / wann man lange damit auskommen will / allezeit ſo viel man des Tages ausnimmt / des Abends wieder von andern Wein nachfüllen muß / aber bey alten Wein gehet es nicht an; wann dieſe einmahl angezapfet worden / muß man damit fort machen.

Wacholder-Wein wird folgender geſtalt gemachet:

Man rechnet 1. Pfund friſcher guter Wacholderbeeren auf einem jeden Eymer Wein; Dieſe zerſtöſſet man in einem Mörſer/ hänget ſie vermittelſt eines Leinen Säckleins in den neuen Wein / verſpundet ihn wohl / und läſſet ihn eine Wochen lang liegen / daß kein Lufft dazu komme.

Salbey-Wein zu machen:

So reibet man nur die Salbey/und hänget ſie vermittelſt eines Säckleins in den Wein / thut auch wohl etwas von obbeſchriebenen Gewürtzen dazu.

Beer-Wein oder Räppis zu machen:

So wird ein guter Theil Salbey/ nach der Gröſſe des Faſſes gedörret/ eine Lage Salbey in das Faß geleget/ und eine Lage Weinbeer darauf; Solcher geſtalt fähret man immer wechſels-weiſe damit fort / bis das Faß über die Helffte damit angefüllet / ſchläget das Faß als dann zu / und gieſſet guten Moſt darauf/ bis es voll wird; Es kan auch folgendes Räppis-Pulver beygemiſchet werden: Nimm 4. Loth Violen-wurtzel / und eben ſo viel Annis / 2. Loth Zitwer / 4. Loth Coriander/ Muſcaten-Nuß und Zimmet / jedes ein Loth / Nägelein 2. Loth / und miſche dieſes unter ein Ohm guten Räppis-wein.

Cardobenedicten-Wein zu machen:

Solcher wird eben wie der Wermuth-wein gemachet/ ausbenommen/ daß wann er gut ſeyn ſoll/ Tauſend-Gülden-Kraut / Wermuth und weiſſer Andorn jedes eine Hand voll dazu genommen wird.

Roßmarien-Wein zu machen:

Solcher wird wie andere Species-weine gemachet / er ſtärcket die Glieder/ machet ein lebhafftes Angeſicht/ und lieblichen Athem.

Vel-

Veltliner-Wein wird alſo nachgeäffet: z. E.

Man zerläſſet in einer Maaß rothen Wein ein Viertel-Pfund Zucker/ und läſſet ſelbigen verſchaumen; Vermiſchet hernach dieſes unter eine Maaß rothen Wein/ darinn man etliche Stunden zuvor 2. oder 3. Kien-Spåne hat legen laſſen/ ſo wird man den Geſchmack eines natůrlichen Veltliners haben.

Oder: Man ſtöſſet Någelein/ Ingwer und Zimmet/ von jeden 1. Quentien/ alles gröblich unter einander/ bindet dieſes in ein Leinen Tůchlein/ und hånget es 12. Stunden lang in ein Nöſſel guten Brandwein/ und verwahret es wohl/ daß die Krafft nicht verrauche/ nimmt hernach das Tůchlein heraus/ und drůcket es in ein groſſes Trinck-Geſchirr/ gieſſet hierauf andern guten Wein dazu/ ſo iſt der geringe Veltliner fertig.

Einen Schieleden-Wein ſchön lauter und weiß zu machen:

So nimm 1. Pfund Schwefel/ ſtoſſe den klein/ und ſchůtte dazu vor 2. Pfenninge Brandwein/ thue ihn wohl vermachet in ein Gläſern Geſchirr/ ſetze es an die Sonne/ daß es trucken wird/ nimm 2. Loth Maſtix, ſchůtte es darein in eine Pfanne/ ſchmeltze es mit einander/ formire Kůchlein davon/ und brauche es/ das Faß damit einzubreñen.

Abgeſtandenen Wein wieder zu rechte zu bringen:

So laſſe in einer Maaß Quell-Brunnen-Waſſer eine Hand voll Saltz zergehen/ und ſchůtte ſolches in ein zwey-eymerig Faß; Zapfe hierauf unten aus dem Faß etliche Maaß Wein/ und ſchůtte ſolche gleich wieder oben durch den Spund hinein/ ſo wird der Wein bald wieder lauter werden.

Schwachen Wein ſtarck zu machen:

So wird in ein Fuder Wein nur ein Eymer ſůſſen Moſt gethan/ damit der Wein zu gåhren anfange; Setzet ſich der Moſt/ ſo gieſſet wieder ſo viel darein. Wird dieſes 3- oder 4mahl geſchehen ſeyn/ ſo wird ihm die Stårcke und Hertzhafftigkeit ziemlich wachſen. Wann auch ein vorhin ſtarcker Wein noch ſtårcker werden ſoll/ ſo ſiedet im Herbſt den Moſt in einem Keſſel/ thut ſo viel/ als der vierte Theil deſſen austrågt/ Weitzen in einen Sack/ und dieſen in einem Keſſel/ daß er den Boden nicht berůhre. Den Moſt muß man halb einſieden laſſen/ und ihn in ein Fåßlein ſchůtten; Hierauf wird wieder ein Keſſel voll mit dem vorigen Weitzen genommen; wann nun der Wein noch ſtårcker werden ſoll/ ſo ſtoſſet Muſcaten-Nůſſe/ Ingwer und Någelein/ auch Zimmet im Mörſer/ hanget es in den Wein/ das wird ein Haupt-guter Wein innerhalb 3. Jahren werden.

Noch einen curieuſen Wein-Vortheil wollen wir offenbahren/ nemlich/ wie der Wein im Faß/ ſo angeſtochen worden/ von Anfang bis auf den letzten Tropffen friſch und gut bleibe/ indem

man nemlich den Spunt oben zuſchläget / und mit einem Teig aus Aſchen und Waſſer wohl verkleibet.

So der Wein von Natur gar zu ſauer wird / kan man ihn corrigiren mit friſch-gebrannter ſauberer Reben-Aſchen / welches in Proportion den überflüßigen ſauren Tartarum theils abtödtet / theils præcipitiret / item mit ſüſſen Sachen / als Süß-Holtz / Anis-Saamen / Engelſüß / Zucker / Roſinlein und dergleichen ; wann aber der Wein gar zu ſüß und klebericht wird / wie in denen ſehr heiſſen Landſchafften geſchiehet / ſo könnte man ihn helffen / wann man weiſſen guten Weinſtein mit Regen-waſſer ſieden läſſet / ſo wird das Waſſer von dem Weinſtein ſäuerlicht / welches / wann man es wieder erkalten läſſet / ſchieſſet ein Theil zerſottenen Weinſteins wieder an / ſo cremor Tartari genennet wird ; ein Theil aber bleibet im Waſſer ſolviret / und giebet dem Waſſer einen picquanten Geſchmack / welcher in rechter Proportion den Wein lieblich machet ; wie dann eben deswegen die Rheiniſche Weine ſo lieblich und geſund ſind / weil die Natur eine liebliche bitzlende Säure darein gebracht / welche an ſich ſelber Hitze und Durſt löſchet / wie dasjenige / worinn man vorher etliche Tropffen Spiritus Vitrioli tropffet / oder Spiritus Salis, oder einen oder zween Löffel voll Limonien-oder Citronen-Safft / oder deſtillirten Wein-Eßig / welches geſaurte oder auch Saur-Brunnenwaſſer viel geſunder iſt zu trincken / als rohes ungeſäuertes Waſſer / und alſo könnte man in ſolcher Art Moſt / welcher gar zu ſüſſen und ſtarcken Wein giebet / und den man ohnedem im Trincken mit Waſſer temperiren muß / ein Theil gedachten ſäuerlichten Weinſtein-waſſers mit vergähren laſſen ; In denen Moſten aber / welche zwar ſüſſen / aber nicht übermäßig ſtarcken Wein machen / könnte man etwas weiſſen Weinſtein in deſtillirten Spiritu Salis ſolviren / hernach filtriren / und deſſen etliche Loth in ein Faß Moſt ſchütten / und mit vergähren laſſen.

**Folgen zum Beſchluß einige Fragen über den Wein / worunter die Erſte ſeyn ſoll:**

**Was der Wein vor ein Temperament habe?** Hiervon iſt ehemahls zwiſchen zweyen Medicis ein groſſer Streit entſtanden / ſo daß auch Fracaſtorius dadurch veranlaſſet worden / einen beſondern Tractat de Vini Temperatura zu ſchreiben. Man muß aber zu Beantwortung obiger Frage voraus ſetzen / daß hier (1) nicht geredet werde de Temperamento Phyſico, wie der Wein in ſeiner Natur ſey / ſondern de Temperamento Medico, was der Wein in des Menſchen Leibe vor Wirckung thue ; (2) Nicht de Actu, von dem äuſſerlichen Thun / ſondern de Potentia, von der innerlichen Krafft des Weins ; (3) Nicht de Vino tenui & aquoſo, vom ſchwachen / ſondern de vinoſo, vom

ſtar-

ſtarcken Weine; (4) Nicht de Calore, weil an des Weins Hitze niemand zweifelt/ ſondern nur de Humiditate & Siccitate, ob der Wein feucht oder trucken mache. Hierauf kan man wohl ſchlieſſen/ daß ein feuriger und kräfftiger Wein/ wann er von einem temperirten Menſchen getruncken wird/ deſſelben Geblüt in der Dauung nicht allein als ein Geträncke mehre/ ſondern auch als eine Artzney wärmer und trucknet mache/ ob ſonſt ſchon der Wein äuſſerlich kalt und feucht anzufühlen; Zu geſchweigen/ daß dieſe beyde Qualitäten/ nemlich Hitzen und Trucknen/ in dem aus Wein gezogenen Spiritu oder Brandwein gantz handgreiflich ſind. Was aber die geringe und wäſſerige Weine betrifft/ denen ſchreibet man billig eine befeuchtende Krafft zu. Ein mehres kan man beym Fracaſtorio ſelbſt nachleſen.

2. **Ob der Wein nähre?** Hier. Mercurialis iſt der Meynung geweſen/ daß der Wein zwar ſtärcke/ aber keine Nahrung gebe/ ſondern vielmehr abzehre. Was nun die ſtarcke dicke und ſonderlich die rothe Weine betrifft/ ſelbige nähren ohn Zweifel; Die dünne blancke/ und bevoraus die ſaure/ geben zwar weniger Nahrung/ doch kan man ſelbige Tugend ihnen nicht gantz abſchneiden/ ſo lange ſie unter die Zahl der Weine mit gehören/ bevorab/ da nicht alles/ was nähren ſoll/ nohtwendig dick und zähe ſeyn darff. Hippocrates l. de Aliment. ſchreibet zwar: Der Wein iſt etlichen eine Nahrung/ etlichen nicht. Aber Galenus l. 3. de Temperam. c. 2. fället das Urtheil vom Wein ſchlechter Dinge: Daß er nemlich zu ſeiner Aſſimilation gar wenig Verwandelung bedürffe/ und dis ſey die Urſache/ warum er zum ſchnelleſten ſo wohl nähre/ als ſtärcke. Hiemit ſtimmet auch Celſus l. 2. c. 18. überein/ da er den Wein unter diejenige Geträncke/ quæ valentiſſimè nutriunt, (welche die ſtärckeſte Nahrung geben) mit rechnet. Auch gehöret hieher des Foreſti Anmerckung von der Leibigkeit der Rheiniſchen Weinſchencken/ welche anderwerts angeführet worden. Jedoch muß hiebey ein Unterſcheid der Complexionen und der Kranckheiten nohtwendig gemachet werden/ ſintemahl ſehr vermuhtlich iſt/ daß einem von Natur Choleriſchen/ und über dem noch zur Dürre geneigten Menſchen/ der volle Gebrauch des Weins nicht nähren/ ſondern vielmehr abzehren würde.

3. **Ob Wein mit Waſſer gemenget/ oder ſchlecht Waſſer den Durſt mehr ſtille?** Jo. Bruyerinus l. 16. c. 2. verwirfft billig die Meynung derjenigen/ welche dafür hielten/ daß der reine Wein mehr/ als der gewäſſerte/ den Durſt ſtille; Angeſehen/ jener ſeine Eigenſchafft zu hitzen/ und folglich den Durſt vielmehr zu erwecken/ nicht ableget. Wenn man aber gewäſſerten Wein gegen ſchlecht Waſſer ſtellet/ ſo iſt jener den Durſt zu

 ſtillen

ſtillen bequehmer; wie dann Hippocr. l. de Diæt. Salubr. will / quod iis, quos ſitis occupat, cibi & labores ſubtrahendi, & vinum tum aquoſum, tum quam maxime frigidum, ſit propinandum. Denn / ob es wohl dem ſchlechten Waſſer an der Qualität / zu kühlen und befeuchten / nicht ermangelt / ſo bleibt es dennoch im Unter-Leibe lange ſtecken; Hingegen / wann es mit etwas Wein vermiſchet / ſo dringet es zeitiger durch in den gantzen Leib / und ſtillet alſo den Durſt deſto geſchwinder.

4. **Warum der abgezogene Wein ſtärcker / aber nicht ſo dauerhafftig ſey?** Dieſe Frage wird bey dem Macrobio l. 7. Saturn. c. 12. alſo beantwortet: Der abgezogene Wein iſt durch die Scheidung von ſeinen Hefen dünner / und durchdringender werden; Daher er auch eher truncken machet. Er kan aber weniger dauren / weil ihm ſeine Wurtzel oder Veſtigkeit genommen / ſintemahl was bey dem Eßig die Mutter iſt / das ſind die Hefen bey dem Weine. Ja / bey unſern rohten Weinen weiſet ſich die Krafft der Hefen noch mehr / und zwar in Anſehung ihrer Farbe / die ſie durch das Abziehen zugleich verliehren; welches jedoch alles bey dem blancken nicht zu befahren.

5. **Aus welchen Ort des Faſſes der beſte Wein gezapfet werde?** Macrobius an bemeldtem Orte antwortet: Das Oel ſey wegen ſeiner natürlichen Leichtigkeit oben / der Honig wegen ſeiner Schwere unten / und der Wein in der Mitten des Faſſes am edelſten; Sintemahl in der That das unterſte Theil des Weins den trüben und abgeſchmackten Hefen nahe iſt / das Oberſte aber von der Lufft mehr als das Mittelſte verwandelt wird.

6. **Warum der halb-volle Wein mit der Zeit verſaure / hergegen das halb-volle Oehl lieblicher werde?** Macrobius giebet dieſe Urſach: Wann der Wein nicht voll gehalten wird / ſondern unaufgefüllt lieget / ſo kommet die Lufft als ein ſchädlicher Fremdling in ſelbigen Raum / und verzehret das Beſte des Weins; Alſo daß das übrige an Kräfften geſchwächet / entweder herbe oder gar ſauer wird. Was aber das Oehl betrifft / da trucknet die eingelaſſene Lufft deſſelben übrige Feuchtigkeit aus / und verzehret den annoch darinn verborgenen Mucorem oder Schleim / alſo daß des Oelhes Schmack dadurch viel anmuhtiger wird.

7. **Warum der Wein gar nicht / oder doch ſelten gefriehre?** Das Oehl wird wegen ſeiner glatten Fettigkeit von der Kälte nur dick / es gefriehret aber nicht zu Eyſe. Der Brandwein / der Eßig / das See-Waſſer / die Saltz-Lacke / gefriehren nicht / weil ſie ſo viel hitziges Geiſtes und Saltzes / als dem Froſt zu widerſtehen nöhtig / in ſich haben. Eine ſolche Beſchaffenheit hat es auch mit denen Spaniſchen und ſtarcken Rheiniſchen Firn-Weinen / wel-

welche unſere Kälte/ ohne zu frieren/ eine Zeitlang wohl vertragen können. Was aber die andere geringe Teutſche Weine betrifft/ weil ſelbige wenig Semina Caloris, aber viel von dem leicht-eyſenden Element des Waſſers bey ſich führen/ ſo trägt es ſich bisweilen zu/ daß ſie bey harten Froſt-Wetter im Verführen geſtehen/ und damit zugleich umſchlagen/ oder alle ihre Gütigkeit verliehren.

8. **Warum einige Weine die Gicht bringen?** Sofern der Wein/ Wein iſt/ verurſachet er keine Arthritidem, ſondern ſofern er etwas/ welches unſerm Leibe fremd/ und zur Aſſimilation untüchtig/ bey ſich führet. Alſo bezeuget Sennertus in Paralip. p. 152. daß die zu Gornberg/ und auf andern Sächſiſchen Sand-Bergen/ wachſende Weine ſo beſchaffen/ daß niemand/ wann er ſelbige ſchon als ein tägliches Getränck zur Gnüge brauchet/ Podagriſch davon werde. Dis Fremde und Untüchtige aber iſt etwas Mineraliſches/ welches die Wein-Stöcke aus dem Boden ziehen; Und dieweil die Sand-Berge von Kalck/ Mergel und andern Mineraliſchen Weſen befreyet/ ſo können die drauf wachſende Reben auch nichts anders/ als allein den natürlichen Erd-Safft daraus ſaugen. Findet ſich aber dergleichen Mineraliſches Weſen im Grunde/ ſo ziehen die Stöcke daſſelbe an ſich/ und theilen es dem Weine mit. Weil dann nichts nähret/ niſi quod ab animatis provenit, als was von beſeelten oder lebhafften Dingen entſprungen/ die Mineralien aber/ und mancherley Gattungen der Erden/ eigentlich kein Leben oder Seele haben/ ſo folget/ daß beſagtes Mineraliſches und dem Wein mitgetheiltes Weſen/ als frembd und zum Nähren untüchtig/ in der erſten oder andern Dauung (das iſt: durch den Stuhl/ und den Urin) nohtwendig ausgeworffen werden muß. Im Fall ſolches geſchiehet/ ſo folget kein Schaden darauf; Gehet es aber in die dritte Dauung/ und alſo in habitum corporis, oder in den gantzen Leib/ ſo treibet die Natur ſolchen Mineraliſchen Unrath in die Gliedmaſſen/ und entſtehet daraus eine Arthritis, da zuletzt in den Gelencken der Tartarus (das iſt/ eine aus Saltz und Kalck vermiſchte Materie) ſcheinbar wird. Ein ſolcher Tartarus aber iſt entweder grob/ und hänget ſich in Menge an die Fäſſer an/ wie man bey den Rheiniſchen Weinen ſiehet/ oder ſubtil, und mit der Subſtantz des Weins genau verbunden/ wie in den Ungariſchen. Und dis iſt die Urſach/ warum 24. Maaß Rheiniſch Wein durch einen Alembic abgezogen/ ſechs Loth Weinſtein/ hingegen 24. Maaß Tockayer deſſen nur ein halb Loth hinterlaſſen/ ſintemahl deſſelben ſtarcker Geiſt den ſo feſt vereinigten Tartarum zum gröſten Theil mit ſich hinüber führet. Dieſes Experiment wird auch durch die Erfahrung unterſtützet/ indem

dem die Gicht nirgends hefftiger als in Ungarn und dem benachbarten Oeſterreich/ Mähren und Böhmen regieret. Gleichwie nun aus dieſen Maximen folget/ daß der Rhein-Wein den Podagriſten bey weitem nicht ſo ſchädlich/ als der Ungriſche mit ſeinen Nachbarn ſey; Alſo iſt vermuhtlich/ daß die auf Sand-Bergen in guten Jahren fallende Weine denenſelben ſicherer/ als die Rheiniſchen zu trincken ſeyn.

**Wein-Fäſſer**/ ſonderbare groſſe/ vide **Fäſſer**; wie ſie geeychet und viſiret werden/ vide unter dem Wort *Viſiren*.

**Wein-Händler und Wein-Schencken**/ ſeynd diejenige/ welche den (entweder aus ihren eigenen Wein-Bergen ſelbſt gewonnenen/ oder bey groſſen Stücken und Partheyen anderwerts gekaufften) Wein hernach wieder bey gantzen Stück-Fäſſern/ Ahmen/ und Eimern/ ins Groß wieder verkauffen/ oder auch bey Kannen und Maaſſen auszapfen/ und noch darzu ſitzende Trinck-Gäſte halten/ denen ſie bey gantz und halben Maaſſen zapfen/ und ihnen darzu bequeme Stübgen oder Cabinets einräumen/ da ſie ein gut Geſpräch bey einem guten Glas Wein mit einander halten können. Jene nennet man Wein-Händler/ dieſe aber Wein-Schencken/ Wein-Wirthe/ und nachdem ſie etwan gar in Raths-Kellers zu gebiehten haben/ Keller-Meiſters oder Haupt-Leute/ keinesweges aber Wirth/ vielweniger Krüger/ weil jener Nahme denen Herbergirern/ dieſer denen Bier-Schencken/ und welche gemeine Bier-Gäſte ſetzen/ zukommen kan. Da hingegen der Wein-Schenck ein weit noblers Objectum, nemlich den edlen Wein/ unter Handen hat/ mehrentheils von honneten Leuten in ſeiner Behauſung beſuchet wird/ und dabey gemeiniglich auch ins Groß mit Weinen handelt/ und daher vor einen anſehnlichen Kauffmann (ſonderlich in groſſen See-Städten) mit paſſiren kan/ worzu noch an vielen Wein-Schencken die Wiſſenſchafft des löblichen Kiper- oder Faß-Binder-Handwercks oder vielmehr Kunſt erfordert wird/ welche/ wie dieſelbe ſehr viel mit der Geometria und Algebra zu thun hat/ wann ſie anders recht aus dem Fundament will ausgegrüblet werden/ alſo auch denjenigen/ der ſolche rechtſchaffen innen hat/ zu einen geehrten und angeſehenen Mann machen kan. Dannenhero diejenige Eltern nicht übel thun/ welche/ wann ſie ihre Kinder das Küper- oder Faß-Binder-Handwerck/ und folglich die ſo genannte Wein-Verlaſſer-Profeſſion wollen lernen laſſen/ damit ſie heut oder morgen dem Wein-Handel oder Schenck deſto beſſer vorſtehen mögen/ ſelbigen erſtlich die Fundamenta in der Rechen-Kunſt/ und etwas von der Zeichnung und Geometrie beybringen laſſen/ damit ſie bey dem Meiſter ſo viel leichter die Kunſt faſſen/ und in die

Vortheile / die ihnen dabey gewieſen werden / ſich beſſer ſchicken und finden mögen.

Was den **Wein-Handel** an ſich ſelbſt betrifft / ſo iſt ſolches ein geſegneter / anmuhtiger / ehrlicher und uralter / dabey aber auch ein koſtbarer / künſtlicher / nützlicher / ſorgfältiger und vielen Gefährlichkeiten und Betrug unterworffener Handel.

**Geſegnet** iſt er / weil er den aus der Erde / aus einem dürren und unanſehnlichen Holtze / hervor gequollenen Segen GOttes / nemlich den Wein zum Objecto hat / und mit eine Materia umgehet / in welcher vielmahls der augenſcheinliche Segen GOttes ſich hervorgethan / bey welchem auch mancher Wein-Händler ſich ſo wohl befunden / daß groſſe Capitalia auf ſolchen Handel verdienet worden.

**Anmuhtig** und **lieblich** iſt er / weil der Wein / welcher des Menſchen Hertz erfreuet / auch dem Wein-Händler vornehmlich auf ſeinen Tiſch wohl zu ſtatten kommt / indem es nach des Apoſtels Ausſpruch in der erſten Epiſtel an die Corinther am 9. Cap. heiſſet: **Wer pflantzet einen Weinberg / und iſſet nicht von ſeiner Frucht;** Das iſt / wer bauet den Wein oder handelt damit / der nicht auch einen guten Trunck vor ſich davon nehmen / und genieſſen ſolte.

**Die Ehrlichkeit dieſes Handels** erhellet daraus / weil wir ſehen / daß die Wein-Händler in groſſen Städten einen anſehnlichen Rang unter denen Kauff-Leuten beſitzen / und gantze Magiſtraten, ja ſelbſt Fürſten und Herren / und Prælaten, gantze Klöſter und GOttes-Häuſer / den auf ihren Domainen und Cammer- Kirchen- und Kloſter-Gütern gewonnenen Wein verkauffen / und verhandeln laſſen / welches nicht geſchehen würde / wann ſolcher Handel nicht löblich und ehrlich wäre.

**Das Alterthum dieſes Handels** wird daraus erhärtet / weil gleich nach der Sünd-Fluht diejenige / welche mehr Wein gebauet / als ſie zu ihrem Haus-Gebrauch nöhtig gehabt / ſolchen Zweifels ohne werden verkaufft / und andern überlaſſen haben; Alſo holten die von Damaſcus allerley Waaren / vornemlich aber ſtarcken Wein / von Tyrus, wie zu leſen im 18. Vers des 27. Cap. Ezechielis.

**Koſtbar iſt dieſer Handel** / weil ein groſſes Capital in ſolchen ſtecket / und viel Fracht und Unkoſten davor muß bezahlet werden.

**Künſtlich** mögen wir ihn nennen / weil er vielfältiger Zubereitung / ſonderlich aber das ſo genannte **Verſchneiden** oder **Verſetzen** nöhtig hat; Da nemlich ein geringer Wein mit einem beſſern vermiſchet wird / daß er hernach in einem gewiſſen Preiſe kan verkauffet werden / welcher Preiß / und wie viel des ſchlechtern zu dem geringern muß beygeſetzet werden / die künſtliche Regula Alligationis lehret: z. E.

3. Ahm à 10. Rthlr. 1½. Ahm à 11. Rthlr. und 9¾. Ahm à 13½ Rthlr. werden in ein Faß abgeſtochen. Aus dieſem Faß / und noch aus einem andern / davon die Ahm 16½. Rthlr gilt / will einer 10. Ahm haben / und alſo vor die Ahm durch einander 15 Rthlr. geben. Fragt ſichs / wie viel aus jedem Faß muß gezogen werden? Facit aus dem Erſten 3¾. aus dem Andern 6¼. Ahm.

Item: Ein Wein-Schenck hat viererley Francken-Wein / davon der Eimer A. 22. B. 18. C. 20. und D 12 fl. werth iſt. Von dieſem Wein will er ein Stück von 60. Eimern miſchen und füllen / alſo daß der Eimer auf 17. fl. zu ſtehen komme. Fragt ſichs / wie viel Eimer jegliches Weins müſſe genommen werden? Antwort: Von A. B. C. eines ſo viel als des andern / und von D. 22½. Eimer.

Vide hiervon ein mehres in unſerm Kauffmanns-*Magazin*, unter dem Wort *Alligation*.

**Künſtlich iſt ferner der Wein-Handel** wegen der Zubereitung / daß ein Wein-Händler wiſſe / wie er ſeine gute Weine conſerviren / die Verdorbene wieder zu recht bringe / ihnen einen ſonderlichen guten Geſchmack geben / und was er vor Ingredientien hierzu gebrauchen müſſe.

**Nützlich iſt dieſer Handel** / weil dem Publico zu Ehren und in Freuden-Fällen (indem der Wein des Menſchen Hertz erfreuet / und auch denen Patienten, als welchen er vielmahls eine Medicin iſt / item denen Apotheckern / die ihn zur Bereitung vielerhand Medicinen gebrauchen) damit gedienet wird. Verzagte werden viel beſſer dadurch als die Türcken durch ihren Maslac aufgemuntert / und daß ſie alle Furcht auf die Seite ſetzen / durch Wein-Trincken angefriſchet. Denen Müden und Abgematteten giebt er Krafft und Stärcke; Alſo ſagte dorten des Helden Hectors Mutter bey dem Homero Iliad 6.: Expecta pauliſper, dum Tibi dulce vinum afferam ut libes Jovi patri, & cæteris immortalibus primum, deinde ipſe quoque reficiaris, ſi biberis viro enim defatigato robur valde vinum auget, ſicut Tu defatigatus es, opem ferens tuis Civibus. Das iſt: Warte ein wenig / daß ich dir ein Glas ſüſſen Weins bringe / damit du beydes denen Göttern davon opfereſt / als deine müde Glieder wieder erquickeſt; Dann der Wein ſtärcket die Müden und Matten / daß du hernach deinen Bürgern deſto beſſer beyſpringen mögeſt.

Nach dem Wein-Trincken iſt denen Rednern die Zunge geläuffiger als ſonſt / dahero jener dieſen Knittelhardum ſagte:

Quando bibo vinum loquitur
mea lingua Latinum,
Cum bibo bis vel ter, ſum in
qualibet arte Magiſter.

Als einsmahls ein berühmter Redner vor einen groſſen Fürſten eine ſolenne Rede halten ſolte / forderte er zu-

vor

vor ein gut Glas Wein/ und als er ſol⸗ches ausgetruncken/ noch eins/ wie er auch dieſes ausgeleeret/ und man ihm das dritte nicht reichen wolte/ aus Furcht/ es möchte ihme ſonſt die Zunge ſtammlend werden/ hielt er ſeine Rede/ und zwar mit jedermans Applauſu, ſagte aber hierauf: Melius dixiſſem, ſi ter bibiſſem; Hätte ich zum drit⸗ten mahl getruncken/ wolte ichs noch beſſer gemacht haben.

**Sorgfältig iſt auch der Wein⸗Handel**/ theils wegen der Uberfahrt/ daß ſolche nicht zu Lande oder Waſſer gehindert/ der Wein vor contraband erkläret/ Preiß gemacht/ bezwickt/ von Schiffern und Fuhr⸗Leuten verfälſcht/ ein Faß leck/ oder demſelben gar der Boden ausgeſtoſſen werde/ daß der Wein nicht in die Arbeit komme/ ver⸗ſäure/ oder andere Zufälle habe/ welches eben die Gefährlichkeiten ſeyn/ denen der Wein unterworffen iſt.

**Der Betrug** aber/ der beym Wein⸗Handel vorgehet/ wird entweder von denen Schiffern und Fuhr⸗Leuten/ die ſolchen mit Waſſer verfälſchen/ nach⸗dem ſie zuvor eine gute Portion davon abgezapfet/ oder von denen Wein⸗Händlern ſelbſten verübet/ wann ſie die gute Weine auf vielerley Manier umtauffen/ auch wol gar ſolche Ingre-dientia zu ihrer Wein⸗Brauerey neh⸗men/ welche beydes der Geſundheit als dem Leben ſelbſt der Menſchen ſchäd⸗lich ſeyn. Es wird auch betrüglich im Wein⸗Handel verfahren/ wann man quid pro quo, ſchlechte vor gute/ geſchmierte vor pure, Francken vor Rhein/ Land⸗Wein vor Champagne, Roſinen⸗Wein vor Ungariſchen oder Italiäniſchen und Spaniſchen ver⸗kaufft.

Vielmahls trägt es ſich auch zu/ daß vornehme Wein⸗Händlers groſſe Li-verantzen an Fürſtliche Höfe bekom⸗men/ und desfals mit dem Prædicat der Hoff⸗Factors beehret/ zugleich aber auch in dem Stande ſeyn müſſen/ daß ſie eine ſolche Quantität und Qualität von Weinen/ als verlanget wird/ jeder⸗zeit in Vorraht haben/ oder doch/ wo ſolche bald anzuſchaffen/ die Wege wiſſen mögen.

**Weinſchencken** ſeynd diejenige welche den Wein/ wie ſchon gemeldet/ bey Kleinigkeiten/ als Quarten/ Nöſ⸗ſeln und Stübigen verkauffen; Dieſe ſeynd gleichfalls/ nachdem ihr Schenck/ Capital/ Kundſchafft und Conduite iſt/ geehrte Leute/ die viel⸗mahls den Wein⸗Handel ins Groß/ auch neben dem Ausſchencken haben/ und ihre Weine aus der erſten Hand über See und Sand verſchreiben/ genugſames Capital zum rechten Ein⸗kauff haben/ und dannenhero ſo viel eher einen puren und guten Trunck Weins jemand vorſetzen können/ als diejenige die erſt von ihnen kauffen müſſen/ und hernach durch das Aus⸗ſchencken ihren Profit wieder darauf ſuchen; Es ſeynd aber dergleichen

Weinſchencken gemeiniglich zuvor Büttner/ Küper oder Weinverlaſſers geweſen/ welche lange Zeit beym Weinhandel gedienet/ und der Weinhändler ihre Keller verſehen und was darinn zu binden/ oder an Fäſſern neu zu machen geweſen/ gebunden und verfertiget/ dem Wein abgeſtochen und verſehen haben. Dieſe ihren eigenen Handel anfangende/ befleißigen ſich erſtlich ein bequemes und nahrhafftes Haus/ ſo dann guten Wein zum ausſchencken/ und honette Trinck-Gäſte zu bekommen/ welche dann/ wann ſie ſonderlich wohl bedienet werden/ mit der Zeit einen ſolchen Menſchen ſo wohl zutragen/ daß er ſeinen Handel immer ſtärcker treiben/ und wol gar ſeine Mittel ins Groß dabey zu handeln/ durch den Schenck erwerben kan/ zuweilen ſtehet ihnen auch Gelegenheit offen/ einen Rahts-oder Stadt-Keller in Penſion zu nehmen/ Stadts-Herbergen und Trinck-Stuben zu verlegen/ oder auch ſelbſt groſſe Gaſt-Höfe daneben anzurichten.

Was indeſſen oben von den Weinhändlern geſaget worden/ kommt in vielen Stücken auch denen Weinſchencken zu gut/ in der Alligations-Regul nur noch ein Exempel anzuführen/ ſo hat ein Weinſchenck zweyerley Wein/ einen beſſern und einen ſchlechtern/ den ſchlechtern verkauffet er die Kanne vor 6. Groſchen/ den beſſern vor 13. Nun/ will er ſie zuſammenziehen/ alſo daß er eine Kanne um 8. Groſchen geben könne/ iſt die Frage/ wie viel er eines jeden zu nehmen habe.

Setze erſtlich die Numeros Alligandos gegen einander/ und in der Mitte darunter den Alligatum 6. — 13.

\8/

Zeuch eine Lineam unter den Alligatum, und ſetze auf die Seite beyder Alligandorum Differentias zwiſchen den Alligato Creutz-weiſe/ alſo daß die Differentia zwiſchen 6. und 8/ als nemlich 2. unter 13 und die Differentia zwiſchen 13. und 8. nemlich 5. unter 6. komme/

| | | |
|---|---|---|
| 6. | — 13. | Alligandi |
| 8. | | Alligatus |
| 5. | 2. | Differentiæ |

addire beyde Differentias als 5. und 2. kommen 7.

Dieſe 7. ſetze in der Regula voran/ und in der Mitte eins/ die Differentiam von den 13. als den mehrern Werth hinten/ was dann kommt zeiget an wie viel die Portion des ſchlechten Weins ſeyn müſſe

7.—1.—5. facit $\frac{5}{7}$ des ſchlechtern.

Alſo auch mit den übrigen

7.—1.—2. facit $\frac{2}{7}$ des beſſern.

Das iſt/ wann er 5. ſiebenden Theil des ſchlechtern genommen/ ſoll er 2. ſiebende Theil des beſſern nehmen/ und zuſamen ziehen/ oder ſo offt er 5. Maaß des ſchlechtern nimmt/ mag er auch 2. Maaß des guten nehmen.

Sonſten iſt auch noch von denen öffentlichen Weinſchencken zu bemercken/ daß an etlichen Orten nur gewiſſe

Wein-

Wein-Häuſer privilegiret ſeyn/ Rhein-Wein zu ſchencken/ die andern aber ſich mit Frantz- oder Land-Wein behelffen müſſen. In mancher Stadt iſt der Numerus der Wein-Häuſer nur auf eine gewiſſe Anzahl reſtringiret/ in andern hingegen darf jeder einen Weinſchenck anfangen/ wer nur will. In kleinen Städten seynd bloß die Rahts-Keller mit Weinen/ die aber offtmahls ſchlecht genug verſehen; So nimmt ſich auch wol in groſſen Städten der Rahts-Keller den Rhein/ Spaniſch und Sect Weinſchenck voraus/ und excludirt davon andere Bürgerliche Wein-Häuſer. Es ſey aber hierinn die Ordnung wie ſie wolle/ ſo ſoll doch derjenige der ſolchergeſtalt ein Privilegium Privativum cum jure prohibendi hat/ ſich auf gute und allerhand Weine in billigen Preiß legen/ oder zugeben/ daß andere neben ihm ſchencken mögen/ die es vielleicht beſſer im Verlag haben. Ein Weinſchenck ſoll auch ſaubre Zimmer haben/ und aus dem Wein-Haus kein Bier-Haus oder Tobacks-Krug machen/ oder doch zu beyden ſeparate Zimmer halten. Durchgehends wird man in Ober-Teutſchland ſauberere Zimmer und Trinck-Stuben als in Nieder-Sachſen finden/ da es zwar der See halber an allerhand guten Weinen nicht fehlet/ aber die Zimmer vor ſitzende Gäſte nicht ſo propres als in Ober-Teutſchen Reichs-Städten ſeyn/ dahero dieſer Orten vielmehr vertrauliche Compagnien ſich des Abends auf ein Gläsgen Wein zuſammen einfinden/ als nicht an denen Orten geſchicht wo man keine gute Zimmer/ und noch weniger prompte Bedienung hat. In Ober-Teutſchland iſt es auch eingeführet/ daß die Weinſchencken vielerley Arte von Wein haben müſſen/ ſo wol Teutſchen als Frantzöſiſchen/ Spaniſchen und Italiäniſchen/ da man ſich anderwerts nur an eine oder zwey Sorten hält/ jene bemercken ihre Gattungen von Weinen durch eine öffentlich aushangende Tafel/ bey welcher der Preiß eines jeden Weins bemercket; Dieſe/ weil ſie wenig Sorten haben/ können ſolchen leicht bekannt machen.

**Der Einkauff** des Spaniſchen/ Frantzöſiſchen Weins und Brandweins/ des Portugiſiſchen Weins/ und des Canarien-Sects geſchiehet vor Teutſchland/ und die an der Oſt-See gräntzende teutſche Provintzien/ die keine eigene Handel nach obigen Ländern haben/ in Hamburg oder Lübeck/ die Languedockiſche Weine hat Ober-Teutſchland über die Schweitz/ die Reiniſche/ Francken und Moſeler recta aus der erſten Hand/ entweder durch die Cavelung die in unſern Handels-Magazin/ was ſie ſey/ weitläufftig beſchrieben worden/ oder daß man ſolchen von denen Leuten/ Clöſtern und Aemptern die groſſen Weinbau/ oder Weinzehenden haben ſelber kauffe/ wie dann zu ſolchem Ende Fürſten/

Herren und Republiquen ihre Kellermeiſters jährlich darnach auszuſchicken pflegen. Italiäniſche Weine kommen über Tyrol / welches ohnedem auch gute Weine ausgiebet recta nach Teutſchland / imgleichen auch die Ungariſche und Oeſterreichiſche / die einige Jahr her zimlich im Gebrauch gekommen.

Was bey dem Weinkauff wegen des Koſtens oder Ausprobens zu bemercken ſey / vide unter dem Worte Koſten.

**Von dem Wein Verfälſchen und Verwechſeln** noch etwas zu gedencken / ſo begehet derjenige Crimen Stellionatus, der einen andern Wein dem Käuffer zu koſten giebet / und wann er ſolchen bedungen / einen andern und ſchlechtern ausliefert / arg. l. 3. §. 1. Vers & ſi quis ff. de Crim. Stellion. Woſelbſt geſaget wird / daß / ſo jemand falſche Waaren unterſchiebet / oder die einmahl verhafftete austauſchet / wegnimmt / oder verſchlimmert / ein ſolcher des Stellionatus ſchuldig ſey. Nun gehöret aber der Wein nicht allein als ein Mobile unter die Waaren / l. Mercis 66. ff. de V. S. ſondern weil er mit ausdrücklichen Worten darunter benennet wird / L. fin. ff de Condict. Tritic. Marquard de jure Mercator. lib. 2. cap. 1. n. 4. & ſeqq. Wohin auch zu ziehen die Verfälſchung des Weins durch Zugieſſung des Waſſers / welches eben fals ein Stellionatus iſt. Ob wol der Herr Marquard ſolches ein Falſum, diejenige aber die es thun / Falſarios nennet. Conf. Jus Merc. l. 4. c. 5. num. 9. & 10. Ulpianus aber und andere Rechts-Lehrer nennen es Stellionatum, welcher mit einer extraordinairen Straffe zu belegen iſt. L. 2. ff. de Crim. Stellion. Wiewol auch eine ſolche ſpurcatio vini ad legem aquiliam kan gezogen werden / per L. ſi ſervus 37. §. 15. ff. ad L. aquil. weil die Spurcatio nicht eben etwas Unreines / ſondern auch pures Waſſer unter dem Wein gieſſen / bedeutet; nach denen Reichs-Abſchieden de anno 1497. c. 3. werden auch die Fuhr-Leute unter die Corruptores Vini gerechnet / welche / die ihnen anvertraute Weine bezapffen / und hernach mit Waſſer wieder vollfüllen. Dieſe ſollen nach Maaß ihrer Verhandlung an ihren Ehren / Leib und Gütern ohne Nachlaſſung geſtraffet werden.

Vor eine Wein-Verfälſchung wird auch gehalten / wann die Weine allzu ſehr geſchwefelt werden / daß ſie darüber ihren Geſchmack verliehren; Etwas Schwefel / zur Erhaltung des Weins zu zu thun iſt wohl zugelaſſen / wann nur der Verkäuffer dem Käuffer anzeiget / daß es ſolche geſchwefelte Weine wären. Solte aber jemand über den zugelaſſenen Schwefel mehr in den Wein thun / denſelben ſollen zuforderſt von Stund an / an den Enden / da ſolche Weine gefunden werden

den/ den Faſſen der Boden ausgeſchlagen/ der Wein verſchüttet/ und darzu ein jeder jedes mahl an Pœn hundert Gulden Rheiniſch/ unablåßlich zu bezahlen ſchuldig ſeyn. Angemachte Kråuter-Wein hingegen/ in ſo weit ſie der Geſundheit nicht ſchådlich fallen/ ſeynd zugelaſſan/ per eund. Receſſ. Imp. C. 6. von Kråuter Weinen ꝛc. Obiges Verboht wird hernach vom Kayſer Carolo V. in der Policey-Ordnung de anno 1548. tit. von Schiff- und Fuhrleuten wiederholet/ ferner von Rudolpho II. anno 1577. tit. 6. in folgenden Worten confirmiret und geſchårffet:

Wo aber hinführo einige Kauffmañ/ Schiff oder Fuhrmann oder jemand anders wie der Nahmen haben möchte/ den Wein mit Kalch oder dergleichen ſchådlichen Zuſatz oder Einſchlåg/ bereiten/ ſchmieren/ oder fålſchen würde/ der ſoll gleicher Weiſe nach geſtalt ſeiner Uberführung/ nicht allein mit Verwirckung und Confiſcirung des Weins/ ſondern auch an ſeinen Ehren/ Leib oder Gut hårtiglich geſtraffet werden.

**Wein-Kellers** in welchen der Wein verwarlich aufbehalten/ und in einigen auch ausgeſchencket wird/ wie ſie beſchaffen ſeyn ſollen/ vide unter dem Worte **Keller.**

Unter denen heutiges Tags berühmteſten Wein-Kellern iſt der zu Bologne in Italien/ in dem Dominicaner Cloſter/ in welchem über 500. Fuder Wein liegen können. Zu Königsberg in Preuſſen hålt der groſſe Schloß-Keller 199. Werck Schuhe in der Långe/ und 38. in der Breite. In der Stadt Eßlingen/ im Würtenberger Land/ iſt ein 8. doppelter Keller/ in welchen 105. Wein-Fåſſer liegen können/ darunter das kleineſte 40. Würtembergiſche Eymer hålt/ das gröſſeſte davon muß mit 73. Eymern/ welche ſich auf 11680. Maaß belauffen/ angefüllet werden. Keinen kleinen Keller muß auch dasjenige Haus in Madrit haben/ welches la Caſa de los Cien Vinos von hundert Weinen genennet wird. Faſt durchgehends ſeynd groſſe Hoffhaltungen und Rahts-Håuſer in Teutſchland mit ſchönen Kellern verſehen/ davon die Reiſenden den beſten Beſicht einziehen können.

**Wein-Ochs** wird in einigen See-Stådten ein fetter groſſer und ſtattlicher Ochs genannt/ der/ wann er geſchlachtet iſt/ lieblich und wohl ausſiehet/ alſo daß ſich/ wie man im Sprichwort ſagt: Noch wohl ein Stück aus Saltz und Waſſer gekocht/ davon eſſen låſt; Er wird aber Wein-Ochs darum genannt/ weil unter denen Bürgern der Gebrauch iſt/ daß in der Schlacht-Zeit ſie einander beſuchen/ un die geſchlachtete Ochſen/ wie ſolche nach den Schlachten ausgefallen/ zu beſehen/ da dann der Hauswirth/ dem die Beſuchung geſchicht/ einen Trunck

Wein

Wein / ſo er einen fetten Ochſen geſchlachtet zu præſentiren pfleget / im Fall aber daß ſolcher nur ſchlecht und mager ausgefallen / müſſen ſie ſich mit einem Trunck Bier vergnügen laſſen; dahero in jenen Fall ein fetter Ochs ein **Wein-Ochs** genannt wird.

**Wein-Schencken** / vide **Wein-Händler.**

**Wein-Trauben** / Uvæ maturæ recentes ſind in ihrem Temperament insgemein warm u. feucht im 1. Grad / jedoch muß man dis im weiten Verſtand / nachdem die Trauben auf einen edlen oder ſchlechten Weinſtocke wachſen / verſtehen. Ihre andere Qualitäten ſind / daß ſie leicht rohe Feuchtigkeit im Magen / Blehungen im Leibe / Durchlauff und dergleichen verurſachen / es ſey dann / daß ſie wohl verdauet werden und abgehen / auch thun es die blancken mehr als die rohten.

Die Nahmen derjenigen Wein-Trauben / welche für die beſten gehalten werden / ſeynd als folget:

Unter den **Blancken**: ſchön edel / Muſcateller / Blanckwelſch / Rehfal / Mittel-Fränckiſch und Groß-Fränckiſch. Unter den **Rohten**: roht Muſcateller / roht Welſch / Gänſer oder Roth / Schön-Edel / Roth-Traminer / Schiel-Traminer / Wiener / Klebroth und Ungariſch Leib-Farbe. Noch ſind überdem verhanden einige ſonderbare Trauben: als / Wein-Trauben ohne Körner / klein wie Corinthen / Peterſilgen-Wein / Tinten-Wein / Schweitzer- oder Geſcheckter-Wein / blanck Muſcateller mit rothen Strichen / Malvaſier-Trauben / Bourdelaſſer / und groß Roſin-Trauben.

Dieſe friſche Wein-Trauben werden entweder für ſich gegeſſen / oder der Safft an Fleiſch und Fiſche gethan / oder ſie werden in Zucker eingemacht.

Die Muſcateller-Trauben / oder andere gemeine / erhalten ſich auf vielerley Art: Entweder man leget ſie ſchlecht weg auf Stroh / oder man hanget ſie an Tonnen-Bändern unter dem Boden / und bedecket ſie oben mit Papier / vor Staub zu bewahren; Oder aber man thut ſie in Haber / Heu / oder Hechſel in einer Tonnen. Ich unterlaſſe hier viele curieuſe Maniren / ſelbige zu bewahren: Nemlich / wann die Traube in ihrer Blühte / daß man ſie alsdann in ein Glas bringen / und wie man den Stengel verſiegeln müſſe / wann man ſie abgeſchnitten hat; wie man auch ſelbige an dieſen Stengel in das Glas hangend / alſo feſt mache / daß ſie keine Glas-Seite berühre / und wann ſolches geſchehen / wie man alsdann des Glaſes Mund mit weichen Wachs verkleibe / daß keine Lufft darinn kommen möge: Dies erhält die Beer bis an der Zeit der friſchen. Es ſind noch viele andere Mittel / von welchen ich aber wenig halte / Urſache / weil wenig Profit davon zu ziehen iſt / und ſie nur Müh und Unkoſten machen.

Bey dieſer Materie will ich auch erinnern / daß allerhand Fliegen / als Hummeln / Weſpeln und andere / auch der Iltes / die Wieſel und die Garten-Ratzen ſehr nach dieſen Trauben / wañ ſie reiff ſind / lauffen. Dieſem nun vorzukommen / ſo nimmt man einen entzweygeſchnittenen Knobloch / und hanget ſelbigen an vielen Orten des Weinſtocks / nahe an denen Trauben / auf; Dieſer ſtarcke Geruch vertreibet ſie. Die rechte Mittags-Sonne / und eine gute Mauer / iſt der rechte Ort / da die Muſcateller-Trauben ſollen gepflantzet werden.

In Languedoc laſſen die Leute die Trauben / ehe ſie ſolche an der Sonnen trocknen / erſt durch eine Lauge gehen.

**Die Trauben zu condiren oder einzumachen:**

So nimmt man darzu die allerſchönſte rothe und weiſſe Beeren / welche man des Nachmittags / wann die Sonne am ſtärckeſten / als um welche Zeit die Feuchtigkeit ausgetrocknet iſt / pflücket. Dieſe leget man auf einem Boden / wo Lufft und Wärme zugleich durchgehen / breitet ſie über einen Tiſch / oder über ein Gitter / und läſſet ſie alſo bey vierzehen Tagen lang liegen / daß ſie gantz ausdorren und welck werden. Im Fall aber die Sonne nicht ſcheinet / und die Lufft kalt iſt / könnet ihr ſelbige in einem laulicht warmen Ofen ſetzen. Wann ſie nun etwas gedörret ſind / drucket ihr ſie zwiſchen den Händen daß die Körner heraus gehen; thut hernach die Hülſen und den Safft in einem Keſſel / laſſet ſie auffſieden / ſchäumet ſie / und thut die übrige Kerne fleißig davon; laſſet ſie alsdann bis auf den dritten Theil einſieden / und nachdem der Safft dick wird / das Feur allgemählig dabey ausgehen. In ſolcher Zeit rühret ihr dieſen Safft offt mit einem Löffel um / damit er ſich nicht an den Keſſel ſetze / ſondern recht überall gahr werde. Wann er nun dick genug iſt / läſſet man ihm durch ein Haaren Siebe oder grobe Leinwand lauffen / und drucket die Hülſen mit einen höltzern Löffel / bis alle Krafft herauskommt; Solches kan hernach mit den Händen / oder mit einer Preſſe ausgedrucket werden. Wann dieſes geſchehen / ſetzet ihr ſolchen Safft abermahls auf das Feur / und rühret ihn im ſieden nochmahls fleißig um / bis euch düncket daß er recht gahr ſey. Nach dieſen thut ihr ihm vom Feur / und gieſſet ihn in ander Geſchirre / damit er nicht nach dem Keſſel ſchmecke; wann er bald kalt iſt / ſo thut ihr ihn in weiſſe irrdene Töpffe.

Dieſe laſſet ihr 5. oder 6. Tage offen ſtehen / hernach ſchneidet ihr ein Papier in der Gröſſe des Topffes Weite / und klebet ſolches an den Safft. Wann ihr nun nach den Töpffen ſehet und das Papier verdorben findet / legt ihr ein anders darauf; dieſes thut ihr ſo offtmahls als ihr ſehet daß es noch ſchimlet / und alle übermäßige Feuchtigkeit davon iſt. Hiernegſt wird er ſich

wohlhalten; es möchte dann ſeyn/ daß eure Trauben nicht genug geſotten worden; Auf ſolchen Fall müſſet ihr ihn nochmahl auffieden/ hernach zude=cken und bewahren.

Wie die unreiffe Trauben zu Agreſt oder Verjus gemachet werden/ vide unter dem Worte *Agreſt*.

**Die Muſcateller=Trauben zu condiren:**

So muß man ſolche eben ſo wie die Unreiffen ſpalten/ die Körner heraus=nehmen/ und ſelbige hernach in eine Pfanne mit Zucker werffen. Man drücket auch etliche Trauben aus/ um den Safft davon zu haben/ den Zucker damit anzufeuchten/ und zu ſeiner Schmeltzung zu bringen. Wann ihr aber dieſes Saffts allzuwenig hinzu thut/ ſo ſchmeltzet dieſer Zucker nicht gantz/ ſondern ſetzet ſich bey Stücken zuſammen/ und ſcheinet als eine Conſerve. Müſſet ihr derohalben bey dieſer/ wie auch bey allen andern Früchten in acht nehmen/ daß ihr ſol=che Feuchtigkeit/ es ſey Waſſer oder Safft genug darzu thut/ welches euch die Ubung in kurtzer Zeit lehren wird. Kömmt aber allzuviel daran/ ſo müſſen eure Früchte deſto länger über dem Feur bleiben/ und wegen allzuvieler Feuchtigkeit ihre Krafft und Farbe ver=lieren/ werden auch alſo gantz zu nichte ſieden. Dieſe Trauben deſto ſchöner zu machen/ nimmt man 5. Viertel Zu=cker zu einen Pfund Muſcateller=Trauben/ damit man Syrup genug habe/ welcher dieſen Conditūren die Schönheit geben muß. Hierauf condiret ihr ſie/ thut ſie in Schalen/ und leget nur eine Lage Muſcatel=ler=Beeren; Zwey Tage darnach gieſ=ſet ihr den Syrup darüber/ und ma=chet es eben ſo wie mit denen Kirſchen.

**Weinverlaſſer**/ vide **Weinhänd=ler** und **Schencken**/ item **Fäſſer**.

**Weiß-Fiſche.** Von ſolchen hat man vielerley Arten; wir wollen aber allhier nur diejenige erzehlen/ und bey=ſammenſetzen/ welche unter ſolchem all=gemeinen Titul bey uns zu Marckte kommen; wiewohl dennoch ein jedwe=der unter denſelben Fiſchen ſeinen eige=nen Nahmen abſonderlich hat; Alſo ſind Anfangs:

**Uckeley**/ Albiculi, Albulæ, von welchen Aldrovandus lib. 5. c. 22. handelt/ und ſie *Leuciſcos* heiſſet. Von einigen werden ſie auch **Witten** und **Weiß=Fiſche** in ſpecie geneñet; Der Nahme Albula Cœrulea, ſtehet eben=fals bey dem Suencfeldio, denn ob die Uckeleye ſchon ſind längliche/ nicht gar breite/ und ſo wohl von Augen als Schuppen weiß=glängende Fiſche/ ſo iſt doch der Rücken an ihnen dunckel=blau; wie dann die Floß=Federn gleich=falls etwas dunckeles an ſich haben; Sie ſind insgemein nur Fingers lang/ aber an einigen Orten fänget man de=ren faſt Spannen lang; Ihr Fleiſch iſt weiß/ weich/ ſüßlich / angenehm/ und nicht ungeſund; wie ſie dann mit den kleinen Moränen eine nahe Ver=wandniß haben. Dar=

Darnach **Plötzen** und **Rothaugen** / Rutili, Rubelli, Rubiculi, Rubelliones, Erythrini, bey dem Suenckfeldio. Die Plötzen werden Spannen lang / der Leib iſt mittelmäßiger Breite / die Schuppen weiß-glänzend / die Augen / der Schwantz und die Floß-Federn licht-roth / ohn die eine auf dem Rücken / welche dunckel iſt. Die Rothaugen ſind den Plötzen in allen Stücken gleich / ausgenommen / daß ſie nicht ſo rein ſilber-weiß / ſondern es ſpielet über ihren gantzen Leib / durch die weiſſe Schuppen eine mercckliche Röthe. Man findet beyderley in Flüſſen / Seen und Teichen; Sie leichen im April und May; wann ſie fett ſind / haben ſie keinen böſen Schmack / das Fleiſch iſt weich / aber an Gräten iſt kein Mangel.

Fernere Arten der Weiß-Fiſche seynd: Die **Güſtern** und **Flincken** / Alburni & Albuli. Jene werden Spannen lang / der Bauch iſt etwas breiter / und der Rücken ein wenig fleiſchiger als an den Flincken; Sie haben weiß-gläntzende Schuppen / und weiſſe Augen / mit ſchwartzen Aepfeln; Die Floß-Federn ſind ſchwärtzlich / aber die an den Kiefen und die mitten am Bauche haben ein wenig rothes an ſich; Der Schwantz iſt geſpalten. Dieſe ſind faſt eben ſo geſtalt / werden doch etwas länger / aber der Bauch iſt ſchmäler / der Rücken flächer oder dünner / und das Fleiſch viel grätiger als die Güſtern; Die Schuppen und Augen ſind gleichfalls ſilber-weiß / die Floß-Federn alle ſchwärtzlich / der Schwantz iſt tieffer geſpalten als an jenem; Sie leichen beyderſeits im May / und ſind die geringſten unter den Weiß-Fiſchen; Jedoch haben die Güſtern einen etwas beſſern Geſchmack / und weniger Gräten als die Flincken.

Weil dieſe fünfferley Weiß-Fiſche im ſchlechten Werth ſind / ſo hat man keine ſonderbahre Künſte zu ihrer Bereitung erdacht / ſondern wie ſie insgemein nur auf geringer Leute Tiſch kommen / alſo werden ſie auch ſchlechthin zugerichtet; Als nemlich geſotten aus dem Saltz / oder mit Butter und Jngwer / mit Butter und Peterſilie / mit Zwiebeln / oder auch gebraten / und ſind ſie zwar wegen der Gräten etwas verdrießlich zu eſſen / dennoch aber weder übel ſchmeckend noch ungeſund.

**Weiß-Würſte** / vide **Würſte**.

**Weitzen** / Triticum. Ein bekandtes Korn / iſt theils ſeinen Gewächs / theils ſeiner Landes Art nach unterſchiedlich. **Trauben-weitzen** / triticum ſpici multiplici, heiſt derjenige / der auf einen Halm 6. 8. oder mehr Aehren hat. **Spelt** oder **Speltweitzen** / Zea, zeopyron, ſpelta, ador, ſemen & far adoreum.

Seinem Temperament nach iſt er mäßig warm und feucht; wiewohl ihm andere mit beſſerm Fuge den 1. Grad der Wärme / in Paſſivis aber eine Mittelmäßigkeit zueignen; Er giebet

dem Menſchlichen Leibe die ſtärckeſte Nahrung unter den andern Korn-Früchten oder Getrayde / wann nemlich die klebrige und zähe Fettigkeit / welche er bey ſich hat / durch die Bereitung verbeſſert wird. Sothane Verbeſſerung aber beſtehet nicht im Kochen / ſintemahl die Müſer und Breye aus Weitzen-Mehl bereitet / ſchleimig bleiben / und daher Verſtopffungen in den engen Adern des Gekröſes und der Leber / ſonderlich bey denen / die wenige Bewegung haben / leicht verurſachen können. Nicht viel geſunder ſind die aus Weitzen-Mehl mit andere Zuthat / gebackene Kuchen / Plintzen / Paſteten-Rinden und dergleichen. Sintemahl die zähe Klebrigkeit des Mehls durch den Sauerteig oder Heſen verdünnert / und die übrige Feuchtigkeit theils durch die Hitze des Back-Ofens / theils durch Zuthun des Saltzes verzehret wird; wie dann Ariſtoteles Sect. 21. Problem. c. 2. eben aus dieſem Grunde die Urſache ſuchet: Cur Panes non ſaliti plus ponderent, quam ſaliti? warum das ungeſaltzene Brodt ſchwerer als das geſaltzene ſey? welches meines Erachtens daher komt / wann nicht allein Sauerteig oder Heſen / ſondern zugleich auch Saltz hinzugethan wird / weil durch beyderley zuſammen die Fermentation ſtärcker gehen / und bemeldte ſchwere Zähigkeit mehr als durch einerley allein verdünnert werden kan / darauf dann auch eine gröſſere Leichtigkeit nothwendig folgen muß.

Wann der Weitzen oder Dünckel in der Mühl gemahlen wird / ſo bekomt man davon (1) Den **Gries** oder **Grütz**. (2) **Das ſchöne Mehl** oder **den Mittel-Gries** / welches man zu dem Eyer-Brodt / allerley Paſteten-Butter- und Zucker-Teig gebrauchet. (3) **Das Semmel-Mehl** / wie aus deſſen Benennung erhellet / zu Semmel-wecken / Spuhlen und dergleichen dienlich / und dieſer Gattung bekommt man am meiſten. (4) **Den weiſſen Polln** / welcher mit dem itzt-beſagten Semmel-Mehl zu einerley Gebrauch angewendet wird. (5) **Die ſchwartze Polln** / woraus man Tiſch- und Rocken-Brodt zu backen pfleget / welches etwas weiſſer und lockerer iſt / als das gemeine Hauß- und Korn-Brodt; Und iſt zu mercken / daß wann man kleinen Gries verlanget / man ſelbigen noch einmahl aufſchüttet / und alſo des ſchönen Mehls um ſo viel mehr bekommet; Es entſpringen aber alle dieſe verſchiedene Sorten daher / daß ſie jedesmahl auf einen beſondern Gang wieder aufgeſchüttet / und nach dem ſo wohl der Stein als das Beutel-Tuch ſchön klar und enge / auch ſehr klar gemahlen werden und durchſtauben. Was nun von allen dieſen zurück bleibet / iſt (6) **die Kleye** / welche eine kluge Hauß-Mutter zu Mäſtung ihres Feder-Viehes ebenfalls nützlich anzuwenden weiß.

Von dem **Weitzen-Brodte** ſiehe ein mehres unter dem Worte **Brodt**.

Im-

Jmgleichen auch von dem Weitzen-Bier unter dem Worte Bier. Von dem Tůrckiſchen oder Jndianiſchen Weitzen aber/unter dem Worte *Mays*.

Welſche Hůner/ vide Jndianiſche Hůner.

Wels/ Silurus, iſt einer der gröſten Fiſche in unſern Ströhmen/ und gleichet ſeiner åuſerlichen Geſtalt nach etwas der Quappe; Seine Haut iſt ſchwårtzlich/ und dabey glat oder ſchlůpfferich/ zu weilen auch mit dunckel gelben Flecken eingeſprenget; Der Kopf iſt groß/ das Maul weit/ mit 4. Appendicibus oder Bårten; Die Kinn-Backen ſind voll ſcharffer Zåhne/ den Raub deſto feſter zu halten/ ſonſt hat er ſehr kleine Augen/ von Farben weiß/ mit einem ſchwartzen Apfel/ und neben den Augen erſcheinen ein paar Cirrhi/ wie Hörner; Der gantze Bauch iſt gelblich; Der Floß-Federn ſind 7. und auf jedweder Seite 4. Kieſen. Jn den Oder-Strom fånget man zu weilen Welſe/die 2. und mehr Ellen lang ſind; Er fůllet ſeinen Bauch mit kleinen Fiſchen ohne Unterſcheid an/ auch ſchonet er der groſſen nicht/ die er zwingen kan. Aldrovandus erzehlet von denen in der Donau/ und andern gar groſſen Ströhmen wohnenden/ und 6. Ellen langen Welſen/ daß ſie auch die durchſchwimmende Pferde bey dem Schenckel anfaſſen/ und zu weilen erſåuffen; Ja daß ein Wels einen Knaben/ welcher ſich bey Preßburg in der Donau gebadet/ erwiſchet/ ihn hinuntergezogen und gefreſſen; wie nun dieſer Wels auf Befehl des Ertz-Biſchoffs zu Gran wenig Tage hernach gefangen und aufgeſchnitten worden/ hat man verſchiedene Stůcke von dem gefreſſenen Knaben noch in ſeinem Eingeweyde gefunden; Er leichet im Junio, und wird ſonderlich in der Oder faſt das gantze Jahr durch mit dem Netze und mit der Angel gefangen.

Was die Qualitåten ſeines Fleiſches betrifft/ iſt ſelbiges fett/ weich/ ſchlůpfferig/ und nicht ſonder Unrath/ alſo/ daß man es nicht unter die geſundeſte Speiſen rechnen kan; Von Geſchmack aber iſt es gut/ und daher nahrhafftig/ inſonderheit der jungen/ welche noch nicht 3. Pfund haben; Die gar groſſen aber ſind hart-daulich/ und dem Rind-Fleiſch gleich; Die jungen ſiedet man mehrentheils ab/ aus einer gelben und gewůrtzten Brůhe mit Peterſilie/ wie die Aal und Quappen. Von den groſſen iſt der Schwantz ſehr bequem zum braten/ und das Vorder-Theil zum kochen.

Wiepen/ vide Hagebuten.

Wildpret. Hierunter werden verſtanden diejenigen wilden Thiere/ welche von den Jågern gejagt/ und in die Kůche dem Menſchen zur Speiſe und Nahrung geliefert werden; Man theilet es ab in das ſchwartze und rothe Wildpret. Unter jenen werden die

wilden Schweine / unter dieſen die Hirſchen verſtanden; wegen der ſteten und vielfältigen Bewegung iſt das Wildpret-Fleiſch truckener als das Fleiſch der zahmen Thiere / als welches viel mehr Feuchtigkeit bey ſich führet. Die Zubereitung geſchiehet wie bey denen zahmen und auch denen wilden Thieren / unter eines jeden eigenen Benennung gelehret worden.

Zu mercken aber iſt / daß kein Wildpret oder Vogel-wild muß lange im Waſſer geleget werden / ſo lange es noch friſch iſt / weil ſonſt das Waſſer gleich ihm etwas von ſeinen Wild-Geſchmack ausziehet.

**Willkomm** / heiſt der groſſe Becher / Glas oder Krug / welcher einem fremd-ankommenden Gaſt / alter löblicher Gewohnheit nach vel quaſi zugetruncken / und daß er ſolchen ausleeren müſſe / dabey angezeiget wird; Sonderlich halten viel von dergleichen Willkomm die Handwercks-Zünffte und Geſellen / als welche vermöge Handwercks-Gebrauch ſchuldig ſeyn / einen fremd-ankommenden Geſellen auf der Herberge ſolchen zuzutrincken / und daß er ſelbigen hernach ausleeren müſſe / anzuhalten; wie ſich dann auch mancher durſtiger Bruder nicht lange darzu nöthigen läſt. Es iſt aber ein ſolcher Willkomm entweder aus Zinn oder Silber gemacht / und mit vielen Schilden behangen / welche diejenige / die Geſellen-werden / daran zu verehren ſchuldig ſeyn / daß alſo die Schilde an manchen ſolchen Willkomm ziemlich vermehret werden; wie dann auch viel Handwercks-Zünffte ein ſonderlich Gepränge damit treiben / wann ſie Proceſſions-weiſe Jährlich ihre neue Herberge oder Krug beziehen / da alsdann nebenſt ihrer Lade / Schild / und andere der Zunfft zugehörigen Dingen / auch ein ſolcher Willkomm zugleich mit tranſportiret wird / welchen einige Reiſende gewiſſen Umſtänden nach offt vor ein Wahr-Zeichen dieſes oder jenen Orts (gleichwie den alſo genannten Silbern Störtzebecher in Hamburg / der daſelbſt in der Schiffer-Geſellſchafft aufbehalten / und jeden Durchreiſenden auf Begehren gantz willig gezeiget wird) zu halten pflegen. Bekannt iſt aber auch / daß ein ſolcher Willkomm / er ſey gleich anzutreffen wo er will / wann er von ziemlicher Capacität / und etwann auch das daraus geſchenckte Geträncke darnach beſchaffen iſt / manchen zum Ubel-bekom̃ werde / weil er ſich mit eins darinn überſauffen kan / daß er es hernach ſein lebtage zu fühlen hat. Zu geſchweigen der Gabe GOttes / die dadurch liederlich verſchencket wird.

Die zu dem groſſen Wein-Faß (welches auf der Feſtung Königſtein / in dem Chur-Fürſtenthum Sachſen lieget) gehörige Willkomms-Gläſer / und Silberne verguldete Becher / ſeynd an der Zahl als folget:

Der

**Der erſte** / ein ſchön Venediſch Glas / auf einem von Silber und vergüldeten erhabenen / und mit allerhand Figuren ſchön gezierten Füſſen / in welches 6. Maaß / in dem Deckel oder Stürtze aber 2. Maaß Wein gehen; Auf der einen Seiten des Glaſes ſtehet der Bacchus, auf einem Faß ſitzend angeſchnitten / auf der andern Seiten aber nachfolgende Reime:

Mars gar viel Leute friſt /
Doch Bacchus thuts ihm vor /
Sein Wein ſchickt manchen hin /
Macht Jung und Alt zum Thor.

**Der andere Willkommen** / iſt ein ſchön Silbern Fäßgen / welches man kan von einander nehmen / iſt inwendig gantz vergüldet / auswendig aber nur die Reiffen / iſt 12. Zoll hoch / achtehalb Zoll weit / gehet in jede Helffte 3. Maaß Wein / ohne die 7. Becher / in jeder Helffte gehet in jeden ein Maaß.

**Der dritte Willkommen** / iſt ein Silberner / und inwendig vergüldeter Ziehe-Brunnen / mit zwey gewundenen Seulen / und Silbernen Dache; Der Brunnen iſt an und vor ſich ſelber 4. Zoll tieff / 6. Zoll weit / mit den Seulen bis an das Dach 12. Zoll hoch / und gehen 2. Maaß Wein in denſelben / hat an einer ſilbernen und verguldeten Ketten 2. Eymer hangen / gehet in einen jeden ein Quartier.

**Der vierdte Willkommen** / iſt ein ſilbern verguldetes Stücke / welches 18. Zoll lang / 2¼. Zoll an der Mundung weit / hält anderthalb Maaß Wein / ruhet auf einer Lavette, von dem ſchönſten ſchwartzen Eben-Holtze / daran / wie auch an zugehörigen Rädern / alles mit Silber künſtlich beſchlagen.

**Der fünffte und letzte Willkommen** / beſtehet in einem ſilbernen und gantz verguldeten Feuer-Mörſel / ſo inwendig 6. Zoll hoch / oben aber in der Mundung 5. Zoll weit / hält an ſich ſelbſten ein Maaß Wein / der Einſatz aber ein halb Maaß / und iſt nachfolgender Reim auf ſolchem zu leſen:

Der fliegende Geiſt bin ich genennt /
Ein jeder mich noch nicht recht keñt.
Wenn aus mir meine Jungen fliegen /
Thut mancher ſich durch mich betrügen.

## Wirth und Wirths-Haus /

was ſolches bedeute / iſt zur Gnüge bekandt / doch wird das Wort **Wirth** auch offtmahls im breiten Verſtande vor einen jeden Haus-Vater oder Haus-Wirth genommen; Dahero auch Wirthſchafften ſo viel als Haushalten bedeutet / und das Sprichwort: **Der Wirth ſey allenthalben zu Hauſe**; ausgeleget wird: Daß ein Vagabundus und müßig-gehender Fremdling nicht ſo leicht unterkomme / ſondern wer was haben will / ſich darum bemühen müſſe. **Die Rechnung ohne den Wirth machen** / heiſt ſo viel / als: Leichte Concepte von einem Dinge haben / welches hernach in der That ſchwerer wird.

Im engern Verſtande aber wird das Wort **Wirth** vor einen ſolchen Mann genommen / der andere Leute vor Geld ſpeiſet / träncket / und logiret; Es ſeynd aber auch ſolche nach der Wirthſchafft / die ſie treiben / unterſchieden / als daß etliche ſeynd bloſſe Wein- und Bier-Schencken / andere nur einen Tiſch halten / aber niemand logiren / noch andere zugleich ſpeiſen und logiren / und zwar entweder vornehme Leute allein / oder auch geringe / weil etwan ihres Hauſes Gelegenheit und ihr Vermögen jenes nicht zuläſſet; Etliche auch wohl beyden Quartier einräumen / wie alſo in vornehmen Wirths-Häuſern des Ober-Teutſchlandes hohe Standes-Perſonen und auch geringe Kärner und Fuhr-Leute aufgenommen und accommodiret werden.

**Ein anderer Unterſchied der Wirthe** wird auch gemacht von ihrer Ehrlich- und Aufrichtigkeit / und von ihrem sträfflichen und böſen Wandel. **Ein ehrlicher Wirth** begegnet ſeinen Gäſten mit aller Höfligkeit und Leutſeeligkeit / überſetzet nicht leicht jemand / und ſchaffet beyzeiten an / was die Gäſte an Speiſe / Tranck und Logiament accommodiren kan. Dieſem wird entgegen geſetzt **ein betriegeriſcher Gaſt-Wirth** / der ſeinen Gäſten quid pro quo, ein Eſels-Viertel vor einen Hirſch-Braten / wie jenen Teutſchen Printzen in Spanien wiederfahren / aufſetzen / mit doppelter Kreide anſchreibet / allerhand liederlich Geſind von Huren und Spitz-Buben in ſeinem Hauſe unterhält / davon er hernach das Prædicat eines Huren-Wirths führet / oder der gar ein Dieb und Mörder mit iſt / wie nachfolgende Hiſtorien ausweiſen:

Drey reiche Kauff-Leute von Antwerpen reiſeten mit einem Diener in ihren Geſchäfften nach Neapolis in Italien; Sie legten ſich in eine von den berühmteſten Herbergen / wurden daſelbſt höfflich empfangen / herrlich tractiret / und über die maſſen wohl bedienet. Als nun die Schlaff-Zeit herbey kam / wurden ſie durch zween Dienern durch eine lange Galerie, über den Hoff / nach einem andern Hauſe / welches vom vorigen gantz abgeſondert war / geführet / und in ein prächtiges Schlaff-Gemach begleitet / dahin ſie auch ihre Coffre und Gewehr bringen lieſſen; So bald die zwey Haus-Knechte wieder ihres Weges gegangen / begunte einer von den Kauff-Leuten ſeinen Cameraden dieſes Schlaff-Gemach verdächtig zu machen. Es ſtunden zwar drey groſſe und eine kleine Bett-Stelle vor den Diener hieſelbſt aufgeſetzet / aber es kam ihm ſeltſam vor / daß dieſes Gemach ſo weit vom Hauſe zum Hoff hinein gelegen war. Uberdem hatten ſie noch neulich vernommen / daß man ſich in den Neapolitaniſchen Gaſt-Häuſern wohl vorzuſehen hätte; Dannenhero er ſich entſchloß / wann gleich die andern alle

ſchlaffen gingen/ allein wachend zu bleiben/ und gleichſam Schildwacht zu halten/ weil ihm ſein Hertz nichts gutes zuſagte. Ohngeachtet ſich nun der eine von denen Kauff-Leuten zur Ruhe begeben/ ſo wuſte ihm doch ermeldter ſein Camerad die Gefahr ſo klärlich vorzumahlen/ daß er ſich reſolvirte/ nebſt jenen in den Kleidern wachend zu bleiben; Dahero der dritte und der Diener auch nicht dahin zu bringen/ daß ſie ſich niedergelegt hätten. Solcher geſtalt ſetzten ſie ſich neben einander/ und that einer dem andern Geſellſchafft/ indem ſie von allerhand Sachen diſcurrirten/ bis ſie gewahr wurden/ daß/ ehe als in einen Augenblick/ die inwendigſte Theile der Bett-ſtellen unterſt zu oberſt gekehret wurden/ und die Bette ſelber/ ich weiß nicht wohin/ verſchwunden. Dieſes unverſehene Stücklein ſetzte ſie in groſſen Schrecken/ und bekräfftigte dasjenige/ ſo ſie beſorget hatten; Dannenhero ſie einander ein Hertz einſprachen/ und ſich verbunden/ wann ſie angegriffen würden/ einander bis in den Tod beyzuſtehen. Ein jeder hatte ein paar gute Piſtohlen und einen Stoß-Degen; Die Abrede war/ daß ſie jedesmahl nicht mehr als zwey paar Piſtohlen abſchieſſen wolten/ um unterdeſſen/ daß dieſelbe wieder geladen würden/ die übrige parat zu haben/ und alſo niemahls ohne Geſchoß zu ſeyn. Als inzwiſchen der Mörderiſche Gaſt-Geber ſahe/ daß ſein Anſchlag mit den Betten mißlungen/ da ward er deſperat, dann er ſahe/ daß er die Gäſte entweder ums Leben bringen müſte/ oder man würde ſowol ihm/ als allen den Seinigen einen ſchmählichen Tod anthun; Solcher geſtalt nahm er ſeine 5. Knechte/ welche in dieſem Handwerck wohl geübt waren/ und ging unter dem verfluchten Segen und Glück-wünſchen ſeines böſen Weibes nach der Kammer/ wo die Fremdlinge waren. Sie gingen zwar leiſe genug/ als ſie aber ſich bemüheten/ die wohlverſperrete Thür mit einem Haupt-Schlüſſel unverſehens aufzubrechen/ da waren die Kauff-Leute alſobald munter/ und als ſie auf ihr: Wer da? keine Antwort erhielten/ da thäten ſie einen Schuß durch die Thür/ und bleſſirten den Schelm aller Schelme/ den Mörderiſchen Wirth ſelber/ an der Hand/ daß er ſich derſelben ſein Lebenlang nicht mehr hat bedienen können. Dieſer gab es nun verlohren/ aber ſeine Knechte hofften noch in dieſer Nacht Ritter und reiche Leute zu werden/ griffen die Sache von neuen an/ und bemüheten ſich/ ein klein Treſorchen/ welches in die Wand gemauret war/ auszuheben/ und durch dieſe Oeffnung in die Kammer zu brechen/ bekamen aber von den Kauff-Leuten ſolchen Widerſtand/ daß ſie ſich ſalviren muſten. Kurtz hernach ſetzten ſie 5. Leitern zugleich an/ und ſtiegen/ mit Dolchen und Fauſt-Kolben bewehret/ nach denen Fenſtern zu; Als aber der eine hierüber mit einen Schuß hart zer-

quetſchet ward / die Kauff-Leute ſich auch überaus reſolut zeigten / ſo marchirten die Mörder abermahl ab. Dennoch begunte denen eingeſperreten Kauff-Leuten nicht wohl bey der Sache zu werden/ weil ſie keine Hülffe ſahen/ wann es ſchon Tag wäre/ angeſehen/ daß ſie in einen Hoff verſperret/ und von aller Menſchlichen Hülffe abgeſondert waren. Endlich erblickte einer in der Höhe an der andern Seiten ein kleines Fenſterlein/ wohin einer von den andern gehoben ward/ daß ers alſo aufmachte/ und frölich war/ daß es auf eine Gaſſe ging; Hierauf erblickte er/ nachdem er ſich lange genug umgeſehen/ dann es war noch gar früh/ einen Mann/ welchen er 100. Cronen verſprach/ dafern er befordern würde/ daß alſobald ein Officier mit etlichen Soldaten ihm und ſeinen Cameraden in dieſer Noht zu Hülffe kämen. Die Verſprechung machte ihm Füſſe/ er ging hin/ und perſuadirte einen Officier, welcher mit ſeinen Soldaten damahls eben ins Haus hinein tratt/ als die 4. Knechte/ vermittelſt eines ſtarcken Baums/ die Thür aufgerannt/ und den einen Kauffmann ſchon durch den Arm geſtochen hatten. Hierauf wurden ſie alleſamt gefangen/ und bekamen ihren verdienten Lohn; Die Wirthin ſelbſt/ ſamt ihrer Magd/ muſten mit herhalten. Der Wirth hat bekannt/ daß er die Betten alſo zugerichtet/ daß ſie aus einem andern Gemachet/ jedes von 2. Perſonen/ leichtlich könten umgekehret werden; Da alsdann die/ ſo darinn ruheten/ augenblicklich in ein tieffes finſteres Loch im Keller verfielen/ und daſelbſt des Büttels Grauſamkeit erwarteten: Auf ſolche Weiſe hätte er in 16. Jahren/ mit Hülffe ſeiner Knechte/ 74. Mannes- und 22. Weibes-Perſonen um das Leben gebracht/ und groſſe Beute bekommen.

Eine andere Probe/ daß es Mörderiſche Gaſt-Wirthe gebe/ iſt auch folgende:

Als in vorigem Seculo eines Teutſchen wohlhabenden Scharff-Richters Sohn/ aus der Graffſchafft Naſſau/ ſich zu Padua in Italien/ ſeines Studirens halber/ aufhielte/ auch ſchon ſo weit kommen war/ daß er/ weil man ihn nicht kennete/ Erlaubniß bekommen hatte/ ſeine Diſputationem Inauguralem zu verfertigen/ da kam/ als er am folgenden Tage auf dem Catheder ſteigen wolte/ ein Brief/ in welchem ſeine Herkunfft und Stand verrahten ward; Dannenhero er ſich auch von Stund an wegmachte/ und nach Hauſe zog. Als er nun in Graubünden kam/ begab er ſich/ weil keine andere Herberge auf derſelben Tag-Reiſe anzutreffen war/ in ein gantz allein gelegenes Haus/ und fande daſelbſt an dem einen Tiſche 5. oder 6. ſtarcke Bauren ſitzen/ welche luſtig ſpielten und herum ſoffen. An einem andern Tiſche ſahe er zween arme Studenten/ welche gantz erſchrocken waren/ als er mit einem

breiten Henckers-Schwerdt zu ihnen nahete; Dannenhero redeten ſie in Lateiniſcher Sprache mit einander/ wie ſie es doch immer anfangen wolten. Der Scharff-Richter antwortete ihnen in derſelben Sprache/ wer er wäre/ daß ihm jene Kumpen ſelber nicht wohl anſtünden/ und daß ſie an ihrem Orte auf ihrer Huht ſeyn müſten. Alſo verbunden ſie ſich/ bey einander zu leben und zu ſterben/ woferne ſie Mörderiſcher Weiſe angegriffen werden ſolten; ſetzten ſich inzwiſchen neben einander/ und truncken mäßig. Auf den Abend/ als ſie ſich zur Ruhe begeben wolten/ ließ der Scharff-Richter einen groſſen Eimer voll Weins in die Kammer nachbringen/ und daſelbſt legten ſie ſich in den Kleidern auf die Erde/ und lieſſen die Bette unbeſchweret.

Um die Mitternacht kommt jemand und pochet an/ aber er findet die Thür wohl verwahret/ und der Scharffrichter will niemand einlaſſen. Gleich darauf hören ſie wohl 7. oder 8. Kerls herauf geſtürmet kommen/ welche ſich bemüheten/ die Thür mit Aexten aufzuſchlagen/ aber der unverzagte Naſſauer rieff ihnen zu/ ſie ſolten dieſer Mühe überhoben ſeyn. Er ſtellete die zween Studenten zu beyden Seiten neben der Thüre/ machte dieſelbe großmüthig auf/ und nachdem er nebſt ſeinem blancken Schwerd/ den Eymer mit dem Wein ergriffen/ und den Mördern in die Augen gegoſſen/ da begunten die zween zur Seiten mit ihren Stoß-Degen alle die/ ſo hineindrungen/ mit einem Loch zu bewillkommen/ der aber unbeſchädigt hinein kam/ entgieng dem ſcharff-ſchneidenden Henckers-Schwerdte/ welches recht in der Mitten vor der Thür geſchwungen ward/ keinesweges/ und ſolchergeſtalt bekamen dieſe Mörder/ ſo aus Trunckenheit zu ſolcher verzweiffelten Action gebracht worden/ alleſamt ihren Lohn/ die in verſchiedenen Jahren manchen ehrlichen Mann den Garaus gemachet hatten.

Es ſeynd es aber die Italiäner nicht allein/ denen man dergleichen böſe Stücklein zu ihrer Schande nachſagen muß. In unſerm Teutſchlande findet man auch noch auf dem heutigen Tage ſolche Ehrvergeſſene Gaſtgeber/ welche denen fremden Reiſenden vor die Zeche Gut und Blut abnehmen; Und glaube ich nicht/ daß jemand ſeyn werde/ dem die Hiſtoria von einem weit und lange gereiſeten Jünglinge aus einer berühmten und wohl bekannten Stadt nicht ſolte bekannt ſeyn. Als derſelbe/ nachdem er viel Jahre ausgeweſen/ wieder nach Hauſe kam/ da gab er ſich ſeiner anderwerts verheyratheten Schweſter zu erkennen/ bey ſeinem leiblichen Vater aber/ der ein Gaſthalter war/ kehrete er ein/ und ſtellete ſich an/ als ein fremder Gaſt/ um ſeinen Eltern/ wann die Schweſter am folgenden Tage einſprechen würde/ eine plötzliche Freude zu erwecken; wie nun die

Schweſter den folgenden Tag kommt/ und ihren Bruder beſuchen will / auch desfalls nach ihm fragte / da wurde es der böſe Vater allererſt zu ſpäth innen/ daß er ſeinen eigenen Sohn in der nechſten Nacht an ſtatt eines fremden reichen Kauffmanns umgebracht hätte.

In was vor eine Lebens-Gefahr einsmahls Willem Litgou auf ſeiner Reiſe in einer Mörderiſchen Herberge gekommen / ſolches iſt aus ſeiner 19. Jährigen Reiſe-Beſchreibung part. 1. folgender geſtalt zu erſehen:

Als er durch das Genueſer Gebürge nach der Provence reiſte / ward er in einem Buſch von dreyen Frantzöſiſchen Mördern verfolget/ weil er aber wohl zu Fuß war/ſo entrinnet er ihnen/ und kommt endlich in eine gantz allein ſtehende Herberge / ſo auch in dieſen Buſche gelegen / allda war niemand als eine Frau und drey Kinder; wie er nun geſſen hatte / und ſich parat machte ſchlaffen zu gehen / da kommt der Wirth ſelber / und kurtz hernach auch die 3. vorgemeldte Räuber / welche ihn alſobald um das Leben bringen wolten; Er ruffte zwar dem Wirth um Hülffe an / aber als er gewahr wird / daß die Wirthin die Thür zu ſchlieſſen begunte / da ſahe er / wohin er gerathen. Solchem nach zog er ſich gantz aus / öffnete ſeine Reiſe-Taſche / gab alles von ſich/ und erwieſe aus dem ſchrifftlichen Zeugnüß / daß er ein Chriſtlicher Pilgrim wäre/und nach Jeruſalem gewallfahrtet hätte / bäte demnach um Chriſti willen / ſie möchten ihm doch leben laſſen. Hierdurch ward den Mördern das Hertze gerühret / daß ſie dieſelbige Nacht luſtig mit ihm herumtruncken/ und am Morgen wieder ihres weges giengen. Litgou ſtellete ſich zwar / als glaubte er den Wirth/ welcher vorgab/ daß er dieſe Schelmen nicht kennete; Als er aber nach Furges kam / zeigte er dieſe Sache an / iſt alſo kurtz hernach der Wirth geviertheilet / die Wirthin geköpffet / und das Hauß geſchleifft worden/ weil man ſchon vorher ſchlimme Anzeigungen wider ſie gehabt. Vid. Litgouws 19. Jährige Reiſe. part. 1. in fine.

**Die vom Satan abgeſtraffte Wirthin.**

Zu Schwartzenſtein / einem Dorff in Preuſſen / zeiget man noch auf dem heutigen Tage denen Reiſenden in der Kirchen ein paar ungemeiner groſſer Huff-Eyſen/ von welchen nachfolgendes berichtet wird:

Ein Feldweges von dieſem/in einem andern Dorffe / wohnete eine Wirthin/ welche aus dem V gemeiniglich ein X im anſchreiben machte. Bey derſelben kehrete einsmahls ein fremder Gaſt ein/ und als er / nachdem er genug gezechet/ endlich ſeine Rechnung foderte / begehrte die Wirthin noch eins ſo viel als er verzehret hatte; Der Gaſt verwunderte ſich darüber / ruffet andere Gäſte zu Zeugen / daß er jede

Maaß Bier in ſeinem Hute angeſchrieben / und verweiſet der Wirthin das groſſe Unrecht / ſo ſie ihm thue; Dieſe will noch vor eine erbahre und rechtfertige Frau angeſehen ſeyn / fluchet und ſchwehret / der Kohl-ſchwartze ſolle ſie lebendig davon führen / woferne ſie ihm Unrecht gethan hätte. Aber ſie gedachte nicht / daß dieſer eben derjenige war / den ſie geladen hatte / derſelbe faſſete ſie Stündlich bey den Haaren / und marchirete mit ihr zum Fenſter hinaus / zu groſſen Schrecken aller übrigen Gäſte.

Um dieſelbe Mitternacht kommt in gemeldtes Dorff Schwartzenſtein ein Reuter / giebet ſich vor einem Fürſtlichen Bedienten aus / und pochet ſo lange vor der Schmiede / bis der Schmidt ſamt ſeinen Geſellen heraus kommt / dem Reuter auf ſein Begehren ſein Pferd an einem Fuß zu beſchlagen / weil er aber ein ſolches groſſes Eyſen nicht hatte / muſte er ein neues machen / und als er daſſelbe probirte / war es noch viel zu klein auf des Pferdes Horn; Dannenhero machte er ein noch viel gröſſeres / und wie er den erſten Schlag auf dem Nagel thut / da hörte er das Pferd ſchreyen: Au weh! Gevatter haltet ein! Solche Stimme wird etlichemahl wiederhohlet / dannenhero ſegnet ſich der Schmidt / und laufft mit ſeinem Geſellen zum Hauſe hinein / weilen er nunmehro wohl merckte / was dieſer Nacht-Ritter vor ein Gaſt wäre.

Am folgenden Tage hat man daſſelbe Weib / nemlich die unrechtfertige Wirthin / in einem Moraſt ſeufftzend und wehklagend gefunden / aufgenommen / und todt-kranck nach Hauſe getragen; Doch ſoll ſie endlich wieder geneſen ſeyn / und die übrige Zeit ihres Lebens in wahrer Bußfertigkeit zugebracht haben. E. F. Theatr. Hiſt. part. I. p. 801.

### Der ehrliche Gaſt-wirth.

Auf dem Chineſiſchen Gebürge bey der Stadt Xaintung, ſtehen 5. Tempel / worunter einer iſt / den man einem Gaſthalter zu Ehren erbauet hat / weil derſelbe eine groſſe Summa an Gold / ſo ein bey ihm verſtorbener Gaſt hinterlaſſen / deſſelben Sohn / der ſeinem Vater ſuchte / zum allertreuligſten ausgeliefert hat / ohn erachtet weder ermeldter Sohn / noch ſonſten ein eintziger Menſch von dem hinterlaſſenen Golde die geringſte Nachricht gehabt hat.

Weil nun dieſe löbliche That bey denen Chineſen, ja wohl in der gantzen Welt als etwas ſonderbahres remarquiret worden / ſo ward ſie höchlich geprieſen / daß man nicht allein die Land-Stadt Hoaigin (welches eine feſte Gottſeligkeit bedeutet) davon hat nennen / ſondern überdem auch obberührtem aufrichtigem Gaſt-wirth erſagten Tempel aufrichten wollen / ſeine löbliche That / ſo lange ein Stein von dem Gebäu übrig / zu ſeinem ewigen Nach-Ruhm dabey zu gedencken. Dieſer Tempel wird ſelber changgin, das iſt / immer fromm genannt.

Wo findet man aber jetzo wohl un-

ter den Chriſten ſolche Redligkeit? Da heiſt es bey vielen was Ovidius ſagt:

Vivitur ex rapto, non hoſpes ab hoſpite tutus.

Man lebt von lauter Raub/ der Gaſt iſt auch nicht frey/
Vons Wirthes Rauberey.

**Der gut-hertzige Gaſt-wirth.**

Ohnerachtet in den meiſten Ländern ein gut-hertziger Wirth eben ſo ſeltſam iſt / als in dieſer Gegend ein weiſſer Rabe / ſo findet man doch unter den Barbaren gantze Nationes, welche in dem / was die Gaſt-Freyheit anlanget / ein rechtſchaffenes Kenn-Zeichen eines Menſchen erwieſen / von welchen der heilige Auguſtinus ſagt / daß derſelbe ein rechter Menſch ſey / der ſich erweiſet als ein Menſch / indem er einen Menſchen freundlich beherberget; Hierinnen ſind inſonderheit berühmt / die ſonſten grauſahme Scythen, oder (wie man ſie jetzo nennet) Tartarn / in der Aſiatiſchen Provintz Camul, welche ſo Gaſt-frey ſind / daß ſie die Fremdlinge / auch gar wider ihren Willen / in ihre Häuſer nehmen / und ihnen alles gutes erzeigen; So bald nun ein reiſender Mann in ihre Hütte kommet / weichet der Hauß-Vater / und überläſſet dem Gaſt ſein Weib und Kinder / kehret auch nicht wieder zu Hauſe / bis der Frembdling mit guter Vergnügung wieder von dannen geſchieden. Marc. Paul. Venet. l. 1, c. 46. von denen Orientaliſchen Ländern.

Wohlfeil nennet man dasjenige was unter den ſonſt ordinairen Preiß gekauffet wird / oder doch in Erwegung ſeines Werths vor ein Billiges zu haben iſt / dahero kommt die wohlfeile Zeit / da alle Victualien in guten Preis zu haben ſeyn / welches dann billig der hohen Obrigkeit ihr Ampt ſeyn will / dahin zu ſorgen / daß alles im Uberfluß einer Stadt zugeführet werde / und jedermann / ſo wol Arm als Reiche vor ſein Geld zur genüge auf dem Marckte habhafft werden könne. Dieſe Vorſorge brachte denen Römiſchen Kayſern die gröſte Liebe bey ihren Bürgern zu Wege / wann ſie ſo bald als Mißwachs in Italien war / oder ſonſt theure Zeit einfallen wolte / Korn aus Egypten und Sicilien kommen lieſſen / um damit die groſſe Stadt Rom zu verſorgen / ſo daß man auch Gedächtniß-Pfennige darauf ſchlagen lieſſe / mit der Uberſchrifft: Providentia Auguſti, item: daß eine Weibs Perſohn ein Horn des Uberfluß in der Hand hielte / mit der Beyſchrifft: Abundantia.

Es wird aber die wohlfeile Zeit zuforderſt durch Göttlichen Segen / in Verleihung eines fruchtbaren Jahrs / oder durch GOttes ſonderbahre auſſerordentliche Schickung (wie dorten zu Samaria, da nach auffgehobener Syriſchen Belagerung ein Scheffel Semmel-Mehl einen Seckel / und zween Scheffel Gerſten einen Seckel galten / da zuvor in währender Belagegerung eines Eſels Kopff achtzig

Silberlinge/ſeynd unſers Geldes vier-tzig Reichsthaler/und ein Viertel Kab Tauben Miſt fünff Silberlinge gekoſtet hatte) dann auch durch der hohen Lands- oder Stadt-Obrigkeit gute Vorſicht zu wege gebracht/ wann man bey Zeiten die Hinderniſſen/ welche die Zufuhr hemmen können/ aus dem Wege räumet/ das ſchädliche Auff- und Vorkauffen/ welches von eigennützigen Leuten unternommen wird/ durch ſcharffe Policey-Geſetze hemmmet/ gute Land- und Stadt-Magazinen aufrichtet/ die übermäßige Ausfuhr des Getreydes und anderer Victualien einſchrencket/ denen Vorkäuffern gewiſſe Taxam ſetzet/ und daß das Land wohl bebauet/ hin und wieder nutzbare Gärten/ Trifften und Meyereyen angeleget werden/ Sorge träget. Sonderlich aber ſtehet es nicht wohl/ wann man mehr auf die Vermehrung der Einwohner/ als um ihnen allen genügliichen Unterhalt und Nahrungs-Mittel zu ſchaffen/ ſiehet/ oder in dem hohen Preis dieſer letztern/ eine Ehre wegen des erſten ſuchet/ gleich als ob beyde wohl bey ein ander ſtehen könten. Ohne iſt es zwar nicht/ daß bey Anwachſung der Populoſität auch die Pretia Rerum ſteigen. Aber daß auch eine gute Policey-Ordnung und Vorſorge der Sache viel zu Hülffe kommen könne/ iſt aus groſſer Städte als Paris/ Londen/ Amſterdam/ Hamburg/ Berlin/ Dantzig/ vornemlich aber aus das Königreich China Exempel zu ſehen/ in welchem einige über 60. Millionen Menſchen zählen wollen/ die doch alle täglich können geſättiget werden; Vornehmlich haben die See-Städte hierinn vor andern ihren Vortheil/ weil was aus dem Lande ihnen nicht genug kan zugeführet werden/ durch die See- und auch Rivier-Fahrten erſetzet wird.

Es iſt aber die Wohlſeile Zeit ferner anzuſehen/ wie ſie in reſpectu der vorigen/ oder durchgehends von undencklichen Jahren und gewöhnlicher Maaſſen und Landes-Art nach iſt; alſo kan die Zeit in welche der Scheffel Roggen einen Reichsthaler gilt/ ſchon gegen der Zeit eine Wohlſeile genennet werden/ da er 2. Rthlr. gegolten/ ob gleich auch die Einwohner der Zeiten gedencken möchten/ daß nicht mehr als ein halber Reichsthaler davor bezahlet worden. Eine ſolche wohlſeile Zeit mag damahls geweſen ſeyn/ da man in Hamburg St. Peters Thurm gebauet/ da eine Tonne Butter nur etliche wenige Marck-Lübiſch/ und eine Tonne gut Bier etliche Schilling gegolten. In Francken und dem Würtemberger Lande auch offtmahls ſolche Wein-reiffe Jahre geweſen/ daß man vor ein ledig Faß ſo viel Wein gegeben/ als in ein ſolches Faß hätte eingehen können/ und wann man ſolche nicht haben können/ den überflüßigen Wein gar zum Kalck anrühren gebrauchet/ wie dann noch unterſchiedliche

liche alte Thürme / Schlöſſer und Kirchen in Teutſchland zu finden / von denen geſaget wird / daß der Kalck darzu mit Wein angerühret worden. Vielerwegen contribuiret auch zur Wohlfeilen Zeit / und daß die Victualien eines Orts um Spott Geld zu haben ſeyn / wann daſelbſt ein groſſes Land rundherum Zufuhr thut; Alſo kaufft man in Rußland und Litthauen bey Friedens-Zeiten an einigen Orten ein Schock Eyer vor einen Groſchen / einen Haaſen vor drey / ein Schaaf vor 5. bis 6. Groſchen / und etwann gar einen Ochſen vor 3. bis 4. Rthlr. worzu das gute Land / die vielen Dörffer und Vieh-Weyden / und endlich die nicht allzuhäuffige Einwohner in denen Städten Urſach geben / dahero auch in groſſen Städten nicht zu verwundern iſt / wann man darinnen die Victualien theur bezahlen muß / weil nemlich der Abgang zu groß iſt / und was der eine nicht bezahlen kan / oder will / doch der andere thut; nur wird dabey dieſes Moderamen recommendiret / daß man auch in groſſen Städten dahin ſehe / daß der Arme Brodts ſatt habe; und weil ſolche Städte ohne Accis- und Licent-Auflagen nicht beſtehen können / doch mehr auf die zur Wolluſt und Uppigkeit dienende Speiſen und Geträncke / als auf Brodt / Saltz / Fleiſch und Bier (deſſen der Arme und Mittel-Mann nicht entohniget ſeyn kan) lege / in Anſehung daß die Gröſſe des Orts und die Menge der Leute / wie auch die koſtbare Zufuhr / ſonderlich in Land-Städten / die Victualien ohne dem ſchon theurer machen.

Vielmahls träget es ſich auch zu / daß nur in einer gewiſſen Waar eine Wohlfeile kommt / als etwann in Wein oder Korn / dahingegen die Baum-Früchte übel gerahten / oder der Fiſch-Fang ſchlecht wird / ein Sterben unter das Viehe kommt / und was dergleichen mehr iſt; In ſolchem Fall / wie auch / wann der Uberfluß aller Dinge gar zu groß ſeyn ſolte / alſo / daß der arme Landmann klagen müſte / daß ſein Korn nichts gilt / und die Pacht die er geben muß / nicht abtragen könte / wird eine kluge Obrigkeit ſchon ſelbſt / durch Anfüllung der Magazinen öffentlich geſetzten Land-Tax und dergleichen wiſſen / wie alles bey Gleich u. Recht zu erhalten / damit der Bürger und der Baur zuſammen leben mögen.

Vor allem hüte man ſich bey allzu wohlfeilen Zeiten vor Ubermuth / Stoltz und Undanckbarkeit gegen GOtt / weil er ja ſo bald den Brodt-Korb höher hangen / als ſolchen erniedrigen kan. Merckwürdige Exempel ſeynd es die man lieſet / daß / als einesmahls eine ſo groſſe Menge Heringe unter Hilgeland (iſt eine Inſul nicht weit von der Elbe gelegen) gefangen worden / daß auch die Kaufleute nicht Tonnen genug gehabt / ſolche einzupacken; ein gewiſſer Mann daſelbſt einen Hering genommen / und ſolchen mit

Ruhten gepeitſchet / worauf nach und nach der Hering-Fang ſich dermaſſen verlohren / daß / wie heutiges Tags klahr am Tage lieget / wenig mehr daſelbſt gefangen werden. Ein ander mahl ſoll in einem Oſt-Frießländiſchen Haven ein mit Korn reich beladenes Schiff / einen Kauffmann daſelbſt zugehörig / zu Hauſe gekommen ſeyn; Als ſolcher nun bey deſſen Ankunfft dem Schiffer gefraget was er geladen / und dieſer / daß es Korn ſey / geantwortet / ſoll der übermüthige Kauffmann / weil er ohne dem ſchon Korn genug liegend hatte / ihme befohlen / ſolches Augenblicklich über Bord wieder in die See zu werffen; welche Frevel-That der Höchſte ſolcher geſtalt beſtraffet / daß ein groſſer Sturm-wind kurtz hernach den Haven dergeſtalt mit Sand beſetzet / daß nach der Zeit kein Schiff mehr aus noch einkommen können / und die Stadt dadurch um ihre Handlung und Nahrung gekommen. Von denen Hamburger Brauer-Knechten und Mägden lieſet man / daß / wann ſie vor dieſem in Dienſten treten / und ſich vermiethen wollen / ſie zuvor ausbedungen / daß (weil damahls der Elb-Lachs ſo häuffig gefangen worden / daß man das Geſinde täglich damit ſpeiſen müſſen) man ihnen nicht mehr als in der Wochen drey mahl Lachs geben ſolte; jetzund bekommen die guten Leute offt in drey Jahren keinen zu ſehen viel weniger zu eſſen.

Iſt alſo die höchſte Nothwendigkeit dem GOtt und gütigen Haus-Vater / der uns darreichet / allerley reichlich zu genieſſen / bey dem Uberfluß danckbar zu ſeyn / ſolchen mit Danck-ſagen zu genieſſen / denen armen Wittwen / Wäyſen und Frembdlingen auch davon mitzutheilen / die übrige Brocken aufzuheben / daß nichts umkomme / keine volle Seele zu ſeyn / der Honigſeim zertritt / auf die Zeiten zugedencken da es nicht ſo geweſen / und nicht wieder ſo ſeyn dörffte / das groſſe Elend / welches Theurung und Hungers-Noht mit ſich führet / ſtets vor Augen zu haben / und mit Paulo lernen in wahrer Gelaſſenheit und Furcht GOttes ſatt haben und Mangel leyden.

Haus-Väter und Haus-Mütter aber haben bey der wohlfeilen Zeit zu bedencken / daß man Korn aufſchütte / weil die fetten Kühe noch an der Weyde gehen / ehe ſie von denen magern verſchlungen werden / und daß nach dieſer Zeit eine andere / und die Tage kommen können von welchen man ſagen möchte: Sie gefallen mir nicht; wie dann auch die unvernünfftige Thiere / die Ameiſen durch Eintragen der Körnlein in ihre Löcher / damit ſie dem Winter über davon mögen zu leben haben / uns mit guten Exempeln vorgehen / und alſo auch in Haushaltungen alles zu rechter Zeit / und wann eine Waare am wohlfeilſten / und in ihrer rechten Saiſon iſt / einkauffen / eine der gröſten Klugheiten / die ein Oeconomus an ſich haben kan / mag genennet werden.

**Wohlleben** / oder das Höchſte Gut / worinn es beſtehe / davon ſeynd unter denen Heydniſchen Philosophis unterſchiedliche / und zwar mehrentheils thörichte Meynungen geweſen:

Eschines vermeynte / es beſtünde im Schlaffen; Dann / wann ein Menſch ſchlieff / ſo würde er vom Stachel des Fleiſches nicht angefochten / von ſeinen Feinden nicht verfolget / von Sorgen befreyet / vom Ungewitter nicht beſchweret; Er trüge keinen Neyd um das / was er ſiehet / und nicht hätte / er bekümmerte ſich nicht um das / was ihn mangelte / und was dergleichen Rationes mehr wären. Daher er ſeinen Schülern einen Trunck zu machen lernete / nach welchem ſie gleich einſchlaffen / und ihres Leyds vergeſſen könten.

Pyndarus hielte davor / es beſtünde die höchſte Glückſeeligkeit eines Menſchen darinn / daß er immer geſund wäre / und keine Leibes-Schmertzen empfände.

Leno ſetzte die höchſte Glückſeeligkeit des Menſchen in dem Ringen; Zum Vorwand habende: Daß einen andern geſchicklich durch die Ring-Kunſt zu Boden zu werffen / viel rühmlicher / als das Uberwinden im Kriege wäre / welches nicht allezeit allein / wie im Ringen / ſondern mit anderer Leute Hülffe geſchehen müſte.

Anarcharſis Meynung wegen der höchſten Glückſeeligkeit eines Menſchen gieng dahin / wann er ſich an ſeinen Feind rächen könte.

Chilon ſetzte die meiſte Glückſeeligkeit der Menſchen ins Spielen.

Crates in eine glücklich vollbrachte See-Fahrt; Dann er vermeynte / unmöglich zu ſeyn / daß ein See-fahrender Menſch eine rechte Freude haben könte / ſo lange zwiſchen ihm und den Tod nichts anders / als ein dünnes Brett die Scheidung machte.

Eſtilpho behauptete / die Glückſeeligkeit der Menſchen beſtehe in groſſer Macht und Vermögen.

Semenides wolte ſie darinn ſuchen / wann jedermann uns lieb und werth hielte.

Gorgius ſagte / die höchſte Glückſeeligkeit beſtünde in Anhörung angenehmer Dinge / und guter Zeitungen.

Chryſippus ſetzte ſie in die Aufführung koſtbahrer Gebäu.

Euripides in ſchönen Weibs-Perſonen.

Sophocles in die Menge der Kinder.

Palemon in die Eloquentz oder Beredſamkeit.

Themiſtocles in den Adel / und ſagte: Daß derjenige / der von ſchlechten Eltern gebohren / nicht ſchuldig ſey / etwas Nahmhafftes zu verrichten.

Ariſtides vermeynte / die Glückſeeligkeit beſtünde im Beſitz zeitlicher Güter / und daß man vor ſich ſelbſt genug zu zehren hätte / und nicht an eines andern Thür anklopfen dörffte.

Phalaris hielt denjenigen vor glückſeelig / welcher ſich berühmen könte / daß er viel gute Lehren ausgegeben / wie man ehr-

ehr-

ehrbar leben ſolte/ und der ein Exempel/ wohl zu ſterben/ hinterlaſſen hätte.

Endlich ſo ſetzte der Epicurus des Menſchen höchſte Glückſeeligkeit im Freſſen/ Sauffen/ Huren und Buben/ und ſtetem Wohlleben/ weil er doch nach ſeinem Tode nichts mehr davon zu gewarten hätte/ indem es alsdann alles aus wäre.

Dieſer Säuiſche Menſch hat heutiges Tages noch viele Schüler hinterlaſſen/ die von nichts anders/ als vom Wohl- und im Tag hinein zu leben/ auch ſeinen Leib gütlich zu thun/ zu reden wiſſen. Sie ſprechen: **Wohl auf/ laſt uns wohl leben/ weils da iſt/ und unſers Leibes pflegen/ weil er noch jung iſt; Laſt uns die Roſen-Zeit nicht verſäumen/ und allenthalben Zeichen hinterlaſſen/ bey welchen man abmercken könne/ wo wir luſtig geweſen ſeyn.** Allein der weiſe Prediger verſetzet hierauf in dem 9. Vers ſeines 11. Capitels: **So freue dich Jüngling in deiner Jugend/ und laß dein Hertz guter Dinge ſeyn in deiner Jugend; Thue/ was dein Hertz lüſtet/ und deinen Augen gefällt/ und wiſſe/ daß dich GOtt um dis alles wird vor Gericht fordern.** Und bey dem Propheten Amos im 6. Capitel leſen wir wider dergleichen Wohllüſtige die erſchröckliche Dräuungs-Worte: **Höret ihr/ die ihr euch weit von böſen Tagen achtet/ und ſchlaffet auf Elfenbeinern Lagern/ und treibet Uberfluß mit euren Betten/ eſſet die Lämmer aus der Heerde/ und die gemäſtete Kälber/ ſpielet auf dem Pſalter/ und ertichtet Lieder wie David, trincket Wein aus den Schalen/ ſalbet euch mit Balſam/ und bekümmert euch nichts um den Schaden Joſeph, ihr ſolt vorne an gehen/ unter denen/ die gefangen weggeführet werden/ und ſoll euer Schlemmen und Prangen aufhören.** Ach! ſpricht hier ein Gottſeeliger Lehrer/ wer weiſe wäre/ und lieſſe ſich dieſes zu Hertzen gehen/ und beſſerte ſich! Aber ſiehe! da iſt noch bey allen Straffen/ die GOtt hin und wieder ſehen läſt/ eitel Freude und Wonne; Ochſen-Würgen/ Schaafe-Schlachten/ Fleiſch-Eſſen/ Wein-Trincken und Pancketiren/ iſt/ wie Eſaias am 22. Capitel klaget/ ein täglich Handwerck/ was es aber vor ein Ende nehmen werde/ wird die Zeit lehren. Hiobs Söhne machten auch ein Wohlleben/ ein jeglicher in ſeinem Hauſe auf ſeinen Tag/ und ſandten hin/ und luden ihre drey Schweſtern/ mit ihnen zu eſſen und zu trincken; weil es nun dabey ohne Sünde nicht abgieng/ ſo ſtunde zwar der gute Hiob, wann ein Tag des Wohllebens ſeiner Kinder um war/ des Morgens auf/ und opferte Brand-Opfer nach ihrer Zahl/ dadurch ſie möchten wieder geheiliget werden. Dann er ſprach: **Meine Söhne möchten geſündiget/ und GOTT geſegnet haben in ihrem Her-**

Hertzen; Allein/ was halffs? weil ſich die böſen Buben nicht daran kehrten/ und in ihrem Wohlleben immer fortfuhren/ fiel ihnen das Haus endlich über den Kopf zuſammen/ und machte ihrem Leben und Wohlleben ein traurig Ende.

Wer **die Eitelkeit des Irrdiſchen Wohllebens** noch beſſer erkennen will/ der leſe nach das 2. Cap. des Predigers Salomonis; Und wegen **des wahren Wohllebens**/ das in GOTT iſt/ den 13ten und folgende Verſe des 34. Pſalms. Vor allen aber bedencke man/ wie es heiſſe: **Ein gut Gewiſſen iſt ein ſtetig Wohlleben**; Oder/ wie die Chriſtliche Kirche ſinget: **Gute Nacht/ o Weſen/ das die Welt erleſen/ mir gefällſt du nicht**; Und wie die Worte ferner lauten.

**Wolff**/ Lupus, Fr. *un Loup*, ein rauberiſches/ heiß-hungeriges/ und unerſättliches Thier/ von welchem viel Sprichwörter genommen werden/ als daß man ſagt: **Dieſer oder jener Menſch könne freſſen/ wie ein Wolff; Er habe einen Wolffs-Magen; Es müſſe ein harter Winter ſeyn/ wann ein Wolff den andern freſſen ſolle.** Von den wilden oder zahmen Thieren/ die von dem Wolff zeriſſen worden/ ſagt man: **Daß/ ſo ein Menſch hernach davon eſſe/ er nimmer ſatt werden können.** Die Wölffe/ wie ſie die böſe Art an ſich haben/ daß/ wann ſie in einen Schaaf-Stall kommen/ ſie alle darinn befindliche Schaafe zerreiſſen/ ungeacht/ daß ſie über eins nicht auffreſſen können/ ſeynd ein Gleichniß der Schwelger und Verbringer/ denen die Augen weiter ſind als der Bauch/ welche den Tiſch überhäufft mit Eſſen vor ſich haben müſſen/ obgleich die Natur mit wenigem vergnügt/ und ſie an einem guten Gericht ſich ſatt eſſen könten. Wann der Wanſt des Wolffes mit dem gefreſſenen Luder angefüllet iſt/ ſo weltzet er ſich im Gras/ Laub oder Sande herum/ und ſtehnet mächtig/ weil ihm der volle Magen ſehr beſchweret; Er ſuchet auch alsdann zu Waſſer zu kommen/ um den hefftigen Durſt zu löſchen/ welches ja alles gar merckliche Gleichniſſe eines dem Fraß ergebenen Menſchen ſeyn können.

**Würmer**/ Vermes, Fr. *des Vers*, kommen in ſo weit in dieſes unſer *Dictionarium*, als der Menſch/ Zeit währendem ſeinen Leben/ unzählige Millionen Würme einfriſſet/ welche theils aus der Fäulung entſtehen/ theils durch ungeſunde Lufft und Nebel auf die Kräuter fallen/ und hernach unvorſichtiglich mit verzehret werden/ wie hiervon ein mehres unter dem Wort **Vergröſſerungs-Glas** zu erſehen iſt; Daher dann auch nicht zu verwundern/ daß der elende Menſch ſelbſt viele Würmer bey lebendigem Leibe in ſich träget/ zumahl ſein Magen täglich

zur

zur Werckſtatt ſo vieler verfaulter Speiſen wird / die hernach durch die Excrementa wieder weggehen; Ja/ daß endlich gar die Würme nach ſeinem Tode das Jus Talionis oder Wieder-Vergeltungs-Recht an ihn ausüben / und da er ihres Geſchlechts ſo viel in ſeinem Leben verzehret / ſie ſich auch wieder nach ſeinem Tode an ſeinen erblaſſeten Cörper eine gute Mahlzeit zubereiten.

Ob nun wohl niemand gern vorſetzlicher und wiſſentlicher Weiſe dergleichen Ungezieffer in ſich ſchlucket / ſo fragen wir doch nicht unbillig: Was diejenige/ die den alten ſtinckenden Madigen Käſe ſo gerne eſſen / wohl anders thun/als daß ſie ihren Mund und Magen zu einem Grabe und Herberge ſo vieler tauſend Würmer machen? Ein gleiches thun auch diejenige/welche das Wildpret alsdann erſt am liebſten eſſen/ wann es ſchon ſtinckend und Madig geworden iſt.

Am höchſten aber iſt zu verwundern/ daß gantze Nationes gefunden werden/ welche ordentlich zugerichtete Würmer ſich/ als ſonderbahre Lecker-Bißlein zur Tafel tragen laſſen; Alſo erzehlet Ælianus, daß die Indianiſchen Könige in der andern Tracht ihrer Tafel eine gewiſſe Art gebratener Würmer/ welche auf den Pflantzen wachſen/ zu eſſen bekämen. Johannes Mandevil, ein Engelsmann/ſahe auf ſeiner Reiſe/ wie ſich der Printz des Eylandes Talache mit Holtz-Würmen frölich machte. Dergleichen Speiſe/ inſonderheit aber die Würme und Schnecken/ ſo aus den Eich-Bäumen wachſen / nach Plinii Zeugniß auch bey den Römern mit groſſen Fleiß aufgeſucht/ mit Mehl gefüllet/ und vor eine trefliche Delicateſſe geachtet. Jngleichen bezeuget Braſavolus, daß die Soldaten auf Caroli V. Flotte/ als ſie in der Barbarey angelandet/ geſehen / wie ſich die Leute derſelben Gegend mit allerhand Schnecken kümmerlich erhielten. Johannes Monardus berichtet / wie er die Jndianer habe ſehen Kuchen backen von lebendigen Würmen/ mit geſtoſſenen Reiß / welche ſie durchgehends ungemein gerne gegeſſen.

**Würſte.** Dieſer waren bey den Alten mancherley Sorten; Als: Lucanicæ, Botuli, Faliſci, Hilæ, Tomacula, Apexabones, Longanones, Silicernia. Uber dieſe ſeltſahme Wörter können ſich die Grammatici nicht wohl vereinigen / und iſt daran auch nicht gar viel gelegen; weil dann bey uns etwan fünfferley Art von Würſten heut zu Tage nur bräuchlich ſind / als wollen wir allhier dieſelben nicht allein erzehlen/ſondern ihnen auch aus der Antiquität ihrer Nahmen ohngefehr appliciren:

1. **Die Brat-würſte** ſtehen billig voran / weil ſie aus guten Schwein-Fleiſch mit darunter gehacktem Fette/ Saltz / Pfeffer und andere Zuthat bereitet werden; Jedoch muß des Ge-

würtzes nicht zu viel ſeyn / weil ſie nicht dauren / ſondern nur friſch gegeſſen werden ſollen. Ihnen kommet der Nahme Lucanica faſt am beſten zu/ und ſollen dieſelben von den uhr-alten Völckern Lucanis erſtlich erfunden/ und hernach ferner denen Römern gelehret worden ſeyn. Bey dem Martiale lib. 13. Epigr. ſtehet dieſe Auffſchrifft:

Filia Picenæ venio Lucanica Porcæ,
Pultibus hinc niveis grata corona datur.

Weil man aber mit den Brat-würſten heut zu Tage inſonderheit den Sauer-Kohl beleget/ ſo möchte man dieſen Pentametrum wohl alſo einrichten:

Caulibus hinc acidis grata corona datur. Die Frantzoſen heiſſen ſothane Art Würſte *des Saucisses*.

Die heutigs Tags ſo genannte **kleine Saucißgens** ſind eine Art kleiner **Brat-würſte**/ welche Iſicia oder Inſicia, Fr. *des Saucissons* heiſſen; Es befindet ſich aber/ daß ſolche Würſtlein kein neues Inventum, ſondern von vielen Jahren her ſchon im Gebrauch geweſen/ in maſſen Jonſtonus in Ide. Hyg. p. 279. den Heliogabalum anführet/ daß ſelbiger allbereit ſolche verfertigen laſſen/ und zwar aus Auſtern und dergleichen Meer-Schnecken; wie auch aus Garnelen und andern Meer-Krebſen. Heut zu Tage bereitet man ſie aus jungen Schwein-Fleiſch/ oder auch etwas Kalb-Fleiſch/ und Fett von Schweinen durch einander gehackt/ und thut nicht allein Saltz und Pfeffer/ ſondern auch Cardamomen/ Citronen-Schaalen/ Muſcaten/ Nägelein und dergleichen / entweder zugleich oder nur eins und das andere Stück/ nach eines jedweden Schmack hinzu; wiewohl einige ſie auch gar mit Muſcus und Ambra verſetzen. Die Stopffung muß in dünne Hammel-Därme geſchehen/ damit ſie nur Fingers dick werden.

2. **Die Knack-würſte** kommen zwar mit den Brat-würſtē überein/ jedoch müſſen ſelbige mit Saltz und Gewürtz viel ſtärcker verwahret/ und härter geſtopffet werden / damit ſolche Saucisses Enfumêes nach empfangenen Rauch lange Zeit dauren können. Es ſtehet dahin / ob Martialis durch ſeine Botulos oder Botellos dieſe verſtanden / wann er lib. 5. Epigr. ſchreibet / & pultem niveam premens Botellus; und lib. 14.

Qui venit Botulus medio tibi tempore brumæ
Saturni ſeptem venerat ante dies.

**Eine gute Blut-Wurſt zu machen:**

So hacket man Zwiebeln/ und ſiedet ſolche ein wenig in Waſſer auf / hernach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und thut ſie unter das Blut/ mit Saltz/ Pfeffer / Gewürtz-Nägelcken und geſtoſſenen Canehl; Hierunter ſchneidet man kleine Stücklein von dem Schweins-Fett / und wenn alles wohl durcheinander gemenget/ füllet man ſolches in die kleineſte Därme/ denen man zuvor das Fett abge-

gelöſet / und die man wohl beſchabet hat. Will man dieſe auffſieden / thut man ſie in einem Keſſel über das Feuer / und prickelt ſie / daß ſie nicht berſten; wolt ihr auch Milch unter das Blut gieſſen / werden ſie deſto köſtlicher werden.

**Die Weiß-Würſte zu machen:**

Solche macht man von gehackten Schweinen-Fleiſch / und nimmt an ſtatt des Bluts Milch; Hierinn ſchneidet man von dem Schweins-Fett / Zwiebeln / Saltz und Gewürtz / eben wie zu den rothen; Etliche thun auch geſtoſſenen Fenchel und einige Gran Muſcus und Ambra darunter; will man dieſe Weiß-würſte kochen / muß man ſie zuvor etwas auffſieden / wie die rothen / und an ſtatt / daß man ſonſten die Würſte auf einen Roſt leget / prägelt man dieſe in einer Brat-Pfannen oder ſilbern Schüſſel; Solche ſchiebet man in den Ofen / oder ſetzt ſie auf die Kohlen / bis ſie eine rötliche Farbe an ſich nehmē. So muß man auch im prägeln das Fett offt davon abgieſſen. Will man ſie aber auf dem Roſte braten / muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beſte Brühe zu ſolchen Würſten iſt der Senff.

**Die Leber-Würſte / Tomacula, Tomacinæ, zu machen:**

So läſt man das Eingeweyde 3. oder 4mahl überſieden / daß es weiß werde / hernach ziehet man es auf / und trocknet es in einer Servietten; Ferner ſaltzet man es / und läſt es 7. oder 8. Tage alſo liegen. Nachdieſem ſchneidet ihr ſolches in Stücken / und menget ſüſſen Speck darunter / ſtreuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht auffſieden müſſet / weil es ſonſten zerbrechen würde: Machet hiervon die Würſte / und hanget ſie dahin / wo ihr ſie räuchern und bewahren wollet / wo nicht / dörfet ihr ſie nur halb gahr ſieden / wie die Blut-würſte.

**Spaniſche Wurſt von Span-Ferckeln zu machen / verfahret alſo:**

Löſet die Haut von einem Schweinlein oder Span-Ferckelein ab / ſchneidet das Fleiſch von den Vordern- und Hintern- Viertheilen / wie auch von den Rippen und Rücken / hacket dieſes klein / ſaltzet es / miſchet gröblicht zerſtoſſene Muſcaten-Blumen / Pfeffer / Citronen-Schaalen und Lorbeer-Blätter / klein zerſchnitten / darunter / gieſſet ein wenig Malvaſier oder Spaniſchen Wein daran / daß es dadurch angefeuchtet werde / breitet alsdann die abgelöſte Haut auf einem Tiſch aus / leget das Gehackte / und beſagter maſſen / mit Gewürtz vermiſchte Fleiſch darauf. Schneidet eine abgeſottene Rinds-Zunge zu gantz dünnen Scheiben oder Platzen / leget ſie auf das Fleiſch herum / rollet oder wickelt die Haut alsdann auf / daß ſie wohl feſt und rund wird / bindet es alſo an beeden Enden ſtarck zu / windet ſie in eine Serviette oder anderes reines Tuch / damit ſie nicht zerſpringe / und laſſet ſie alſo in halb

Wein /

Wein / halb Eßig kochen ; Und dieſe Würſte kan man ſo wohl kalt als warm eſſen und genieſſen.

Vor Zeiten hatten die Fleiſchhauer zu Königsberg in Preuſſen eine Gewohnheit / daß ſie alle Neue Jahrs-Tage eine unglaubliche lange Wurſt nicht allein machten / ſondern auch würcklich gebraten ; Sie ward zugerichtet von lauter Schweine-Fleiſch / welches man füllete in an einander geheffte Schwein-Därme. Die Fleiſchhauer-Zunfft hielte ſich gar hoch hierbey / trugen insgeſamt dieſe groſſe Wurſt durch die Stadt / mit Pfeiffen / Schalmeyen und andern ſpielenden Inſtrumenten, in einer langen Proceſſion, und prangeten mit derſelben nicht anders / als mit einer ſchweren Güldenen Ketten.

Anno 1538. war dieſe Wurſt 198. Ellen lang; wie Zeilerus Epiſt. part. 2. Epiſt. 604. berichtet. Hernachmahls aber hat man ihr alle Jahr einen Zuſatz gegeben / daß ſie An. 1583. auf 596 Ellen in die Länge ſich erſtreckte. Das Gewicht hielte damahlen 434. Pfund / und trugen 19. Perſohnen die Wurſt zum Pracht in der Stadt umher. Vide Hennebergers Erklärung der Preusſiſchen Land-Tafeln. pag. 191.

Es wollen zwar einige behaupten / daß dieſe Wurſt-Ceremonien nunmehr nicht alle Jahr gehalten werden / unter welchen auch iſt E. Franciſci Theatr. Hiſt. part. 2. pag. 15. welcher davor hält / daß man einige Jahre vorbey gehen laſſe / ehe man dieſe Ceremonien herfür ſuche / weil es den Fleiſchhauern zu ſehr in den Beutel greiffen möchte / woferne ſie alle Jahr einen ſolchen Umgang hielten / welches dañ auch wohl zu glauben ; Indeſſen geben die Nachrichten / daß Anno 1601. dieſe Ceremonien annoch würcklich ſey vorgegangen ; Dann / nachdem die Schlächters einige Jahre nicht waren umgegangen / ſo wolten ſie es am erſten Tage des 17. Seculi deſto prächtiger machen. Sie beredten ſich demnach unter einander / und brachten 81. geräucherte Schincken zuſammen / hackten dieſelbige klein / und ſtopffeten damit die hierzu bereitete Därme / woraus eine Brat-wurſt erwuchs / die 1000. und 5. Ellen lang war ; Unter erſagtes Schwein-Fleiſch haben ſie gemenget 18. und ein Viertel-Pfund Pfeffer / und anderthalb Scheffel Saltz. Ihr Gewicht erſtreckte ſich auf 885. Pfund.

Als nun die Zeit des Umgangs heran kommen war / rüſteten ſich 103. Fleiſchhauer-Knechte / welche mit weiſſen Scherffen um den Leib / und mit rothen auf der Bruſt gezieret waren; Dieſe trugen die groſſe unerhörte Wunderwurſt allenthalben in der Stadt umher ; Vor ihnen her giengen einige Trompeter; Neben ihnen aber etliche ihrer Cammeraden, welche zuſahen / daß die Wurſt keinen Schaden nehmen möchte.

In dieſer Proceſſion kamen ſie vor

das

das Schloß / und verehreten dem Fürſten ein Stück davon / 130. Ellen lang; Die gantze Stadt war auf den Beinen / und ein jeder ſtunde über dieſe lange Wurſt / zum höchſten verwundert / und nachdem ſie in der gantzen Stadt umhergewandert waren / da verfügten ſie ſich zu der Verſammlung der Becker / welche damahls auch ihren Schmaus hatten / und nachdem ſie von denenſelben einen guten Trunck erhalten / begabten ſie dieſelbige zur Danckbarkeit mit einem anſehnlichen Stück von ihrer langen Wurſt. Vide Weberi 100. Quellen der Unterredungs-Kunſt. part. 2. pag. 270.

Hier muß ich dem Liebhaber ſolcher Würſte / noch eine faſt dergleichen lange Wurſt darſtellen; Nemlich: Als Anno 1613. faſt alle Printzen aus dem Hauſe Oeſterreich / zu Wien vor dem Römiſchen Kayſer Matthias erſchienen / um wegen einer Sache ſich mit einander zu unterreden / da ſtellete Allerhöchſt-ermeldte Kayſerliche Majeſtät denenſelben zu Ehren / ehe ſie wieder von einander giengen / ein herrliches Ritter-Spiel an / worbey unter andern auch die Schlächter zu Wien ihre Perſohn wohl zu ſpielen wuſten; Sie præſentirten eine Bauren-Hochzeit / bey welcher unter andern erſchienen 20. Männer / welche eine Wurſt von 999. Ellen in der Länge trugen. Chron. Wilhelm Baud. lib. 34. Was die Fleiſchhauer in Nürnberg vor eine groſſe Wurſt A. 1658. herumgetragen / ſolches iſt unter der Beſchreibung Nürnberger Speiſen ſchon erwehnet worden.

**Wurtzeln / Radices**, Fr. *des Racines*, werden vielfältig zur Speiſe gebrauchet / und eigentlich in wilde Feld- und gebräuchliche Garten-wurtzeln eingetheilet; Jener bedienen ſich die Einſiedler oder in äuſſerſte Hungers-Noth-gerathene / die / wann ſie ſonſt nichts zu beiſſen oder zu freſſen haben / ihre Zuflucht zu dergleichen wilden Kräutern und Wurtzeln nehmen müſſen. Es iſt auch noch eine 3te Art von Wurtzeln / nemlich die in der Medicin genutzet werden / wovon ein ausführliches Regiſter in unſern neu-eröffneten Kauffmanns-*Magazin*, it. in unſern groſſen Natur-Kunſt- und Handels-*Lexico* zu ſehen iſt.

Die heutiges Tags bey uns gebräuchlichſte Küchen-wurtzeln / Radices Culinariæ, können füglich in 3. Sorten eingetheilet werden: Die erſte begreifft in ſich diejenige / welche man loco alimenti, zur Speiſe nutzet; Als: (1) Mohr-Rüben. (2) Die man brauchet tanquam condimentum, zur Abwürtzung / als Zwiebeln. (3) Die per analogiam, durch eine Gleichheit hieher gehören / als Morcheln. Alle dieſe drey Sorten machen zuſammen 25. an der Zahl / in folgender Ordnung: Paſtinack / Mohr-Rüben / Beis-Rüben / weiſſe Rüben / Stech-Rüben / Zucker-Rüben / Rüben-Kerſ-

ſel/ Rüben-Rapüntzel/ Cichorien, Rettig/ Radies/ Meerrettig/ Haberwurtz/ Scorzonere, Zwiebeln/ Lauch/ Hollauch/ Knoblauch/ Erd-Artſchocken/ Tartuffeln/ Morcheln/ Reitzcker/ Pültze/ Pfifferlinge/ Bocksbart. Von welchen jeden unter ſeiner eigenen Benennung.

## X.

**X**Enia, vide Eß-Waaren.

## Z.

**Z**ähne/ Dentes, Fr. *des Dents*, ſeynd in dem Munde diejenige Werck-Zeuge durch welche die Speiſe zermalmet/ und hernach vermittelſt des Speichels durch den Schlund in dem Magen geſchicket wird; Solche ſeynd 30. an der Zahl/ bey denen Männern/ und 28. bey denen Weibs-Perſohnen/ die erſten und vorderſten vier werden inciſores, oder Tonici **Zerknirſcher** genannt/ weil die Speiſe durch ſolche vornemlich zerbiſſen wird. Die Backen-Zähne heiſt man Molares (**Zermalmer**) weil ſolche die zerbiſſene Speiſe völlig zermalmen; nach den 30ſten Jahr pflegen ſie ſchon anzufangen auszubrechen/ und je älter der Menſch wird je ſtumpffer ſie werden/ bis endlich in dem hohen Alter die Zahnloſigkeit erfolget/ von welcher der Prediger Salomo im 12. Capitel ſaget: **Gedencke an deinen Schöpffer in deiner Jugend/ ehe dann die böſen Tage kommen/ und die Jahre hinzutretten/ da du wirſt ſagen: Sie gefallen mir nicht. Zur Zeit wann die Hüter im Hauſe zittern und ſich krümmen die Starcken/ und müßig ſtehen die Müller** (die Zähne) **daß ihr ſo wenig worden iſt.** Id eſt: Daß die Zähne ausgefallen ſeyn. Daher die Alten gemeiniglich klagen/ daß ſie keine harte Koſt mehr beiſſen/ vielweniger verdauen können. Von denen Zähnen haben unter andern auch die Litthauer das Sprichwort: Diewas dawe dônas, dôſt ir dônas. **GOtt hat gegeben Zähne/ er wird auch Brodt geben.**

**Die Zähne ſchön und weiß zu erhalten:**

Iſt am beſten daß man ſich hüte auf die warme Speiſen gleich kalt zu trincken/ daß man nicht viel Zucker/ ſaur und ſcharffe Dinge eſſe/ nicht offt in die Zähn ſtiere oder ſtochere/ keine harte Sachen aufbeiſſe/ den Mund täglich des Morgens/ und dann auch jedesmahl nach dem Tiſche wohl ausſpühle/ und die Zähne mit guten Zahn-Pulver ſaubre und reinige/ damit nichts von denen Speiſen inn oder zwiſchen ſelbigen beſtecken bleibe/ folglich in eine Fäulung gerahte/ und dadurch die Zähne anſtecke/ oder aber der Schleim daran erharte/ und zu einen Weinſtein werde/ welcher die Zähne zerfriſt/ daß ſie morſch oder mürb werden und abbrechen.

**Ein gutes Zahn-Pulver zu machen:**

So nehmet ſchöne Kieſelſteine/ machet

ſchet ſie im Feur glüend / löſchet ſie in Waſſer oder Wein ab / und dieſes ſo offt und viel bis ſie zu einem Pulver zerfallen. Dieſes Pulvers nehmet 1. Loth / wie auch 1. Loth klein zerſtoſſene Eyer-Schalen / wohlrichende Violen-Wurtz 3. Quintlein / Muſcaten-Nuß und Salmiack jedes 1. Quintlein / miſchet alles klein zerſtoſſen durcheinander / und reibet damit die Zähne fleißig ab. Oder nehmet des zu Pulver geſtoſſenen Pimsſteins ½ Loth / vorbeſagter præparirter Kieſelſteine 1. Loth / weiſſes Fiſchbeins ½ Loth / gebrañtes Hirſchhorn 1. Quintlein / deſtillirtes Roſen-Oehl 6. Tropffen / miſchet alles durcheinander / und verwahret es zum Gebrauch. Oder nehmet gebrannte und geriebene Brodt-Rinde mit Taback oder Roßmarin-Aſche / Pimsſtein / weiſſen Fiſchbein und gebrannten Alaun vermiſchet.

**Gelbe oder ſchwartze Zähne weiß zu machen:**

So nehmet des Phlegmatis von Allaun 1. Quintlein / des Spiritus Salis ½. Quint. Roſen-Tinctur ein halb Loth / miſchet alles durcheinander / und bedupfet die Zähne damit. Item, nehmet des gemeinen Salbeyen-Waſſers 6. Loth / des Saltz und Alaun-Geiſtes jedes 1 Quintlein / oder nehmet Pinſenſtein / gebrannt Hirſchhorn und weiſſes Fiſchbein jedes ½ Loth / Weinſtein-Saltz 1. Quintlein / Alaun ½. Quintlein / alles klein geſtoſſen und zu Pulver gemachet / und die Zähne damit gerieben / man muß aber jedes mahl zuvor / und auch hernach den Mund mit halb Waſſer und halb Wein wohl ausſpühlen / damit nichts von den Zahn-Pulver an den Zähnen behangen bleibe / welches ſie zerfreſſen konte / und alſo mehr Schaden als Nutzen brächte.

**Ausgehohlte Zähne zu füllen:**

So geſchiehet ſolches entweder mit geſchlagenen Silber- oder aber beſſer mit guten Gold-Blätlein / weil das Siber durch die Schärffe der Speiſen leichtlich anlaufft / blau und grünlicht wird / und ſo dann nach Art des Vitriols die Zähne ſelbſt angreifft und zerfriſt; Andere laſſen Maſtix-Körner mit ein wenig Terpentin zerſchleichen / und füllen den Zahn damit aus / welches das beſte Mittel unter allen iſt / weil man auf ſolchen Zähnen alsdann wieder eſſen kan.

Das Wackeln der Zähne und das Bluten des Zahn-Fleiſches ſind lauter Würckungen des Scharbocks; ſolchen zu vertreiben / nehmet Armeniſchen Bolus ½. Loth / gebrannten Alaun und Salpeter / jedes ½. Quintlein / zerſtöſſet es ſo viel möglich in Löffel-Kraut / Erdbeer und Wegreich-Waſſer / thut ein wenig Kugel-Lack darunter / ſchüttelt es wohl durcheinander / laſſet es durch ein Löſch-Papier lauffen / und waſchet mit dieſer Tinctur die Zähne und das Zahn-Fleiſch Item, verſchet zu Pulver geſtoſſene Salbey-Blätter und Agley-Blumen / wohlrie-

richende Violen-Wurtz / rothe Myrrhen und Alaun / jedes 1. Quintlein / mit ſo viel Roſen-Honig als zu einen Lattwerglein genug iſt / und beſtreichet damit das Zahn-Fleiſch zum öffters. Item, nehmet Muſcaten-Nuß und rothe Myrrhen / Löffel-Kraut-Saamen und Alaun / jedes ½. Loth / miſchet es alles gröblich zerſtoſſen untereinander und bedienet euch deſſen ſtatt eines gemeinen Zahn-Pulvers. In des Herrn Harsdörffers groſſen Schau-Platz / Luſt-und Lehrreicher Gedichte wird eines Müllers Sohns in Schleſien gedacht/welcher einen von Natur gewachſenen güldenen Zahn ſoll gehabt haben; hierüber ſetzte er zum Beſchluß ſelbiger Erzehlung folgendes Rätzel:

Wer mag doch der Müller ſeyn
Der mahlt mit den güldnen Stein/
Was man ſonſt trägt in der Taſchen
Pfleget er in ſeinen Mund/
Mit dem Bier und Wein zu waſchen
Als den Schatz nechſt bey den Schlund
Leichter ſoll man Marmel braten
Als des Rätzels Schluß errahten.

Von denen Zähnen nehmē wir auch noch folgende Moralia, daß ſie nemlich wie ein Zaun oder Maur um die Zunge herum ſeyn / damit ſolche nicht beym Tiſch extravagiren und mehr reden möge / als ſie hernach verantworten kan / ſonderlich wann der Wein in dem Mann kommt / und aller reſpectus Perſonarum an die Seite geſetzet wird / da es dann gemeiniglich heiſt: Trunckner Mund/Spricht aus Hertzens Grund.

Ubel in Compagnie, und ſonderlich über Tiſch von Abweſenden reden/ heiſt Hunds-Zähne haben; Daher als jener wider einen andern der neben ihn ſaß eine nachtheilige Rede ſchieſſen lieſſe/ ſchlug ihn ſolcher aufs Maul/ daß ihm ein Paar Zähne im Mund fielen. Wie nun der Geſchlagene fragte/ warum er ihn ſchlüge? antwortete der andere: Weil du mich gebiſſen haſt.

**Zander**/iſt ein länglichter und mit rauhen oder ſcharffen Schuppen bedeckter Fiſch/ aus einem Hecht und aus einem Barſch gleichſam zuſammen geſetzet / ſintemohl ſein Kopff iſt ſchmal nach Art der Hechte/ der übrige Leib aber gleichet einen Barſche; alſo daß Conr. Geſnerus ihn nicht unbillig Luciopercam einen Hecht-Barſch geneñet. Suenckfeld leget ihm den Nahmē Aſelli Fluviatilis, Strom-Schelfiſch oder Strom-Dorſch zu/ weil man ihn vor einen rechten Dorſch demjenigen / der nicht gute Käntniß von Meer-Fiſchen hat/ wohl aufſtellen kan. Es berichten alte Leute/daß dieſer Fiſch in der Oder vor 30. oder 40. Jahrē gar nicht/ oder doch ſehr wenig bekand geweſen/wie dañ Colerus des Zanders in ſeiner Oeconomia noch nicht gedencket; Nach gerade aber hat er ſich in der Oder und Spree alſo vermehret / daß er einer der gemeinſten Fiſche worden. Ja weil er ein ſehr freßi-

freßiger Geſell / ſo würde man ſeiner in einigen Land-Seen gern entrahten. Er wird zuweilen einer Ellen lang / iſt auf dem Leibe mit ſchwartzen Flecken eingeſprenget / und hat grau-blaue Floß-Federn. Im April leichet er / darnach wird er wieder fett / und iſt faſt das gantze Jahr gut; Sein Fleiſch iſt weis / wohlgeſchmackt / und giebet gute Nahrung / wie wol die groſſen etwas hartdaulich / ſo ſpühret man doch an den kleinen dergleichen nicht / ſonderlich aber ſind die Schwäntze derſelben untadlich. Man richtet ſie zu wie die Hechte / und wie die Barſche.

**Zauber-Tranck** / vide **Tranck.**

**Zeichen** / iſt das univerſal Wort welches wir in unſern **Küchen-** und **Keller-** *Dictionario* allen denenjenigen Schilden / Kräntzen und Tafeln geben können / auf / und durch welche der Verkauff dieſes oder jenen Geträncks und Victualien, oder auch ein Gaſt-Hoff und Herberge angedeutet u. nachgewieſẽ wird; alſo haben die Schencken in denen meiſten Städten einen aus Epheu oder Tannen Laub gewundenen Crantz / den ſie aushängen / welcher manchmahl zierlich mit goldenen Lahn durchflochten / auch wol aus Bildhauer Arbeit / allerhand Wein-Trauben mit Reben-Laub vorſtellet. Andere haben den Sauff-Gott / Bacchum, auf einen Wein-Faß ſitzend / und einen verguldten Römer / oder Wein-Glas in der Hand haltend / ausſtehen; Noch andere contentiren ſich eine Tafel auszuhangen / auf welchen die vielerley Arten Wein / die ſie zu verkauffen haben / und was von jeden der Preiß ſey / verzeichnet ſtehet; Noch andere bemahlen ihr Unter-Haus mit Wein-Reben-Laub / und darzwiſchen gemahlten Trauben / auch wol ein und andern Satyriſchen Figuren.

**Zeiſig** / Spinus oder Spinnus, Item Ligurinus, Fr. *Senin*; Ein bekannter und faſt denen Canarien-Vögeln gleichender Vogel / wird auf gemeinen Tafeln offt verſpeiſet / die Vornehmen aber halten ſich an die gute fette Lerchen und Kramts Vögel.

*Zerrer*, vide **Kramts-Vogel.**

**Zerte** / ein alſo genannter Fiſch / iſt faſt geſtalt wie eine Jäſe / jedoch etwas ſchmäler und länglichter; ihr Fleiſch iſt ſehr fett / gut und ſonderbahr vom Geſchmack / zum braten ſind ſie vortreflich / daß man ſie faſt anders nicht zurichtet; wie man ſie dann auch an denen Oertern wo ſie häuffig gefangen werden / brätet / und hierauf mit Eßig übergoſſen / in Fäſſer einſchläget und ſo verſendet / da mans dann als ein bereitetes Eſſen allezeit im Hauſe haben kan; Jedoch ſeynd ſie vor krancke Leute nicht / und müſſen auch die Geſunde wegen ihrer groſſen Fettigkeit nur ſparſam davon eſſen.

*Zibeben* vide **Roſinen.**

**Ziegen** / Capræ, Uber deren Fleiſch finden ſich unterſchiedliche Meynungen / indem einige daſſelbe unter die

ungeſunden Speiſen rechnen wollen/ angeſehen die Ziegen immer das Fieber hätten/ und alſo die jungen Ziegen-Böcklein von ihnen nichts gutes ſaugen kunten. Hingegen leſen wir in dem alten Teſtament/ daß die heilige Väter junge Ziegen-Böcklein öffters zu ihrer Speiſe gebrauchet; und Platina de rat. vict. will/ daß ſie unter denen zahmen Thieren das geſundeſte Fleiſch haben. Julius Alexandrinus giebet hierinn den Ausſchlag und ſaget/ daß ſie zwar trucken Fleiſch hätten/ es würde aber ſolche Truckenheit der erwachſenen Ziegen durch die zarte Jugend/ ſonderlich der noch Saugenden alſo gemildert/ daß ſelbige vor temperirt paſſiren können; Deme ſey aber wie ihm wolle/ ſo behält doch das Lam-Fleiſch den Vorzug/und iſt das Ziegen-Fleiſch hitzig/ trucken und bösſafftig mit einer Acrimonia oder Schärffe.

Der **Ziegen-Bock**/ Hircus, hat das geilſte und heßlichſte Fleiſch unter allen. Caper, **Geiß** oder **Heylbock** heiſſet er/ wann er caſtriret oder verſchnitten worden/ wodurch ihm zwar der Geſtanck guten Theils vergehet/ er auch an Fett zunimmt/ es bleibet aber doch allezeit etwas übrig welches delicaten Leuten mißfällt.

Die **junge Ziegen** richtet man auf allerhand Art zu/ wie bey denen Lämmern gewieſen worden/ wiewol das Ziegen-Fleiſch an Güte mit dem Lam-Fleiſch nicht zu vergleichen iſt/ weil es niemahls viel Fett ſetzet/ und allezeit einen geilen Geſchmack behält; dahero auch die Fleiſcher und Gahr-Köche gemeiniglich ein wenig von dem Fell an den Lämmer Schwäntzen laſſen/damit man ſelbige von denen Ziegen unterſcheiden könne.

Die **alte Ziegen** richtet man eben zu wie die Schaafe/ ihr Geſchmack aber iſt nicht angenehm.

*Ziemer* vide **Kramts-Vogel.**

*Zieper* vid. *Ibid.*

*Zimer* vide **Hirſch.**

**Zimmet/Caneel/Cinamomum**, Fr. *de la Canelle*, wächſet in denen Wäldern der berühmten Inſul Ceylon auf einen Baum/ ſo groß als ein Oel-Baum/ von welchen/ ſonderlich die Rinde genutzet wird. Dieſe iſt doppelt/ und werden beyde zugleich abgezogen/die inwendige aber/als die beſte/ alſofort von der auswendigen groben geſaubert/ in längliche Stücke zerſchnitten/ und an der Sonne getrucknet/ ſo lauffen ſie ſelbſt in Röhren zuſammen/und erlangen von der Sonnen ihre ſchöne helle Zimmet-Farbe; woferne man aber nicht recht mit ſolchen Röhren umgehet/ ſo werden ſie blaß oder Aſch-Farbe/ durch gar zu groſſe Hitze aber ſchwärtzlich. Ihr Geruch iſt ſehr lieblich/ der Geſchmack ſcharff und beiſſend/ aber nicht ſofort bey der Abſchälung/ſondern nach gerad bey der Abtrucknung. Wann ein Zimmet-Baum 6. oder 7. gerade Aeſte hat/ ſo werden ſie abgehauen und zur

Schälung gebraucht/ ſo treiben die Bäume eben wie bey uns die Weyden wieder neue Aeſte/ die man das folgende Jahr wieder abhauen und ſchälen kan. Das Temperament des Zimmets iſt hitzig und trucken im dritten Grad/ aber dabey ſo dünn und ſubtil daß er in Durchdringen und Zertheilen unter allen Gewürtzen ſeines Gleichen nicht hat/ er wendet die Ohnmachten ab/ vertheilet die Winde/ und hat andere nützliche Würckungen mehr. In der Küche wird er entweder klein zerſtoſſen/oder nur gröblich gebrochen/gebrauchet/ auch wol gantz mit Zucker überzogen oder candiſiret/inſonderheit behält das daraus deſtillirte Waſſer vor andern Waſſern den Vorzug.

**Zucker** / Saccharum, Fr. *du Sucre*, iſt der ſüſſe Safft gewiſſer Zucker-Röhren/ welche in Weſt-Indien wachſen / und Calami Sacchariferi von denen Materialiſten genennet werden. Die Auspreſſung dieſes Saffts geſchiehet auf beſondern hierzu erbauten Mühlen/ ſo aus dreyen höltzernen/ und auswendig mit eyſernen Blechen umgebenen Rollen oder Waltzen beſtehen/ davon die mittelſte noch ſo lang/ als die andere iſt/ wordurch oben zwey lange Bäume durchpaſſiren/ welche von zweyen Ochſen gezogen/das gantze Werck treiben. Indem nun die Zucker-Röhre alſo geſtoſſen und zerknirſchet werden/ rinnet der Safft in einen groſſen Keſſel/darunter ein gelind Feur gemachet / damit er ungeſotten abgeſchäumet werde; Hernach thut man ihn wieder in einen etwas kleinern Keſſel/in welchem er mit Beyhülffe eines weit gröſſeren Feuers gantz hefftig ſieden muß/ auf daß er deſto beſſer geläutert werden könne. Wann dieſes auch verrichtet/ ſo ſchüttet man etliche groſſe Löffel voll einer gewiſſen Laugen/welche aus Diſteln gemachet/ oder auch wie andere meynen/ aus Kalch-Waſſer/ worinnen Eyer-Weiß zerſchlagen/ darein/ und thut noch über das etliche Tropffen Oehl darzu/ welche die Gewalt des Suds oder Wallens auslöſchen/ und des Saffts Auslauff verhindert. Siehet man alsdann/ daß er anfänget dick zu werden / ſo läſſet man ihn durch ein Tuch rinnen/ und theilet ihn noch in kleinere Keſſel aus/ welche gemeiniglich von Metall ſind/in denen man ihn wieder ſieden läſt / und ohn aufhörlich umrühret/ bis ſo lange er gantz und gar ausgekochet iſt/ welches daraus abgenommen wird/ wann er/ indem man ihn in die Höhe ziehet/ im herniederfallen feſt an einander hangen bleibet. Nach dieſem wird er wieder in friſche Keſſels gethan/in welchem man ihn erkühlen läſſet; Jedoch alſo/ daß er noch allezeit ſo lange umgerühret werde/ bis man gantz eigentlich in ſeinem Syrup Körnlein wie Sand findet/ welche ein unfehlbahres Kennzeichen des völlig zubereiteten Zuckers ſeyn. Wann nun der Zucker in ſo weit zur Perfection gekommen / ſo ſchüttet man ihn /dieweil er noch warm

iſt/

iſt / in gewiſſe Formen / welche unten ein zugeſtopfftes Loch haben / wann er darinnen erhärtet / (welches gemeiniglich in 24. Stunden zu geſchehen pfleget) tragen ihn die Schwartzen mit den Formen in ihre Hütten und Wohnungen / und nachdem ſie das untere Loch eröffnet / und den Zucker zuvor durchſtochen haben / ſo ſetzen ſie die Formen über kleine Töpfe / damit der Syrup herunter lauffe / und darinnen aufgefangen werde. Dieſer Syrup wird in Tonnen heraus in Europam gebracht / und weil er ſtetig weich / wie ein dünner Honig bleibet / ſo wird er von den Materialiſten / Mel Saccharinum, Teutſcher Zucker-Honig / Fr. aber *Doucette* oder *Mellage* genennet / und in Amſterdam / Hamburg / und dergleichen Handels-Städten gar wohlfeil verkaufft / weil er noch beſſer Kauffes als der Honig iſt / ſo wäre er in vielen Dingen / an deſſen ſtatt nützlich zu gebrauchen / wann nicht ſonſten viel Betrugs damit unterlieffe. Unterdeſſen brauchen ihn die Hausleute in der Küchen / wie imgleichen die Leb-Kuchen-Becker / mit guten Vortheil. Ja es ſollen auch einige Materialiſten und Apothecker andere medicinaliſche Syrups und Electuaria damit anmachen / welches doch ein ſchändlicher Betrug iſt / ſo durchaus nicht zu dulden iſt. Man feuchtet anderswo den Toback auch damit an / und ſoll man auch einen Brandwein daraus brennen können. Wann nun der Syrup aller abgefloſſen / ſo hauen ſie die Zucker-Hüte in groſſe Stücker / und wird dieſer Zucker alsdann grauer Maſcovade, Fr. *Maſcovade griſe ou Sucre des isles non atteré* genennet / und iſt gleichſahm das Fundament und diejenige Materia, aus welcher alle andere Sorten des Zuckers gemachet werden. Er muß weißgrau / trocken / nicht fett und ſchmierricht ſeyn; Auch ſo viel möglich / nicht nach dem Brand und Feuer ſchmecken / ſoll er anders gut ſeyn. Er wird aber rohe nicht viel gebrauchet / ob er wohl zu dem Syrupiſiren und rothen Confituren nicht untauglich iſt. Aus dieſem Maſcovade wird nachmahls der ſo genannte Caſſonade-Zucker / ſonſten auch Caſtonada-und Caſſaun-Zucker genannt / zubereitet / welches Wort einige daher deriviren / weilen dieſer Zucker gemeiniglich in Käſten überbracht wird / welches doch nicht allemahl geſchiehet / indem faſt eben ſo viel in kleinen Tonnen ankommet / wie Pomet in ſeiner Hiſtoire des Drogues Lib. 2. pag. 96. bezeuget. Andere heiſſen ihn Farin-Zucker / weilen er nicht an Hüten / ſondern groſſen und kleinen Stückern kommet. Die Frantzoſen nennen ihn auch *Sucre des isles atteré*, zum Unterſcheid des vorigen. Seine Zubereitung beſtehet darinn / daß ſie den Maſcovade-Zucker abermahl zerlaſſen / wohl läutern / durch ein Tuch ſeyhen / und wann er wieder zum Flug gekocht / in die Formen gieſſen / auch wie mit dem vorigen wieder verfahren.

Wann

Wann alsdann der Syrup abgefloſſen / ſo thun ſie eines Zolls dick weiſſe Erde oder mit Waſſer angefeuchtete Kreyde darauf/ damit das Waſſer ſich durch den Zucker ziehe/ und was noch Unſauberes darinnen iſt / mit ſich nehme. So bald nun alles ab- und durchgefloſſen/ thut man den Zucker aus den Formen/ und theilet ihn in drey Theile/ welche von den Americanern alſo ſortiret werden / daß ſie den unterſten Theil allein / den mittelſten auch allein/ und das oberſte auch apart legen / welcher letztere der ſchlechteſte iſt. Wann auch dieſes geſchehen / ſo breiten ſie alles auf groſſe Tücher/laſſen es vollends an der Lufft austrocknen / und ſchlagen es nachmahlen in Kaſten und Tonnen/ worinnen ſie zu uns gebracht werden. Der allerbeſte Caſſanade-Zucker komt aus Braſilien, welcher ſchön weiß/trocken / eines guten Geſchmacks iſt / und gleich nach Violen riechen muß / dergleichen der unterſte Theil zu ſeyn pfleget. Er wird von den Conditirern und Confiturirern ſehr gebrauchet/ weilen er ſich nicht ſo bald candiſirt. und die Confituren ſchön weiß davon werden / auch ſich beſſer halten laſſen. Zu wiſſen aber iſt / daß auch ein gut Theil von dem Maſcowade clarificiret / und zu Hüte gegoſſen / in blau Papier herausgebracht werde / welchen die Frantzoſen *Sucre de Sept livres*, oder den ſieben Pfund Zucker nennen; Wiewohl ihm ſolcher Nahme nicht ſo gar wohl zukommet / indem dieſe Hüte gemeiniglich 12. Pfund wägen / wie Monſr. Pomet ſelbſten bekennet. Gleichwie die Holländer dergleichen groſſe Hüte an ſtatt des Papiers in Palmen-Blättern verſchicken / welche auch *Sucre de Palme*, oder Palm-Zucker genennet werden. Unterdeſſen werden auch von dieſen verſchiedene Sorten gefunden / nachdem ſie recht weiß oder auch Flecken oben haben. Iſt eine Waar für die gemeine Leute/ dann er nicht ſo koſtbar / und doch viel ſüſſer macht / als der koſtbahre/ indem faſt jedermann bekannt/ daß/ je mehr der Zucker rafiniret werde/ je mehr er an Süſſigkeit verliere. Aus dieſen obgeſetzten Zuckern werden nachmahlen durch wiederholtes Rafiniren die kleinere Zucker-Hüte verfertiget / und in 2. 3. 4. bis 5. pfündige ſortiret. Je kleiner die Hüte ſeynd / je beſſer der Zucker iſt/ und wird der allerfeineſte von den Frantzoſen *Sucre Royal* genennet / nach welchem der *Demy Royal*, welches bey uns die beſten Canarien-Zucker ſeynd. Die andern aber werden bey uns Refinat genennet/ und haben wieder verſchiedene Sorten. Es wird nunmehr in Holland/Hamburg und dergleichen Orten auch viel Zucker refiniret / und findet ſich der Hamburger viel härter/ als der Amſterdamer / ſo iſt er auch viel weiſſer als der Italiäniſcher / weswegen er auch mehr æſtimiret wird/ dann je härter und weiſſer der Zucker iſt / je

beſſer er iſt; Abſonderlich wann er zugleich dicht iſt und glängzet/ und gleichſahm wie ein Glas klinget/ ſo man mit den Fingern daran ſchläget. Sonſten pfleget man den Zucker auch nach den Ort/ woher er kommet/ zu unterſcheiden; Nach welchen 1. Saccharum Maderienſe oder der Madery-Zucker den Vorzug hat/ und alſo von der Inſel Madera, woraus er kommet/ genennet wird. Dieſer iſt der beſte und feineſte Zucker/ welcher noch über dem Canarien-Zucker iſt/ aber langſahm an uns kommet. Dieſem kommt 2. Saccharum Canarienſe oder der Canarien Zucker ſehr nahe/ deſſen doch die Specerey-Händler auch verſchiedene Sorten haben; Er wird von den Canarien-Inſeln ſo genennet. Ob wohl nicht zu zweiffeln/ daß ſie auch andern Zucker alſo zubereiten können; Alſo hat man auch 3. Saccharum Melitenſe, oder den Melis-Zucker/ ſo aus der Inſel Maltha kommen ſoll/ welcher öffters an der Härte dem Canarien-Zucker übertrifft; Ob er wohl grauer und nicht ſo weiß iſt/ und derowegen auch von Tabernæmontano im 1. Buch der Kräuter pag. 600. dieſem gleich nachgeſetzet/ und dem Refinat vorgezogen wird. Dieſer wird gemeiniglich in Eſſen und Speiſen gebrauchet/ und iſt auch ein guter Melis in den Apothecken nicht zu verwerffen/ dann man auch verſchiedene Sorten davon findet. Was 4. Saccharum Thomæum, oder den Thomas-Zucker anlanget/ ſo zweiffelt man auch/ ob derſelbe alle aus der Inſul Thomæ gebracht werde; wie insgemein dafür gehalten wird/ indem Pomet. pag. 97. meldet/ daß dieſer Zucker aus dem Syrup der groſſen Zucker-Hüte gemachet werde/ und alſo eine Art der Caſſonade ſey. Er iſt gemeiniglich roth/ und wird auch deswegen Saccharum rubrum, oder der rothe Zucker genennet. Der beſte iſt/ welcher fein trocken/ und nicht nach Brandt ſchmecket; Er wird nur äuſſerlich in den Clyſtieren gebrauchet/ daß aber einige Apothecker denſelben auch zu den Medicinaliſchen Syrupen gebrauchen/ und vermeynen/ es ſey diejenige Materie, woraus all der Zucker gemacht und gebracht werde/ iſt ein ſehr grober Irrthum. Alle dieſe Zucker haben innerlich genutzet eine beſänfftigende Krafft/ die böſe und ſcharffe Feuchtigkeiten/ ſo die Gurgel und die Lungen anfeinden u. wund machen/ zu beſänfftigen/ und kommen derowegen in allen Bruſt-Kranckheiten hauptſächlich zut/ wie wol auch in andern Magen- und Gedärm-Verwundungen/ in dem Nieren- und Blaſenſtein/ und dergleichen der Zucker und was davon gemachet wird/ auch gut thut; Weil aber doch in dem Zucker eine ſcharffe Säure ſtecket/ welche ſo gar die Zähne ſchwartz friſſet/ ſo muß man auch das Zucker-Werck nicht ſo ſehr brauchen. Vide Etmuller

ler in Comm. Schræd. Aeuſſerlich heilet der Zucker alle Wunden und Löcher / und iſt zu denen Augen / rinnenden Ohren und dergleichen ein gutes Mittel. Dieweil aber aller Hut-Zucker ſehr ſchleimet / ſo hat man demſelben noch zu gröſſerer Reinigkeit bringen / und den candirten Zucker oder Saccharum Candum daraus machen wollen / deſſen man zweyerley / nemlich / den weiſſen und braunen in denen Material-Kammern und Apotecken findet. Der weiſſe oder Saccharum Candum Album wird von dem beſten Maderi oder Canarien-Zucker gemachet / welcher geſchwind mit Waſſer über dem Feuer zerlaſſen und ſyrupiſiret / alsdann in ein mit vielen Zwerch-Höltzlein belegte Gefäß geſchüttet / und 15. bis 20. Tage in eine warme Stube wohl zugedecket geſetzet wird / in welcher Zeit der Zucker ſich anhänget / und ſchön candiret. Der übrige Safft wird ferner gekochet / und wie zuvor übergeſchüttet / wie ſolches Tabernæmontanus lib. 1. pag. 604. ſchön beſchrieben / und kan man in unſerem teutſchen Landen / wo ſchönes Waſſer iſt / dieſen Zucker viel klahrer machen / als anderswo / deswegen auch der Holländiſche immer theurer iſt als der Frantzöſiſche / wie Pomet ſelbſten geſtehet / dann ſeine Güte darinn beſtehet / daß er ſchön weiß und durchſcheinend ſey. Von dem letzten / welcher zu offt und zu viel gekochet wird / entſtehet der rothe Canel-Zucker oder Saccharum Candum Rubrum, welcher doch auf eben ſolche Manier auch aus dem rothen Zucker oder Saccharo Thomæ gemachet wird; dienen beyde zu obigen Kranckheiten. Weilen unterdeſſen der Canel-Zucker vor die kleinen Kinder gar zu hart iſt / ſo machet man vor dieſelbige einen ſehr gelinden Zucker / welcher Penid-Zucker / oder Saccharum Penidium genennet wird; Solcher läſſet ſich von gemeinen Hut-Zucker / oder auch gar Caſſaun-Zucker machen / welcher mit Brunnen-Waſſer über dem Feuer durch Eyer-weiß clarificiret / und ſo lange bis er zerbrüchlich / und nicht an die Zähne hangen bleibet / gekochet / nachgehends auf einem mit Mandel-Oel angemachten Marmor zu einen Teig gewältzet / an einem Hacken geworffen / und mit Stärck-Mehl zu langen Seylern gewunden wird / wie es Tabernæmontanus an obermelten Ort auch ſchön beſchreibet; er wird den Kindern / ſo ſie klein / wann ſie Huſten und Keichen haben / gegeben. Der Gerſten-Zucker wird nicht viel anders gemacht. Sonſten machen die Zucker-Becker noch allerhand Confect aus dem Zucker / welcher entweder glatt oder krauß iſt / werden beyde in Conficir-Keſſel / der über einen Wind-Ofen hänget / alſo gemacht. Man thut Fenchel / Anis / Cubeben, Mandeln / zerſchnittene Citronen-Schalen / Nägelein ꝛc. in

den Keſſel/ſchüttet ſyrupiſirten Zucker darůber / ſtoſſet den Keſſel hin und her/ bis ſich der Zucker angehencket hat / ſolches wird offt wiederholet / nachdem man es dick oder dünn ůberzogen haben will / bisweilen thut man etwas Stårck-Mehl darzu / und wann der Confect krauß werden ſoll muß der Syrup gantz hoch eingeſchüttet werden / daß es pletſchet / und kleine Blaſen giebet. Nachdem nun der Confect dick oder dünn ůberzogen iſt / viel oder wenig Mehl hat / entſtehen viele Sorten darauf / welche die Zucker-Becker mit allerhand Nahmen bezeichnen / wie in des Pomets Material-Cammer / pag. 100. zu ſehen. Die Zimmet-Mandeln werden in einer Schachtel in Zimmet gewältzet / wann ſie noch nicht trocken worden. Das auffgeblaſene Zucker-Werck wird mit ſchönen weiſſen Tragant angemachet / und in der Paſteten- oder Torten-Pfannen aufgezogen / wie die rothe Saurach-Küchlein / Manus Chriſti / Roſen-Zucker ꝛc. gemachet werden / findet ſich in allen Diſpenſatoriis. Die Portugiſiſchen Biſen-Stengel / Biſem-Kugeln werden mit Ambra und Bieſem angemachet / und entweder in Confitur-Keſſel oder mit Tragant formiret / welches alles bey denen Zucker-Beckern deutlicher kan geſehen werden.

## Zucker-Brodt zu machen:

So nimm 15. gantze Eyer / und von 30. das Gelbe / klopfe es eine halbe Viertel Stunde / und gieß es durch ein Sieb; Thue dazu 3. Pfund des feineſten Zuckers / der wohl geſtoſſen und durchgeſiebet iſt / rühre es wieder um eine halbe Stunde / thue noch 4. Pfund des beſten Mehls dazu / und rühre es noch eine Viertel Stunde / ſo iſt es recht. Alsdenn mache viereckigte Fåchergen von Papier / gieß den Teig darein / und backe ihn in einer Pfanne mit Unten- und Oben-Feuer / doch oben mehr als unten.

## Zu einem Frantzöſiſchen Zucker-Brod:

Nimm 10. Eyer / 5. Loth Mehl / und eben ſo viel Zucker; (hier iſt zu mercken / daß man bey allen Zucker-Brodten und dergleichen das beſte Mehl und den beſten Zucker nehmen muß) Das Mehl aber muß zuvor wohl gedürret / und der Zucker durchgeſiebet ſeyn / durch ein håren Sieb. Zerſchlage den Zucker und die Eyer wohl mit einander / ohngefehr eine halbe Stunde; Alsdenn ſetze das Geſchlagene auf heiſſe Aſche / daß es allgemach ein wenig warm wird: Schlage es aber ſtets / und wenn es dicke wird / ſo ſchlage das Mehl darein / thue es in Formen / oder lege es auf Papier / und backe es / wie erſt geſagt.

## Zucker-Brodt auf der Juden Art.

Nimm 18. Eyer / ſchlage ſie ſo lange mit anderthalb Pfund Zucker / bis ſie gantz zu Schaum werden; Alsdann rühre

rühre 3. Pfund des beſten Mehls dazu/ und backe es fein gemach in einer Pfanne mit Unten- und Oben-Feuer. Wenn du mit einem Meſſer darein ſchneideſt/und es klebet nicht mehr an/ſo iſt es gahr; wenn es kalt worden/ kanſt du es ſchneiden / wie du wilt / und bey einem Ofen trucknen.

Ein gemein Zucker-Brod:

Nimm 12. Loth des beſten geſtoſſenen Zuckers/ ein halb Pfund des ſchönſten Weitzen-Mehls und 5. gantze Eyer/thue es mit etwas Roſen-Waſſer in einen Keſſel / und ſtoß es mit einer höltzernen Keule brav durch; Alsdenn gib es in eine zuvor wohl mit Butter geſchmierte Form / ſo vierkantig länglich von Blech/ 2. Finger tief: Laß es eine Nacht ſtehen/ denn backe es. Solten etwan Blaſen darauf ſeyn / ſo ſtich ſie mit einer Gabel durch/ ehe ſie in dem Ofen kommen; Wenn es gahr / ſo thue es aus der Form / und ſetze es in den Keller/daß es geſchmeidig wird / ſo kanſt du es ſchneiden / und beym Ofen trucknen.

Von Plätzgen und langen Zucker-Brodt / welches auch Spaniſch oder Jeſuiter-Brodt und Zucker-Strützel genannt wird:

Nimm 7. friſche Eyer/ zerklopffe ſie wohl / und thue darzu 3. Viertheil des beſten durchgeſiebten Zuckers / rühre ihn aber fein einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es ohngefehr drey Viertel Stunde gerühret wird; Rühre ferner 3 Viertheil des beſten Mehls/ auch einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es einen glatten Teig giebet; Hiervon kanſt du Plätzgen oder das lange Brodt machen. Die Plätzgen werden Löffel-weiſe auf Papier geleget / und geſchwind abgebacken. Die Strötzel aber in länglicht blechern Formen gegoſſen / und ſo gebacken. Man kan auch Citronen einmiſchen nach Belieben.

Zucker-Schnitten zu machen:

So nimm 3. Eyer / zerklopffe ſie wohl / thue ein halb Pfund gegoſſenen Zucker hinein / und rühre es wiederum eine halbe Stunde ohne Aufhören; Alsdann thue noch ein halb Pfund Mehl darzu / dann nimm ein Blech/ welches rings herum einen Rand hat/ beſchmiere es mit Butter / gieſſe den Teig 2. Finger hoch hinein / ſetze es/ wann das Brodt aus dem Ofen iſt/ hinein. Wenn es gebacken / ſo laß es erkühlen; Nimm ein ſcharff Meſſer/ und ſchneide Schnitgen daraus / lege ſie auf ein Blech / ſetze ſie ins Oefelein/ und röſte ſie ab. Wilt du beſtreuete Schnitgen haben / ſo nimm geläuterten Zucker / laß ihn ſo lange ſieden / bis er Faden ziehet; Alsdenn hebe ihn vom Feuer / tuncke die Schnitgen hinein/ und beſtreue ſie mit feinen Candis-Zucker. Du kanſt ſie auch mit allerley Gewürtz beſtreuen.

Zucker-Wurtzel oder Cher-

vis, ſiſarum Germanorum, zu Teutſch **Gierlein** oder **Zucker-Rüben** ſind dem Mund angenehm/ dem Magen nützlich/ und befördern den Urin/ ſie ſeynd ſo zart daß ſie ihre Haut/ ſo bald ſie ins warme Waſſer kommet/ alſobald fahren läſſet; wann dieſes geſchehen beſtreuet man ſie mit Mehl und benetzet ſie im Teig wie die Spaniſchen Zucker-Wurtzeln/ ihre rechte Suppe iſt der Orange-Safft/ wann ſie nun gekocht und geſchelet/ könnet ihr ſie mit Butter oder einer teutſchẽ Suppe auch wohl im Salat mit Oel und Spaniſchen Kerfel/ wann er erſt beginnet auszuſchlagen/ genieſſen. Der Kayſer Tiberius ſoll dieſe Wurtzeln ſo ſehr geliebet haben/ daß er deren jährlich eine groſſe Quantität aus Teutſchland/ und ſonderlich von dem am Rhein gelegenen Schloß Galduba bringen laſſen.

**Zungen**/ Linguæ, Fr. *des Langues*. **Der vierfüßigen Thiere** haben eine ſonderbahre/ und von andern Fleiſch unterſchiedene Subſtantz/ welche feucht/ ſchlüpfferig und ſchwammig iſt/ daher die Nahrung/ welche davon kommt/ nicht ſo feſt und daurhafftig als des Fleiſches ſeyn kan/ jedoch ſind die Zungen nicht alle gleich/ ſondern die von **Kälbern**/ **Hammeln** und **Ochſen** haben einen ſehr angenehmen Geſchmack/ ſind leicht däulich/ und geben ſo gute Nahrung daß man ſie auch denen wieder Geneſenden vergönnen kan. Die von **Schweinen**/ **Hirſchen** und übrigen eßbaren Thieren ſind geringer/ und iſt dabey zu mercken/ daß durchgehends an allen Zungen die Wurtzel zärter als die Spitze ſey. Von denen **Ochſen-Zungen** und deren Zubereitung vide unter dem Worte **Ochſen**.

**Von Fiſch-Zungen** ſeynd beliebt die **Karpen**/ und vor dieſen die **Delphinen-Zungen**/ ſo ſeynd auch die Zungen der **Bley-Fiſche**/ **Barmen** und **Braſſen** nicht zu verachten.

Die **Rinds-Zungen** kommen entweder grün oder friſch/ das iſt/ wie ſie erſt aus den geſchlachteten Thiere genommen worden/ oder geräuchert zu kauffe/ und giebet ſonderlich an geräucherten Zungen/ Moßcau/ Lieff- und Churland/ Pohlen und Ungarn viel aus/ die alle insgeſamt in Teutſchland ſehr beliebet werden/ und zu jederzeit ein angenehmes Eſſen ſeyn. Von ihrer Zubereitung ſiehe ein mehrers unter dem Worte **Ochſen-Zungen**.

Als Æſopus dort ſeinem Herrn das beſte und ſchlechtſte Gericht/ ſo in der Welt zu finden wäre/ zurichten ſolte/ brachte er ihm lauter Zungen zu Tiſche/ ſagende/ daß hieran das beſte und ſchlechteſte in der Welt/ oder wie es der weiſe Mann ausdrücket/ Leben und Tod in der Zungen Gewalt beſtünde/ daher er auch ermahnet/ daß derjenige

nige der mit einem groſſen Herrn zu Tiſche ſitzet / ein Meſſer an ſeine Kehle ſetzen / und wohl bedencken ſolte was er redte / damit er ſich nicht ſelbſt in Schaden brächte. **Dann ein Wort zu rechter Zeit geredt / iſt wie güldne Aepffel auf ſilbern Schalen.**

**Zungen** / ein alſogenannter Fiſch / Lateiniſch Solea, weil er gleichſam einer Fuß-Sohle gleichet / item Buglosſa und Lingulaca ſeiner Zungen Geſtalt halber / gehöret mit unter die flache Meer-Fiſche / ſie ſind offt eines Fuſſes lang und länger; Die oberſte Seite iſt ſchwärtzllich / die unterſte weiß / der Mund geſchoben / und ohne Zähne / ſie haben gar kleine Schuppen / der Schwantz iſt breit mit einer einigen Floß-Feder. Rondoletius hat deren 6. Gattungen wahrgenommen / als da ſind Solea ordinaria, S. Oculata, S. Pola dicta ſive Cynogloſſa, S. Arnogloſſa, S. Ligula, S. Fletta ſive Hippogloſſa.

Daß die Zungen denen Griechen ſchon bekannt geweſen / erhellet aus dem Athæneo lib. 7. c. 12. Die Holländer halten die Zungen vor ſonderbahre Leckerbiſſen / und nennens dahero auch **ein Reb-Huhn in der See.** Es iſt auch das Zungen Fleiſch härtlicher als der Schollen / welches daraus erſcheinet / daß ihnen das Verſenden ſo bald nicht als denen Schollen ſchadet / ſondern ſie vielmehr dadurch verbeſſert werden. Ihre Zubereitung geſchiehet / daß man ſie entweder in einem Topffe ſtovet / trocken abſiedet / und wie die Plateiſſen in Butter prägelt; Oder; man nimmt ſie aus wañ man ſie geſchuppet hat / beſtreuet ſie mit Mehl / und prägelt ſie in Butter / wann ſie gahr ſind drucket man Pomerantzen / Citronen / oder zum wenigſten Weinbeer-Safft mit etwas Saltz darüber; Man öffnet ſie auch wol / nachdem ſie geprägelt worden / nimmt die Gräten heraus / und läſſet ſie auf der Gluth-Pfanne mit etlichen Stücklein Pomerantzen / Waſſer und Saltz noch etwas ſieden; Zuletzt thut man auch etliche Stücklein Brodt-Rinden daran / damit die Brühe darein ziehe / und einen beſſern Geſchmack gebe. So machet man auch eine Roberts-Suppe in einer Pfanne / und gieſt ſolche darüber / hernach ſetzet man ſie mit derſelben auf eine Gluth-Pfanne.

**Zwetſchen / vide Pflaumen.**

**Zweyback** / Panis biscoctus, wird alſo genannt / weil das darzu deſtinirte Brod / wann es aus dem Ofen kommt / hernach entzwey geſchnitten / wieder eingeſchoben / und durch die Hitze des Back-Ofens völlig von aller ſeiner noch bey ſich habenden Feuchtigkeit ausgetrucknet wird; Alſo / daß es ſich hernach ſo viel länger / ſonderlich in Feld-Zügen /

gen/ und zur Schiff-Fahrt / halten könne.

Diejenige Zweyback / die zur Delicateſſe mehr / als vor den Hunger zu ſtillen / dienen ſollen/ werden mit Butter/ Gewürtz/ Zucker/ und andern guten Ingredientien zugerichtet. Vide Ulmer **Brod.**

**Zwiebeln** / ſeynd unterſchiedlicher Arten ; Als : Cepa vulgaris, fiſſilis, und ſterilis, die man auch **Schalotten** nennet. Einige ſetzen die Zwiebeln unter die truckene/ andere unter die feuchte Sachen ; Und dieſes letztere zwar darum/ weil die ausgedruckte friſche Zwiebeln viel Saffts geben/ und auch Blehungen verurſachen / welches truckene Dinge ſonſt nicht thun. Indeſſen geben die Zwiebeln an ſich ſelbſt keine Nahrung / ſondern ſeynd vielmehr ein Condimentum, und zwar denen kalten und Phlegmatiſchen Leuten dienlicher / als denen Choleriſchen Naturen.

SOLI DEO GLORIA

1500 | -
Sept 85

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Marperger, Paul Jacob,

Paul Jacob Marpergers, Königlich-Polnisch. und Chur-Sächsisch. Hoff- und Commercien-Rahts, wie auch Mitglieds der Königlich-Preußischen Societät der Wissenschafften, Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium In welchem allerhand Speisen und Geträncke, Bekannte und unbekannte ... beschrieben ... Allerhand nützliche Haushaltungs- Gesundheits- Lebens- und Policey-Regeln, mit Moralischen Anmerckungen, gegeben ... Und in Summa

Hamburg 1716

4 Oecon. 240
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10228972-9
VD18 11555335